

Cócteles

Hónghǎi Vodka, sake, zumo de manzana, zumo de lima, sirope de jengibre, clara de huevo	14.00
CHOWtini Vodka, jengibre, sirope infusionado de vainilla y chile, zumo de manzana, zumo de limón y clara de huevo	14.00
Rhubard Margarita Tequila dorado, ruibarbo, infusión de vainilla y chile, granadina y zumo de limón	14.00
Shisho and Kumquat Mule Vodka, licor de kumquat, sirope infusionado de shiso, zumo de yuzu y cerveza de jengibre	14.00
Mandarin Sour Sake, licor de mandarina, sirope de canela, zumo de yuzu y clara de huevo	14.00
Opium #198 Ginebra, licor de amapola, vermú dulce, bitters de hibisco, zumo de limón y clara de huevo	14.00
Mango Spritz Aperol, purée de mango, mango fresco y cava	14.00
Ginger Cooler Ron dorado, sirope de canela, zumo de manzana, sirope de jengibre, semillas de cardamomo y ginger ale	14.00
Lemongrass Aviation Ginebra, licor de marrasquino, zumo de limón, sirope de limoncillo, esencia de violeta y clara de huevo	14.00

IVA INCLUIDO

Sushi



Rollo de salmón (SG) 19.50
Salmón ahumado, tartar de salmón, aguacate, pepino, wakame, queso crema, ikura



Rollo Fantasía con langostinos 18.50
Langostinos rebozados en panko, aguacate, mango, teriyaki, semillas de sésamo, mayonesa de tobiko rojo y negro



Rollo de atún picante (SG)(P) 19.50
Tartar de atún picante, pepino, mayonesa de kimchi, aguacate, fruta del dragón, cebolla crujiente



Rollo vegano Chang Mai (SG)(VE)(N) 15.00
Arroz morado orgánico, aguacate, tofu, pepino, zanahoria, hoja de col rizada, salsa satay



Rollo arcoíris (SG) 22.00
Carne de cangrejo, mayonesa japonesa, lubina, salmón, atún, aguacate, tobiko



Rollo de cangrejo de nieve (SG) 20.00
Carne de cangrejo, aguacate, pepino, mango, caviar de yuzu, mayonesa de tartar de lubina

Nigiri



Atún 3pzas (SG) 8.50
Glaseado Ponzu

Salmón 3pzas (SG) 6.50
Glaseado Yuzu

Langostino 3pzas (SG) 8.50

Vieira 3pzas (SG) 7.50
Salsa barbacoa coreana

Sashimi



Atún 3pzas (SG) 9.00

Salmón 3pzas (SG) 6.50

Lubina 3pzas (SG) 6.50

Pulpo 3pzas (SG) 6.00

Vieira 3pzas (SG) 7.00

Sashimi mixto 9pzas (SG) 21.00



Plato mixto Samurai (3-4 personas) 54.00
9 Sashimi / 9 Nigiri / 2 Gunkan (SG)

Plato mixto Sushi (3-4 personas) (SG) 59.00

Rollo de atún / rollo de salmón / 4 Nigiri / 6 Sashimi / algas Wakame



Dim Sum de la casa mixto



Entrantes

Costillas de cerdo (SG) Costillas con salsa char siu	11.00
Rollitos de primavera vietnamitas 3 pzas (SG) Langostinos, lechuga, menta, salsa nuoc man	12.00
Pinchito de pollo estilo satay 4pzas (SG)(N) Pollo marinado con salsa de cacahuete	12.00
Ensalada de cangrejo (SG) Cangrejo de caparazón blando frito, con salsa de pomelo y coco	17.00
Ensalada de pepino (SG)(P)(N) Judías verdes, tomates cherry, salsa de tamarindo, chile, cacahuetes	10.50
San Choy Bow (SG) Hojas de lechuga de pollo de corral picado con salsa barbacoa japonesa y anacardos	11.00
Dumpling cristal con gambas (P) Gambas, salsa de soja y chile	10.00
Gyozas de pollo 3pzas Salsa de soja y cebolleta	9.00
Shumai de gambas y pollo Masa Wonton rellena de gambas y pollo, salsa de tamarindo	9.00
Dim Sum de la casa mixto (2 personas) Selección de chef, 9pzas	26.50
Entremeses para compartir Chow (2 personas) (SG) Rollitos de primavera Vietnamitas, Satay de pollo, Costillas de cerdo	27.50

Sopas

Sopa Wonton Caldo de pollo con dumplings de pollo	10.00
Ramen de pato con fideos Fideos de huevo, huevo blando, pato, edamame, tofu, caldo dashi	13.00
Sopa Tom Kha Goong (P) (SG) Estilo Tailandés con gambas	11.00

(V) - Vegetariano, (VE) - Vegano, (SG) - Sin gluten, (P) - Picante
Cubierto 2€/pp

Platos principales

Pollo y pato

Pollo Kung Pao (P) (SG)	17.50
Pollo marinado con anacardos, judías verdes, verduras	
Pollo al limón (SG)	17.50
Marinado con cítrico al Wok, verduras	
Pollo de curry amarillo (SG) (N)	17.50
Salsa de curry dorada, verduras, cacahuetes	
Pato Pekinés tradicional de Chow	Medio 28.00 / Entero 55.00
Tortitas, encurtidos, salsa de pato y salsa de ciruela	
Pato demenzado	Medio 28.00 / Entero 55.00
Tortitas, encurtidos, salsa de pato y salsa de ciruela	



