



MENU NAMA

SHARED MENU - PARA COMPARTIR

WONTONS - ORGANIC CHICKEN & PRAWN WONTONS, CHILLI VINEGAR SAUCE
saquitos de trigo rellenos de pollo y gambas, salsa soja y vinagre de chili
bio-hähnchen- und garnelen-wantons, chili-essig-sauce

SUMMER PRAWN ROLLS - PEANUTS & CHILLI VINEGAR DIP/VEGAN
rollitos de arroz frescos con gambas, noodles crujientes y cacahuetes
frische sommerliche garnelenrollen - erdnüsse, reismudeln & chili-essig-dip

CRISPY DUCK, MANGO & LYCHEE SALAD - SPICY, ROASTED PEANUTS/TOFU
ensalada de brotes de soja, mango y lichis con pato crujiente y aliño de citronela
sojasprossen-mango-litschis-salat mit knuspriger ente und zitronengras-dressing

THAI GREEN ORGANIC CHICKEN CURRY - ORGANIC BROWN RICE / OUR TEMPE
curry verde picante tailandés con pollo eco y arroz
grünes curry vom bio hühnchen mit integraler reis

GINGER BEEF & MUSHROOM NOODLES
tender slices of beef wok tossed in a peppery ginger sauce with bak choy
wok de tiras de ternera y bakchoy con pimienta negra y jengibre
ingwer rindfleisch pilz-nudeln mit pak choi

CHOCOLATE CAKE W/ RASPBERRY ICE CREAM
tarta de chocolate con helado de frambuesa
schokolsdenkuchen mit himbeer & kokos eis

58€ per persona, mínimo 8 personas

PRICE INCLUDES 10% VAT PRECIO INCLUYE 10% IVA
POR FAVOR AVISENOS SI TIENE ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA
PLEASE ADVISE OUR TEAM OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE

PLEASE NOTE THAT WITH BOOKINGS OF 8 GUESTS OR MORE
A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR FINAL BILL

LAS RESERVAS PARA GRUPOS DE 8 PERSONAS O MAS LLEVARAN UN
SOBRECARGO DEL 10%. GRACIAS POR SU COMPRESION

BEI EINER BUCHUNG VON 8 UND MEHR GASTEN WIRD EINE SERVICEGEBUHR
VON 10% ERHOBEN



MENU TAPAS

SHARED PLATES - MÍNIMO 8 PERSONAS

WONTONS - ORGANIC CHICKEN & PRAWN WONTONS, CHILLI VINEGAR SAUCE
saquitos de trigo rellenos de pollo y gambas, salsa soja y vinagre de chili
bio-hähnchen- und garnelen-wantons, chili-essig-sauce

SALT PEPPER CALAMARI - MANGO AIOLI, CILANTRO & FRESH LIMES / TOFU
calamar crujiente con alioli de mango y lima
knuspriger tintenfisch mit mango-limetten-aioli

SPICY TUNA TARTARE - WASABI AVOCADO MOUSSE, WONTON CRISP/ VEGAN
tartaro de atún, con mouse de wasabi y aguacate y crujiente de wonton
pikantes thunfischtatar - wasabi-avocado-mousse, wan-tan-chips

CRISP SEAFOOD ROLL W/ VIETNAMESE SALAD & PEANUT DRESSING
rollito crujiente de marisco, con ensalada vietnamita y aliño de cacahuete
knusprige meeresfrüchtlingsrollchen mit vietnamesischem salat und erdnussdressing

MALAYSIAN CHICKEN SATAYS | TEMPEH
served with our roasted peanut sauce
pinchos malayos de pollo con salsa de cacahuetes
hähnchen art malaysia mit satay erdnuss soße

VEGAN SPRING ROLLS
jalapeño sweet chilli sauce
rollitos de primavera con chilli dulce de jalapeño
frühlingsrolle vegan mit süsser chilli sauce

KOREAN LAMB BUNS - KIMCHI MAYO, CUCUMBER & CILANTRO/ OUR TEMPE
bollos chinos con cordero en especias coreanas, mayonesa de kimchi pepino
koreanische lammbrötchen - kimchi mayo, gurke und koriander

SUMMER PRAWN ROLLS - PEANUTS & CHILLI VINEGAR DIP/VEGAN
rollitos de arroz frescos con gambas, noodles crujientes y cacahuetes
frische sommerliche garnelenrollen - erdnüsse, reismücheln & chili-essig-dip

CHUI CHOW DUMPLINGS
steam mushrooms & asian greens dumplings with roasted chilli & miso dressing
empanaditas veganas al vapor con setas y aliño de salsa miso picante
vegane pilzknodel mit miso chilli dressing

6 platos - 45€ per persona

8 platos - 55€ per persona





MENU NAMAKASE

SHARED STARTERS & DESSERT - CHOICE OF MAIN PER GUEST

MALAYSIAN CHICKEN SATAYS | TEMPEH

served with our roasted peanut sauce
pinchos malayos de pollo con salsa de cacahuetes
hähnchenspieße mit erdnusssauce

THAISTYLE SASHIMI SALAD W/ SPICY LEMONGRASS DRESSING

with galician seaweed & fresh fish of the day
ensalada thai con sashimi de lonja y algas gallegas con aderezo de citronela
thailändischer sashimi salat mit scharf zitronengras-dressing

SIEW MAI

organic pork, mushroom & scallop dumplings, ginger, soy & truffle Sauce
saquitos de trigo rellenos de cerdo, setas y vieiras con salsa soja, jengibre y trufa
schweinefleisch, pilz- und jakobsmuschelknödel, ingwer, soja- & trüffelsauce

MAINS

GRILLED LOCAL FISH OF THE DAY BLACK LAKSA RICE & STEAM VEGETABLES

pescado de lonja a la plancha con arroz negro / laksá con verduras al vapor
fisch des tages gegrillt laksas reis

CRISP DUCK CONFIT & PINEAPPLE PANANG CURRY & ROTI / OUR TEMPE

curry de pato confit con piña y lichee con pan roti
knusprige ente mit panang curry und roti (hat gluten, wir können mit reis servieren)

TEPPANYAKI BEEF TORNEDOS

sautéed vegetables with truffle & sesame sauce
dados de ternera salteados con salsa de trufa y sésamo
rind mit trüffel und sesam soße

STRAWBERRIES & CREAM PANDAN CHIFFON

tarta de chifon al pandan con fresa y nata
erdbeer sahne pandan chiffon kuchen

75€ per persona, mínimo 8 personas

PRICE INCLUDES 10% VAT PRECIO INCLUYE 10% IVA
POR FAVOR AVÍSENOS SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA
PLEASE ADVISE OUR TEAM OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE

PLEASE NOTE THAT WITH BOOKINGS OF 8 GUESTS OR MORE
A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR FINAL BILL

LAS RESERVAS PARA GRUPOS DE 8 PERSONAS O MAS LLEVARAN UN
SOBRECARGO DEL 10%. GRACIAS POR SU COMPRESION

BEI EINER BUCHUNG VON 8 UND MEHR GASTEN WIRD EINE SERVICEGEBUHR
VON 10% ERHOBEN

