



HEMUDU

menjar xinès

DECLARACION DE ALERGENOS

Restaurante HEMUDU le informa que tiene a su disposición para su consulta, la información necesaria, relativa a la posible presencia de alérgenos en todos los productos que son utilizados para la elaboración y cocinado de todos sus platos.

Por favor. No dude en consultar a su camarero si desea más información. Muchas gracias

DECLARATION OF ALLERGENS

HEMUDU Restaurant informs you that you have at your entirely disposal for your consultation, the necessary information, related to the possible presence of allergens in all the products that are used for the preparation of all their dishes.

Please. Do not hesitate to consult your waiter for more information. Thank you very much



971 32 79 02

MENÚ A PARA DOS PERSONAS/ MENU A FOR TWO PEOPLE

ENTRANTES

Starters

SURTIDO DE ROLLS: MANGO CON POLLO Y PRIMAVERA

Rolls assortment: mango roll with chicken and crispy spring roll

ARROZ Ó TALLARINES

Rice or noodles

ARROZ FRITO CON VERDURAS

Fried rice with vegetables

TALLARINES FRITOS CON VERDURAS

Fried noodles with vegetables

PRINCIPAL A ELEGIR

Main dish to choose

POLLO CAMPERO AL ESTILO KOMBAO 

Free range chicken kombao style

TERNERA CON SETAS TROMPETAS NEGRAS

Veal with black trumpet mushrooms

GAMBAS SALTEADO AL ESTILO DEL CHEF

Chef's style sautéed prawns

CHOP SUEY DE VERDURAS

Vegetables chop suey

38€

El menú para Dos personas consta de: Un entrante por persona, una ración de arroz ó tallarines a compartir y un plato principal por persona a elegir, Excluye bebida postre y café
Precio son de dos personas

MENÚ B PARA DOS PERSONAS/ MENU B FOR TWO PEOPLE

ENTRANTES

Starters

SURTIDO DE ROLLS MANGO CON POLLO Y LANGOSTINO

Rolls assortment mango roll with chicken and crispy prawns roll

ARROZ Ó TALLARINES

Rice or noodles

ARROZ FRITO CON SALSA DE TRUFAS NEGRAS

Fried rice with black truffle sauce

TALLARINES FRITOS CON GAMBAS

Fried noodles with prawns

PRINCIPAL A ELEGIR

Main dish to choose

PATO CANTONÉS

Cantones style duck

LUBINA AL VAPOR

Steamed sea bass

TACOS DE SOLOMILLO CON SALSA TRUFA NEGRA

Sirloin steak bites with black truffle sauce

POLLO CAMPERO CON NUECES

Free range chicken with walnuts

CALAMARES CON SALSA DE JUDÍAS NEGRAS 🌶️

Squid with black bean sauce

CHOP SUEY DE VERDURAS

Vegetables chop suey

50€

The menu for two people consists of: A starter per person, a dish of rice or noodles to share and a main dish per person, Excluding drinks,

ENTRANTES / STARTERS

ENSALADA CON GAMBAS

Prawn salad

8,50

ENSALADA HEMUDU

Hemudu salad

10,80

DELICIA DE PRIMAVERA. 2 UD.

Crispy spring roll. 2 pieces

5,90

ROLL DE MANGO FRESCO CON POLLO

Fresh mango roll with chicken.

6,50

ROLL DE PATO CRUJIENTE.

Crispy duck roll.

7,50

ROLL DE LANGOSTINOS

Crispy prawns roll

7,80

ROLL DE VEGETALES

Vegetable roll.

6,20

BOLITAS DE LAGOSTINO

Shrimps ball.

3,00 Unidad

TEMPURA DE VERDURAS

Vegetable tempura

9,20

SOPA DE WAN TUN

Wan Tun soup

7,50

SOPA ÁGRIA PICANTE ESTILO PEIKÍN

Peikín style hot and sour soup

7,50

SOPA DE TOU FU CON GAMBAS

Soup with shrimps and toufu

7,50

SOPA DE SETAS VARIADAS

Assorted mushroom soup

7,50

COSTILLAS ASADAS DE CERDO IBERICO

Roasted Iberian pork ribs

14,50

DIM SUN / DUMPLING

DIM SUN DE PATO AL VAPOR 4 UD.

Steamed Duck dumpling 4 pieces

7,80

DIM SUN DE GAMBAS AL VAPOR 4 UD.

Steamed Prawn dumpling 4 pieces

7,50

XIAO MAI AL VAPOR (CERDO Y GAMBAS) 4 UD.

Steamed Xiao Mai (Prawn and Pork) 4 pieces

7,00

XAO LON BAO AL VAPOR (CERDO Y VERDURAS) 4 UD.

Steamed Xiao Long Bao (Pork and Vegetables) 4 pieces

7,00

GYOZA A LA PLANCHA (CERDO Y VERDURAS) 8 UD.