Ternera

Ternera marinada con alubias negras (SG)	19.50
Pimientos, cebolleta y zanahoria	
Ternera al estilo Mongol (SG)	19.50
Jengibre, ajo, comino, pimientos, zanahoria y salsa de soja	
Ensalada vietnamita de ternera (SG)	18.00
Fideos de arroz, verduras frescas y encurtidas, ternera marinada y salteada con limoncillo. Cubierto con cacahuete, hierbas frescas, chalotas crujientes y aderezo agridulce con ajo	

Pescado y marsico

Tempura de gambas (P) (SG) Mayonesa japonesa picante	18.00
Langostinos con salsa Sichuán (P) (SG) Salsa picante agridulce	18.00
Curry rojo de langostinos estilo tailandés (P) (SG)	18.00
Cangrejo con chile Cangrejo de caparazón blando con salsa de tomate agridulce	27.00
Calamares salteados (SG) (P) Salsa de pimiento Sichuán	18.00
Lubina al vapor estilo asiático (SG) Cebolleta y salsa de Ponzu	30.00



Cerdo

Bao con cerdo Char Siu Pan Bao, encurtidos y salsa Char Siu	18.00
Cerdo crujiente (SG) Salsa agridulce y sésamo	18.00

Fideos

Fideos estilo Singapur

Fideos de arroz, huevo, pimientos y salsa de curry.

Elija entre:

Cerdo Char Siu	13.50
Langostinos	18.00
Vegetariano (V)	15.00

Mee Goreng (S)

Fideos de huevo, brotes de soja, col, chili fresco y salsa de soja dulce.

Elija entre

Pollo	16.00
Langostinos	18.00
Vegetariano (V)	15.00

Arroz

Arroz frito Cantonés (SG)

Gambas, salchichas de cerdo chinas, guisantes y huevo

15.00

Nasi Goreng (P) (SG) (N)

Cebolleta, huevo frito, cacahuetes y salsa chili dulce.

Elije entre:

16.50

Pollo	16.00
Tofu (V)	15.00

Acompañamientos

Pak Choi (VE) (SG)	6.50
Verduras salteadas (VE) (SG)	9.00
Ensalada de pepino (VE) (SG)	10.00
Arroz jazmín (VE) (SG)	4.00
Arroz frito con huevo (V) (SG)	5.00



Mee Goreng

Postres

Flan de coco (SG) Salsa de caramelo salado, crema chantillí de vainilla	8.00
Tarta de queso con Mango Tarta de queso al horno con cinco especias, salsa de mango	8.00
Mousse de chocolate Galleta de 5 especias y mermelada de kumquat	8.00
Plato de frutas (SG) Sorbete de Yuzu	13.50
Helados (SG) 2 bolas, pregunte por nuestra selección	7.50



Bebidas especiales

Sake Dinsa	7.00
Sauternes	8.00
Suntory Toki	10.00
Nikka from the Barrel	13.50
Hibiky Harmony	16.75
Yamazaki Dist. Reserve	20.00
Authentic Chinese Teas Lapsang, Oolong, Jazmín, Té verde	5.00
Homemade Lemonades Sabores: manzana, lichi, sandía, flor de saúco	7.00

Vino blanco




 Yllera Sauvignon Blanc Rueda, T. Castilla	7.00 / 26.50
 Pinot Grigio Italia	7.50 / 27.00
 Señorio Sobral Rias Baixas, Albariño	7.50 / 31.00
 Jose Pariente Rueda, Verdejo	7.50 / 32.00
Mar de Frades Rias Baixas, Albariño	38.00
Gavi de Gavi Gavi, Cortese	40.00
Finca de la Colina Rueda, Sauvignon Blanc	43.00
 Petit Chablis Chablis, Chardonnay	9.50 / 50.00
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough, Nueva Zelanda	76.00
Clos du Château de Puligny Montrachet Burgundy, Chardonnay	97.00

Vino tinto



 Yllera Tinto 9 months Tempranillo, T. Castilla	7.00 / 26.50
Vizcarra Ribera del Duero, Tempranillo	29.50
 Ninin Ribera del Duero, Tempranillo	7.50 / 37.00
 Viña Pomal Crianza Rioja, Tempranillo	8.00 / 38.00
F. Schatz Acinipo Lamberger, Ronda	38.00
Baron de Ley Finca Monasterio Rioja, Tempranillo	48.00
Domaine Bousquet Reserve Malbec Malbec, Mendoza, Argentina	48.00

Pago de los Capellanes Crianza Ribera del Duero, Tempranillo	62.00
Enate Aragón, Cabernet, Cabernet	62.00
Aalto Ribera del Duero, Tempranillo	73.00
Vincent Girardin Pommard Pinot Noir, Burgundy, Francia	104.00

Vino tinto

 Naranjas Azules Garancha, Castilla y Leon	7.00 / 26.50
 Pinot Grigio Blush Delle Venizie, Pinot Grigio	7.50 / 36.00
Ultimate Provence Côtes de Provence, Coupage	43.00
 AIX Côtes de Provence, Coupage 1.5L	9.95 / 48.00 91.00
Whispering Angel Côtes de Provence, Coupage	67.00

Champanes y vinos espumosos

 Möet & Chandon Brut Veuve Clicquot Brut Yellow Label	17.00 / 105.00 110.00
Möet & Chandon Ice Imperial Laurent Perrier Rosé	121.00 190.00
 Anna de Codorníu Tallero Prosecco di Treviso	9.00 / 34.00 39.00

IVA INCLUIDO



Copyright © 2024 CHOW ASIAN KITCHEN · Todos los derechos reservados
www.chowpuertobanus.es

20240412