CHINA CROWN

COCINA IMPERIAL

MICHELIN 2023

MICHELIN 2024

MICHELIN 2025

BIENVENIDOS

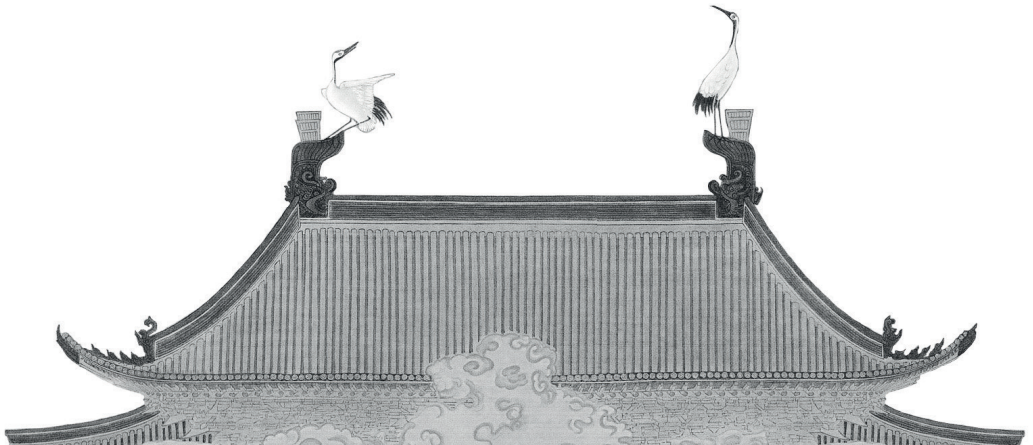
Welcome to China Crown

MENU

菜单

*El servicio de terraza tiene un suplemento del 10%.

*The terrace service has a supplement of 10%.



MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENÚ · 甄选套餐

皇冠小食	**Aperitivo China Crown** China Crown appetizer
鲜菇什锦素卷	**Rollos imperiales rellenos de shiitake y verduras selectas** Imperial rolls stuffed with shiitake and selected vegetables
黑毛猪肉馅上海小笼包 黑松露水晶虾饺王	**SELECIÓN DE DIM SUM** **Xiao long bao clásico de cerdo ibérico en su jugo** **Ha kao de langostinos trufa negra y boletus** SELECTION OF DIM SUM Xiao long bao classic pork Iberian in its juice Ha kao of black truffle prawns and boletus"
伊比利亚黑毛猪烧豆面	**Fideos artesanales de boniato con caldo de cerdo ibérico** Bean nutrition noodles with ibérico
鱼香茄子	**Berenjenas chinas al estilo Yuxiang y guindillas en vinagre** Yuxiang-style chinese aubergines and pickled chilli
和牛珍珠爆饭	**Arroz "montaña de oro" salteado con solomillo de vaca vieja y perlas de huevo** "Golden mountain" fried rice with Japanese wagyu beef and egg
宫廷烤鸭	**Pato Imperial Beijing** Lacquered Peking duck
五味香烤吐司颂	**Torrija cantonesa a las 5 especies chinas** Cantonese torrija with the 5 chinese species
咖啡 或 茶	**Café / Té** Coffee or tea

70,00€ POR PERSONA | PER PERSON

Bebida no incluida Drink not included | Mínimo 2 personas Minimun 2 people

Mesa completa Full table

***El servicio de terraza tiene un suplemento del 10%.**

*The terrace service has a supplement of 10%.

ENTRANTES
APPETIZERS
御前小味

Medusa macerada en salsa de soja, sésamo y vinagre de arroz en barrica, tirabeques, pepino y oreja de madera 15
Jellyfish marinated in soy sauce, sesame and aged rice vinegar, snow peas, cucumber and agaric
陈年老醋拌海蜇头

Rollos imperiales rellenos de shiitake y verduras selectas 13,5
Imperial rolls stuffed with shiitake and selected vegetables
鲜菇什锦素卷

Rollitos crujientes de langostinos con castaña de agua y jengibre 14,95
Crispy prawn rolls with water-chestnut and ginger
鲜虾马蹄脆卷

Blossom de langostinos con salsa chili 12,95
Blooming prawn blossoms with chilli sauce
鲜虾海上云吞花

