DIM SUM

Assorted Dim Sum *China Crown's Treasures* 18
Iberian pork Xiao Long Bao, Squid ink Xiao Long Bao with seafood,
Prawn Ha Kao & Crystal Dim Sum with boletus and black truffle
Dim Sum variado, Tesoros de China crown

Beef cheek Xiao Long Bao 16
Xiao Long Bao de carrillera de ternera

Shrimp Ha Kao with coral and tobiko roe 18
Ha kao de langostinos con su coral y huevas de tobiko

Duck and foie gras Dim Sum 18
Dim Sum de pato y foie

Boletus mushrooms and truffle Dim Sum 19
Dim Sum de boletus y trufa

Crispy beef gyozas with ginger 19
Jin Gau - Gyozas de ternera crujientes con jengibre

Iberian pork wonton with Sichuan chili oil 19
Wonton de cerdo ibérico con aceite de Sichuan

Prawn wonton with Sichuan marinade 21
Wonton de langostino con escabeche de Sichuan

STARTERS · ENTRANTES

Classic hot sour soup 15
Sopa agripicante clásica

Pickled melon with ginger-citrus caramel *Traditional China Crown recipe* 12
Melón encurtido con caramelo de jengibre y cítricos, Receta tradicional China Crown

Lettuce bites with Char Siu-style beef and pear kimchi 15
Taquitos de lechuga con ternera al estilo Char Siu y kimchi de pera

Blooming prawn blossoms with chili sauce 15
Blossom de langostinos con salsa de chili

Imperial rolls stuffed with shiitake mushrooms and selected vegetables 16
Rollos imperiales rellenos de shiitake y verduras selectas

Peking duck rolls with pickled cucumber, crispy leek and black bean sauce 18
Rollitos de pato Pekín, pepino encurtido, crujiente de puerro y salsa de judía negra

Jellyfish marinated in soy sauce, sesame and aged rice vinegar 18
Medusa macerada en salsa de soja, sésamo y vinagre de arroz en barrica

Crispy red prawn with purple basil, chili and ginger compote 19
Gamba roja crujiente, albahaca morada, compota de chili y jengibre

Crispy lobster with mango, passion fruit and caviar 39
Crujiente de bogavante, mango, maracuyá y caviar

Scallop flower with cucumber, sesame vinaigrette and citrus 28
Flor de vieira con pepino, vinagreta de sésamo y cítricos

Tiger prawn carpaccio with vegetable vinaigrette and caviar in Huzhou-style 29
Langostino tigre estilo Huzhou con vinagreta de verduras y caviar

VEGETABLES & ACCOMPANIMENTS · VERDURAS & ACOMPAÑAMIENTOS

Stir-fried Pak Choi with Chinese mushrooms and crispy garlic 21
Pak Choi salteado con setas chinas y ajo crujiente

Yu Xiang-style Chinese eggplant with pickled chili 21
Berenjenas chinas al estilo Yu Xiang con guindillas encurtidas

Water spinach *Morning glory*, Cantonese style 24
Espinacas de agua Morning Glory al estilo cantonés

MEATS & POULTRY · CARNES & AVES

The famous lemon chicken from the 80s *Traditional China Crown recipe* 24
El famoso pollo al limón de China Crown de los años 80, Receta tradicional China Crown

Sautéed Iberian pork loin with a refined sweet and sour fruit and vegetable sauce 26
Lomo ibérico salteado con salsa agridulce de frutas y verduras

Chicken with tropical curry sauce 26
Pollo con salsa de curry tropical

Crispy Imperial Mongolian beef with Kumquat sauce 32
Imperial Mongolia Beef crujiente con salsa Kumquat

Stir-fried beef tenderloin strips with Hunan-style spicy sauce 32
Tiras de solomillo salteadas con salsa spicy estilo Hu-nan

Crispy duck with orange sauce 33
Magret de pato crujiente con salsa de naranja

Roast beef sirloin with seasonal mushrooms and oyster sauce 36
Solomillo de ternera asado con setas de temporada y salsa de ostras

Imperial Beijing Duck 69 half / medio · 99 full / entero | Caviar 30g +150€ | 'Cuchifrito' +22€
Pato Imperial Pekín

SEAFOOD & FISH · MARISCO & PESCADO

Galician scallop with cured tuna gratin, Hong Kong style 24
Vieira gallega con su mojama gratinada al estilo Hong Kong

Kung Pao prawns with Sichuan pepper oil 29
Langostinos Kung Pao con aceite de pimienta de Sichuan

Flamed Almadraba tuna loin with bamboo and Chinese mushrooms 32
Lomo de atún de Almadraba a la llama con bambú y setas chinas

Cod casserole with vermicelli rice noodles, vegetables and chili sauce 36
Cazuela de bacalao con fideo de arroz vermicelli, verduras y salsa de chillies

'Aquanaria' sea bass steamed with ginger, soy and spring onion 58 for 2 people / para 2 pax
Lubina "Aquanaria" al vapor con jengibre, soja y cebolleta

Galician lobster sautéed with ginger and zucchini flower with Chinese curry 129
Bogavante gallego salteado con jengibre y flor de calabaza con su crema y curry chino

RICE & NOODLES & ARROZ & FIDEOS

Crispy puffed rice 'Kubak' with seafood and vegetables 22
'Kubak' arroz crujiente con marisco y verduras

Golden fried rice with aged beef sirloin and vegetables 24
Arroz dorado frito con solomillo de vaca vieja y verduras

Wok-fried chao mien with prawns and vegetables 24
Chao Mien al wok con langostinos y verduras

Fresh rice noodles with beef and soybean sprouts, Cantonese style 24
Cintas de arroz frescas con ternera y brotes de soja al estilo cantonés

Handcrafted sweet potato noodles with prawns, Pak Choi and coriander 24
Fideos artesanales de boniato con langostinos, Pak Choi y cilantro

Cantonese fried rice with duck, shiitake mushrooms and bamboo 26
Arroz frito cantonés, pato, shiitake y bambú

Wok-tossed noodles with scarlet prawn, shellfish emulsion & Beluga caviar 89
Noodles salteados con carabinero, crema de mariscos y caviar Beluga