

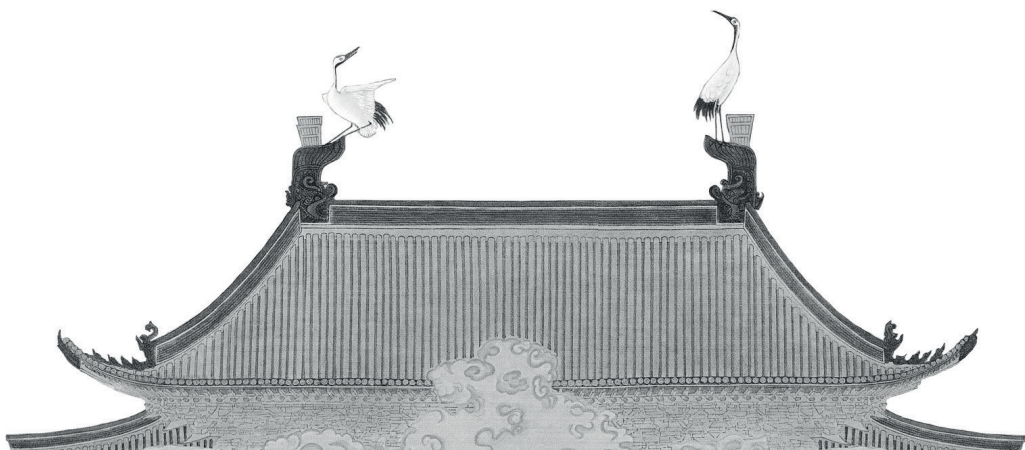


BIENVENIDOS
Welcome to China Crown

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

SELECCIÓN 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

Nuestros productos están libres de anisakis. Tenemos cartas de alérgenos a su disposición

Our products are free from anisakis. Allergen menus are available upon request.



ENTRANTES
APPETIZERS

御前小味

Medusa macerada en salsa de soja, sésamo y vinagre de arroz 18
en barrica, tirabeques, pepino y oreja de madera
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 15
Imperial rolls stuffed with shiitake and selected vegetables
鲜菇什锦素卷

Rollitos crujientes de langostinos con castaña de agua 16
y jengibre
Crispy prawn rolls with water-chestnut and ginger
鲜虾马蹄脆卷

Blossom de langostinos con salsa chili 14
Blooming prawn blossoms with chilli sauce
鲜虾海上云吞花

Tou-fu crujiente con 5 especias chinas 15
Golden sands crispy tou-fu
金沙脆皮豆腐

ENLACE IMPERIAL 16
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 17
y salsa Sacha en lecho crujiente
Duck sauted with pine nuts and Sacha sauce on a crispy bed
雀巢鸭四宝

Ensalada templada de solomillo y vinagreta 19
de cilantro estilo Yunan
Warm sirloin steak salad and cilantro vinaigrette Yunnan style
和牛三色沙拉

SOPAS
SOUPS

御用汤膳

Sopa agripicante clásica 15
Classic hot spicy Soup
皇冠经典酸辣汤

Caldo de boletus y gallina con “Velo de novia” relleno de tofu 16
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 16
Shrimp wonton soup with Sichuan and mushrooms
川香鲜菇虾肉云吞汤

Crema fría de Lichis 15
Fresh Lychee soup
西式荔枝蔬菜冷羹

Nuestros productos están libres de anisakis. Tenemos cartas de alérgenos a su disposición
Our products are free from anisakis. Allergen menus are available upon request.



DIM SUM

DIM SUM

Sección al vapor
Steamed section

御用小点
蒸类

Dim sum variado especial China Crown	17
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	16
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	16
Xiao Long Bao stuffed with beef cheek 牛脸肉小笼包	
Xiao Long Bao de tinta de calamar con pulpo y langostino	16
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	17
Xiao Long Bao stuffed with Txangurro and seafood broth 蟹黄小笼包	
Ha Kao de langostinos y jengibre	17
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	19
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 <i>Especialidad China Crown</i>	24
Dim sum with Wagyu 5A lightly smoked with caramelized soybeans, <i>China Crown special</i> 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	16
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	16
Fried Jiaozi of wagyu beef, ginger 和牛煎饺	
Siu mai de cerdo ibérico con torrezno chino y salsa de soja caramelizada	17
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	

Nuestros productos están libres de anisakis. Tenemos cartas de alérgenos a su disposición
Our products are free from anisakis. Allergen menus are available upon request.



**ARROZ &
NOODLES**
RICE &
NOODLE

精致主食

Arroz “Montaña de oro” salteado con solomillo de vaca vieja y perlas de huevo 22
“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* 22
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 23
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 21
Cantonese style stir-fried rice noodles, sauteed with veal and vegetables
干炒牛河

Chao mien al wok con langostinos y verduras selectas 21
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 17
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* 17
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 18
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 33
Scallops sauteed with mojama and Hong Kong traditional vegetables
港式XO酱爆翡翠玉带

Los clásicos langostinos Kung Pao 29
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 85
tradicional de Singapur *Picante*
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 35
y soja Maylin estilo Pekín *Por persona*
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 36
encurtido, oreja de madera, hongos y guindilla roja
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 30
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 30,5
con semillas de sésamo
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* 59 | ENTERO *ENTIRE* 98

OPCIÓN EXTRA · EXTRA OPTION

Consomé de pato
Duck consommé
鸭汤

5 por persona

Caviar
Caviar
俄罗斯里海鱼子酱

25

CARNES
MEAT

木兰秋狝

Solomillo de cerdo ibérico en salsa agri dulce artesanal 24
Homenaje al tradicional cerdo agri dulce

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 28
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 23
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 31

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 28

Roasted vituline rib in gravy wrapped in lotus leaf

中式荷香牛肋骨

Nuestra versión del clásico pollo con almendras 24

Diced chicken with almonds and special sauce

酱爆杏仁鸡丁

Picantón crujiente con anacardos a la salsa Sichuan 29
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

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 33

Foie gras cubes fried in batter with black pepper sauce

京葱黑椒鹅肝粒