Tou-fu crujiente con 5 especias chinas 13,5
Golden sands crispy tou-fu
金沙脆皮豆腐

ENLACE IMPERIAL 13,95
Lengua de ternera & Callos con salsa de pimienta de Sichuan
Sliced ox tongue and tripe with Sichuan chilli sauce
川味夫妻肺片

Delicia de pato salteado con piñones y salsa Sacha en lecho crujiente 15
Duck sauted with pine nuts and Sacha sauce on a crispy bed
雀巢鸭四宝

Ensalada templada de solomillo y vinagreta de cilantro estilo Yunan 18
Warm sirloin steak salad and cilantro vinaigrette Yunnan style
和牛三色沙拉

SOPAS
SOUPS
御用汤膳

Sopa agripicante clásica 14
Classic hot spicy Soup
皇冠经典酸辣汤

Caldo de boletus y gallina con "Velo de novia" relleno de tofu 15
Boletus and chicken broth with bamboo fungus stuffed with tofu
松茸炖百花酿竹笙

Sopa de wonton de langostinos a la pimienta de Sichuan XO y setas 15
Shrimp wonton soup with Sichuan and mushrooms
川香鲜菇虾肉云吞汤

Gazpacho de lichis con soja fresca y jamón de pato 15
Lychee Gazpacho with fresh soybeans and duck ham
西式荔枝蔬菜冷羹

DIM SUM
DIM SUM
Sección al vapor
Steamed section

御用小点
蒸类

Dim sum variado especial China Crown 16
Xiao Long Bao de txangurro, trufa, boletus & Ha kao
Xiao Long Bao de txangurro, black truffle, boletus & Ha kao)
皇冠锦绣点心拼盘

Dim sum transparente relleno de boletus con trufa negra 18,5
Dim sum stuffed with boletus and vegetables with black truffle
松茸锦蔬玲珑饺

Xiao Long Bao clásico de cerdo ibérico en su jugo 14,95
Classic Xiao Long Bao stuffed with juicy Ibérico pork
黑毛猪肉馅上海小笼包

Xiao Long Bao de carrillera de vacuno 15
Xiao Long Bao stuffed with beef cheek
牛脸肉小笼包

Xiao Long Bao de tinta de calamar con pulpo y langostino 15,95
Xiao Long Bao stuffed with squid ink with octopus and prawn
大虾章鱼墨汁小笼包配

Xiao Long Bao de txangurro con caldo de marisco 16,95
Xiao Long Bao stuffed with Txangurro and seafood broth
蟹黄小笼包

Ha Kao de langostinos y jengibre 15
Ha Kao of prawns and ginger
水晶虾饺

Xiaolongbao de pollo de corral con foie micuit de pato y mango 16
Free-range chicken xiaolongbao with duck foie gras micuit and mango
鸡肉鹅肝香芒小笼包

Wonton de cerdo ibérico con aceite de Sichuan 17,5
Iberian pork wonton with Sichuan chili oil
川味伊比利亚猪馄饨

Dim sum de Wagyu 5A ligeramente ahumado con soja caramelizada *Especialidad China Crown* 21
Dim sum with Wagyu 5A lightly smoked with caramelized soybeans, *China Crown special*
5A和牛一品点心

DIM SUM
DIM SUM
Sección crujientes
Crunchy section

御用小点
煎炸类

Sheng jian bao de ibérico con salsa Su-mei de ciruelas y sésamo 15
Iberian pork Sheng Jian Bao with Su-Mei plum and sesame sauce
伊比利亚生煎包

Jiaozi de ternera, jengibre y cebolleta 15
Fried Jiaozi of wagyu beef, ginger
和牛煎饺

Siu mai de cerdo ibérico con torrezno chino y salsa de soja caramelizada 16
Iberian pork siu mai with Chinese crackling and caramelized soy sauce
酥脆伊比利亚猪烧卖配焦糖酱油

ARROZ & NOODLES
RICE & NOODLE

精致主食

Arroz "Montaña de oro" salteado con solomillo de vaca vieja y perlas de huevo 18,5
"Golden mountain" fried rice with wagyu beef and egg

和牛珍珠爆饭

Tres variedades de arroz con verduras y langostinos en salsa de vieiras *Homenaje a Guangzhou* 18,95
Mixed rice with vegetables and prawns in traditional XO sauce *Tribute to Guangzhou*