Griddle Gyoza (Pork and Vegetables) 8 pieces

10.80

ARROCES Y PASTAS / RICE & PASTA

ARROZ FRITO ESTILO YANGZHOU

Yangzhou style fried rice

9,50

ARROZ FRITO CON TRUFA NEGRA Y SALSA DE SOJA

Fried rice with black truffle and soy sauce

10,80

ARROZ FRITO HEMUDU

Hemudu fried rice

9,80

ARROZ FRITO CON VERDURAS

Fried rice with vegetables

7,80

ARROZ FRITO CON HOJA DE FLOR DE LOTO

Fried rice with lotus flower leaf

9,20

ARROZ BLANCO

White rice

3,50

TALLARINES FRITOS CON GAMBAS

Fried noodles with prawns

10,50

FIDEOS TRANSPARENTES DE PUEBLO CHINO

Transparent noodles from chinese village

9,50

FIDEOS ANCHOS DE ARROZ FRITOS CON TERNERA

Fried wide rice noodles with beef

10,20

FIDEOS DE ARROZ CRUJIENTES CON POLLO

Crispy fried rice noodles with chicken

10,20

FIDEOS DE ARROZ FRITOS CON CURRY

Rice noodles fried with curry

9,80

PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

BOGAVANTE Tallarines | Puerros y jengibre | Sal y pimienta

LOBSTER Noodles | Leek & Ginger | Salt & Pepper

P.S.M. | D.M.P.

ALMEJAS HEMUDU Con puerros | Salteado con picante

HEMUDU CLAMS With leek | With Spicy sauteed

22,00

LUBINA AL VAPOR

Steamed sea bass

22,00

RAPE CON SALSAS JUDIAS NEGRAS 

Angler fish with black bean sauce

22,50

SEPIA SALTEADA CON SALSA XO 

Sauteed cuttlefish seasoned with Xo sauce

22,50

MERLUZA CRUJIENTE CON SALSA AGRIDULCE

Merluza Crispy with pineapple (sweet and sour sauce)

20,50

CALAMARES SALTEADO CON SALSA SATAY

Sauteed squid with satay sauce

21,50

GAMBAS AL ESTILO KONBAO 

Konbao style prawns

20,80

GAMBAS REBOZADAS CON SAL Y PIMIENTA

Prawns battered with salt and pepper

18,80

GAMBAS SALTEADAS HABAS Y VERDURAS

Prawns with green beans and vegetables

20,80

GAMBAS SALTEADAS CON SALSA TRUFAS

Prawns sauteed with truffle sauce

23,80

GAMBAS REBOZADAS CON SALSA WASABI

Prawns battered with Wasabi

19,80

VEGETALES / VEGETABLES

TOU FU SALTEADO

AL ESTILO DE CHEF | MA PO TOU FU 

Chef's style sauteed tou fu | Ma po tou fu

11,80

CHOP SUEY DE VERDURAS

Vegetables chop suey

13,50

BERENJENAS

SALTEADAS CON SALSA SOJA | AL ESTILO YU-XIAN 

Eggplant

Sauteed with soy sauce | Yu-Xian style

13,80

CARNES / MEATS

PATO LAQUEADO ESTILO PEKÍN

Beijing style lacquered duck

28,00

PATO CRUJIENTE AHUMADO CON TÉ

Tea smoked crispy duck

19,90

PATO CANTONÉS 
Cantonese style duck
19,80

POLLO CAMPERO CON NUECES
Free range chicken with walnuts
11,80

POLLO CAMPERO CON SETAS
Free range chicken with mushrooms
12,50

TIRAS DE POLLO CAMPERO ESTILO YUXIAN 
Yuxian style chicken strips
11,80

POLLO CAMPERO CRUJIENTE CON ALMENDRAS
Crispy chicken with almonds
13,50

POLLO CAMPERO CON CORTEZA DE NARANJA DULCE
Tangerine-flavored chicken
12,50

POLLO CAMPERO SALTEADO CON SALSA CURRY
Chicken sautéed with curry sauce
10,80

POLLO CAMPERO SALTEADO AL ESTILO CHONG-QING 
Chicken sautéed Chong-Qing style
11,80