XO酱大虾杂粮炒饭

Fideos artesanales de boniato con caldo de cerdo ibérico 18,95
Bean nutrition noodles with ibérico

伊比利亚黑毛猪烧豆面

Cintas de arroz frescas estilo cantonés, salteados con ternera y verduras 17,5
Cantonese style stir-fried rice noodles, sauteed with veal and vegetables

干炒牛河

Chao mien al wok con langostinos y verduras selectas 17,5
Fried noodles with prawns, and selected vegetables

海鲜炒面

VERDURAS
VEGETABLES

清雅鲜蔬

Palitos de tou-fu rebozados con crema de verduras silvestres 15
Tou-fu sticks with wild vegetable cream

养生豆腐

Pak Choi / Espinaca de agua "Chao Xin" salteado con tou-fu fermentado *Según temporada* 15
Pak Choi / Water spinach "Chao Xin" sauted with fermented tou-fu *According to season*

时令蔬菜

Berenjenas chinas al estilo Yuxiang y guindillas en vinagre 15,95
Yuxiang-style Chinese aubergines and pickled chilli and peppers

鱼香茄子

PESCADOS & MARISCOS
SEAFOOD

珍馐海味

Vieiras salteadas con su mojama y verduras estilo Hong Kong 29,95
Scallops sauteed with mojama and Hong Kong traditional vegetables

港式XO酱爆翡翠玉带

Los clásicos langostinos Kung Pao 27,5
Classic Kung Pao prawns

皇冠宫保大虾

Lomo de corvina crujiente con salsa tropical estilo Hanoi 30
Crispy sea bass fillet with tropical sauce at Hanoi style

星洲香茅青柠汁焗黄花鱼片

Bogavante azul (800 gr) con salsa de curry rojo tradicional de Singapur *Picante* 85
Blue Lobster (800 gr) with traditional Singaporean red curry sauce *Spicy*

南洋咖喱波士顿龙虾

Pepino de mar con reducción de cebolleta China y soja Maylin estilo Pekín *Por persona* 32,5
Pekingese style sea cucumber with Chinese chive and Maylin soybean sauce *Per person*

京葱烧关东辽参 (位)

Delicias de lenguado en salsa agripicante con láminas de nabo encurtido, oreja de madera, hongos y guindilla roja 36
Sole delicacies in hot sauce with pickled turnip slices, wooden ear, mushrooms and red chilli

极鲜酸辣嫩滑鱼片

Lomitos de corvina "Xiang La" estilo Sichuan con guindillas 29,5
Sea bass fillets at Sichuan style "Xiang La" with chili peppers

川味香辣黄花鱼片

Flor de atún de Almadraba, con noodles de apionabo y puré anisado con semillas de sésamo 30,5
Almadraba tuna flower, with celery and turnip noodle, aniseed puree with sesame seeds

香拌杏油吞拿鱼

PATO IMPERIAL BEIJING
LACQUERED PEKING DUCK · 宫廷烤鸭

MEDIO *HALF* 55 | ENTERO *ENTIRE* 85

OPCIÓN EXTRA · EXTRA OPTION

Consomé de pato 5 por persona
Duck consommé
鸭汤

Caviar 25
Caviar
俄罗斯里海鱼子酱

CARNES
MEAT
木兰秋狝

Solomillo de cerdo ibérico en salsa agridulce artesanal 22
Homenaje al tradicional cerdo agridulce
Ibérico pork tenderloin with artisanal sauce
Tribute to the traditional sweet and sour pork
蜜汁酱黑毛猪里脊片

Solomillo de ternera asado con setas de temporada 25
Roast wagyu beef tenderloin with seasonal mushrooms and oyster sauce
蜜酱珍菌和牛柳

Escabeche picante de pollo de corral estilo Chong Qing 21
Acompañado con arroz blanco
Spicy Chong Qing steamed chicken *Served with rice*
山城口水鸡

Cazuela de picanha de buey con guindillas, pimienta de Sichuan y verduras de temporada 29,95
Beef picanha casserole with chilli Sichuan pepper
锦炉水煮牛肉

Costilla de ternera asada en su propio jugo envuelta en hoja de loto 25,95
Roasted vituline rib in gravy wrapped in lotus leaf
中式荷香牛肋骨

Nuestra versión del clásico pollo con almendras 22
Diced chicken with almonds and special sauce
酱爆杏仁鸡丁