TERNERA ANGUS CON PIMIENTA NEGRA
Angus beef with black pepper
29,00

TACOS DE SOLOMILLO CON AJO
Sirloin steak bites with garlic
20,50

TACOS DE SOLOMILLO CON NUECES
Sirloin steak bites with walnuts
20,80

RABO DE TERNERA CON SETAS CHINAS

Oxtail with chinese mushrooms

16,50

TERNERA JOVEN CON PUERROS

Veal with leek

16,80

TERNERA JOVEN CRUJIENTE CON PICANTE 

Young crispy veal with spicy

14,80

TERNERA CON SALSA DE OSTRAS

Beef with oyster sauce

12,00

TERNERA SICHUAN CON CALDO PICANTE 

Sichuan Boiled Beef

13,50

SECRETO IBERICO CRUJIENTE CON SALSA AGRIDULCE

Crispy iberian pork (secreto) with sweet and sour sauce

14,80

CERDO IBERICO SALTEADO CON SALSA PICANTE 

Pork Iberian sautéed with hot sauce

14,80

PERIERN DE CORDERO CON COMINO 

Cumin lamb

18,50

LECHE CRUJIENTE

Crispy milk

6, 00

COULANT DE CHOCOLATE

Chocolet coulant

5, 50

PLÁTANO FRITO

Fried banana

4, 80

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO

Chocolet coulant with ice cream

7, 50

TANGYUAN FRITO

Fried Tangyuan

5, 50

TARTA DE QUESO

Cheesecake

5, 50

HELADO FRITO

Fried ice cream

5, 00

TARTA DE YOGUR Y MANGO

Mango Yogur cake

5, 50

HELADO CON NUECES

Ice cream with walnuts

4, 80

BROWNIE

Brownie

5, 50

BOLA DE HELADO

Ice cream ball

2, 40

TARTA KINDER

Kinder cake

5, 50

NATA CON NUECES

Cream with walnuts

4, 60

SOREBETE DE LIMÓN

Lemon sorbet

5, 50

NUECES FRITAS

Fried walnuts

5, 80

GATO DE ALMENDRA

Almond cat cake

5, 50

CINCO TRUFAS

Five truffles

5, 50

TARTA OREO

Oreo cake

5, 50

TINTOS / RED WINE

	copa	botella
--	------	---------

HACIENDA DEL OLMO	4.80	22.00
--------------------------	-------------	--------------

Crianza (D.O.Ca. Rioja)

Tempranillo Suave,redondoy fácil de beber

MARTUE		26.00
---------------	--	--------------

Semicrianza

(D.O. Pago Campo de la Guardia)

Syrah, Cabernet Sauvignon,

Petit Verdot, Malbec, Merlot Aromatico con cuerpo

PAGO DE LOS CAPELLANES	7.50	32.00
-------------------------------	-------------	--------------

Barrica (D.O. Ribera del Duero)

Tinto Fino,Estructura media con gran carga frutal

MURUA		34.00
--------------	--	--------------

Reserva (D.O.Ca. Rioja)

Tempranillo, graciano y mazuelo

Clasico,aterciopelado. Medio cuerpo

12 VOLTS		42.00
-----------------	--	--------------

V.T. Mallorca – Felanitx

Callet y Fogoneu, Syrah,

Cabernet Sauvignon y Merlot

Amable y gastronomico. Character mediterraneo

CILLAR DE SILOS		46.00
------------------------	--	--------------

Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Tempranillo Carnoso y estructurado

AALTO		58.00
--------------	--	--------------

(D.O. Ribera del Duero)

Tinto Fino Complejo,potente y elegante.

GRANJA DE REMELLURI		78.00
----------------------------	--	--------------

Gran Reserva (D.O.Ca. Rioja)

Tempranillo, Garnacha y Graciano

Esturcrura media, sedoso con taninos suaves

FLOR DE PINGUS		145.00
-----------------------	--	---------------

(D.O. Ribera del Duero)

Tinto Fino fresco y maduro a la vez.Fino,elegante

Estrucurado . muy expresivo.

BLANCOS / WHITE WINES

	copa	botella
--	------	---------

CABALLERO DE OLMEDO	4.80	22.00
----------------------------	-------------	--------------

Verdejo y Viura Afrutado

JOSE PARIENTE		26.00
----------------------	--	--------------

Verdejo, esencia, frutas blancas,cítricos,hinojo...

BICO DA RAN		26.00
--------------------	--	--------------

Albariño, frutal y floral intensidad. Frescura y equilibrio

LOURO	(D.O. Valdeorras)	38.00
--------------	-------------------	--------------

Godello. Fresco, frutal,mineral, salino

SON PRIM MARIA JOSE (V.T. Mallorca·)		45.00
---	--	--------------

Chardonnay. Frutas,especias y frutos secos.

ROSADOS / ROSÉ WINES

LE BIJOU DE SOPHIE	6.00	25.00
---------------------------	-------------	--------------

(I.G.P.Cotes de.Béziers - Languedoc).

Cinsault, Grenache y Syrah

Equilibrio muy agradable, frutas rojas y ligero floral

ROSELITO	(D.O. Ribera del Duero)	30.00
-----------------	-------------------------	--------------

Tinto Fino, Albillo, Fresco,frutal y floral

XANET Rosé (V.T. Mallorca – Pollença)		38.00
--	--	--------------

Syrah, Callet, Merlot, Mantonegro, Gorgollassa

Fresco y floral

ESPUMOSOS / ESPARKLING

ROURA Brut Nature	(D.O. Cava)	25.00
--------------------------	-------------	--------------

Xarel.lo y Chardonnay

Frutas, pastelería y frutos secos.

RAVENTÓS I BLANC Blanc de Blancs		36.00
---	--	--------------

(Conca del Riu Anoia)Macabeo, Xarel.lo y Parellada

MOËT & CHANDON		68.00
---------------------------	--	--------------

Brut Imperial (A.O.C. Champagne)

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

CRÉTÉ CHAMBERLIN Cuvée 1683 Rosé		75.00
---	--	--------------

(A.O.C. Champagne) Chardonnay Pinot Noir