Picantón crujiente con anacardos a la salsa Sichuan 28
Especialidad China Crown
Spicy diced chicken with chilli and cashews in Sichuan sauce
川味宫保春鸡

Magret de pato crujiente con salsa de naranja 29,5
Crispy duck with orange sauce
香橙八角香酥鸭

Taquitos de foie rebozados con salsa de pimienta negra y verduras al wok 32
Foie gras cubes fried in batter with black pepper sauce
京葱黑椒鹅肝粒

LISTA ALÉRGENOS



ENTRANTES

- Medusa macerada en salsa de soja, sésamo y vinagre de arroz, tirabeques, pepino y oreja de madera
- Rollos imperiales rellenos de shiitake y verduras selectas
- Rollitos crujientes de langostinos con castaña de agua y jengibre
- Blossom de langostinos con salsa chili
- Tou-fu crujiente con 5 especias chinas
- ENLACE IMPERIAL, Lengua de ternera & Callos con salsa de pimienta de Sichuan
- Delicia de pato salteado con piñones y salsa Sacha en lecho crujiente
- Ensalada templada de solomillo y vinagreta de cilantro estilo Yunan

SOPAS

- Sopa agripicante clásica
- Caldo de boletus y gallina con "Velo de novia" relleno de tofu
- Sopa de wonton de langostinos a la pimienta de Sichuan XO y setas
- Gazpacho de lichis con soja fresca y jamón de pato

ARROZ & NOODLES

- Arroz "Montaña de oro" salteado con solomillo de vaca vieja y perlas de huevo
- Tres variedades de arroz con verduras y langostinos en salsa de vieiras
- Fideos artesanales de boniato con caldo de cerdo ibérico
- Cintas de arroz frescas estilo cantonés, salteados con ternera y verduras
- Chao mien al wok con langostinos y verduras selectas

PESCADO & MARISCO

- Vieiras salteadas con su mojama y verduras estilo Hong Kong
- Los clásicos langostinos Kung Pao
- Lomo de corvina crujiente con salsa tropical estilo Hanoi
- Bogavante azul con salsa de curry rojo tradicional de Singapur
- Pepino de mar con reducción de cebolleta China y soja Maylin estilo Pekín
- Lenguado en salsa agripicante con láminas de nabo encurtido, oreja de madera, hongos y guindilla roja
- Lomitos de corvina "Xiang La" estilo Sichuan con guindillas
- Flor de atún de Almadraba, con noodles de apionabo y puré anisado con semillas de sésamo

LISTA ALÉRGENOS



CARNES

- Pato imperial beijing
- Solomillo de cerdo ibérico en salsa agridulce artesanal
- Solomillo de ternera asado con setas de temporada
- Escabeche picante de pollo de corral estilo Chong Qing
- Cazuela de picanha de buey con guindillas, pimienta de Sichuan y verduras de temporada
- Costilla de ternera asada en su propio jugo envuelta en hoja de loto
- Nuestra versión del clásico pollo con almendras
- Picantón crujiente con anacardos a la salsa Sichuan
- Magret de pato crujiente con salsa de naranja
- Taquitos de foie rebozados con salsa de pimienta negra y verduras al wok

DIM SUM

- Dim sum variado especial China Crown Xiao Long Bao de txangurro, trufa, boletus & Ha kao
- Dim sum transparente relleno de boletus con trufa negra
- Xiao Long Bao clásico de cerdo ibérico en su jugo
- Xiao Long Bao de carrillera de vacuno
- Xiao Long Bao de tinta de calamar con pulpo y langostino
- Xiao Long Bao de txangurro con caldo de marisco
- Ha Kao de langostinos y jengibre
- Xiao Long Bao de pollo de corral con foie micuit de pato y mango
- Wonton de cerdo ibérico con aceite de Sichuan
- Dim sum de Wagyu 5A ligeramente ahumado con soja caramelizada
- Sheng jian bao de ibérico con salsa Su-mei de ciruelas y sésamo
- Jiaozi de ternera, jengibre y cebolleta
- Siu mai de cerdo ibérico con torrezno y salsa de soja caramelizada

VERDURAS

- Palitos de tou-fu rebozados con crema de verduras silvestres
- Pak Choi / Espinaca de agua “Chao Xin” salteado con tou-fu fermentado
- Berenjenas chinas al estilo Yuxiang y guindillas en vinagre