



嘉 音
-Asian Kitchen- Zao Shen





ENTRADAS

Dumplings de Cerdo

Contraste: Sauvignon Blanc · Armonía: Pinot Noir

Pasta para egg roll rellena de pierna de cerdo molida y vegetales, montado sobre una cama de hilos de zanahoria, acompañado con salsa de jengibre y ajonjolí.

Rollos de Cerdo

Contraste: Sauvignon Blanc · Armonía: Pinot Noir

Sin lugar a duda uno de los platillos más populares de la región de China, en una presentación clásica con cerdo molido, acompañados con una salsa agri dulce de piña y mostaza.

Tacos Asiáticos

Deliciosa combinación de pechuga de pollo molida con champiñones y cebollas salteadas al wok, montados sobre una cama de fideos fritos, acompañados de crujientes hojas de lechuga y anillos de cebollín.

ENSALADAS

Ensalada Thai

De la región de Tailandia, mezcla de lechugas acompañadas de col morada, pimiento rojo, zanahoria, mango, cilantro y menta, acompañada con un original aderezo de crema de cacahuete.

Ensalada Asiática

Servida con lechuga bola, espinacas, col morada, zanahoria, mandarina y crujientes tiras de wontón, acompañada con un aderezo oriental.

Ensalada de Tofu Frito con Edamame

Mezcla rica de lechuga mixta con tofu frito, edamame, tomate cherry, alga marina nori y vinagreta de soya.

SOPAS

Sopa Wontón

Rico caldo de pollo servido con espinacas, cebollín, champiñones blancos y wontons de cerdo.

Sopa Agripicante

Clásica sopa clara, servida con tofu, pechuga de pollo, salsa de ostión, huevo fresco, cilantro y un toque de salsa picante.



FIDEOS Y ARROZ

Fideos Pad Thai Chardonnay

Suaves fideos de arroz salteados al wok con salsa Pad Thai, acompañado con láminas de res, pechuga de pollo, camarón y huevo fresco. Servido con brócoli, coliflor, zanahoria, calabaza, cilantro, limón y crujientes cacahuates.

Fideos al Curry Chardonnay

Delgados fideos de arroz combinados con unos ricos y frescos camarones salteados al wok, acompañados de tomate, champiñón, zanahoria, limón, cilantro, col napa y nuestra salsa especial al curry.

Fideos Chow Mein Sauvignon Blanc

Uno de nuestros platillos clásicos, fideos de huevo salteados con ajo fresco, frijol asiático, cebolla blanca, zanahoria, apio, brócoli, germen de soya, coliflor, res y cerdo, acompañados con una salsa especial elaborada por nuestro Chef.

Fideos Sichuan Cabernet Sauvignon

Cubos de pollo frito salteados al wok en salsa Sichuan, acompañado de pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, jengibre, ajo y salsa picante, servidos sobre una cama de suaves fideos de huevo.

Yakimeshi

Arroz frito con cebolla, germen de soya, zanahoria y huevo, servidos con res, pollo o camarón, acompañado con un toque de Dashinomoto y salsa de soya regular.

Arroz Gohan

Arroz blanco cocinado al vapor servido con cebollín y semillas de ajonjolí.

PLATOS VEGETARIANOS Y GUARNICIONES

Ejotes Fritos

Frescos ejotes fritos, salteados al wok con jengibre, ajo, salsa picante y salsa oscura.

Berenjena Picante Sauvignon Blanc

Trozos de berenjena frita, salteada al wok con salsa de soya dulce, acompañada de anillos de cebolla verde y semillas de ajonjolí, perfumado en aceite de ajonjolí.

Brócoli al Wok

Pequeñas piezas de brócoli salteadas al wok, servidas en una salsa de hongo con una pizca de semillas de ajonjolí.



Chop Suey

Patillo típico de la región de China, trozos de vegetales mezclados con salsa de soya clara.

Ejotes Tempura

Largos y crujientes ejotes verdes tempura, servidos con una deliciosa salsa de chipotle.

PLATOS FUERTES

Pollo Picante

Contraste: Chardonnay · Armonía: Malbec

Ricos cubos de pechuga de pollo rebosado, servidos en una salsa dulce picante, montados sobre una cama de vegetales suaves al vapor con una garnitura de semillas de ajonjolí y cebollín verde.

Pollo al Ajonjolí Malbec

Láminas de pechuga de pollo marinadas y acompañadas con brócoli, apio, cebolla y una deliciosa salsa hecha a base de semillas de ajonjolí.

Res con Brócoli Chardonnay

Láminas de res salteadas al wok, acompañado con ajo, jengibre, brócoli y salsa de ostión dulce.

Pollo Agridulce Sauvignon Blanc

Cubos de pechuga de pollo al tempura, combinados con trozos de piña, pimientos, cebolla y láminas de gari, salteados en una salsa agridulce preparada con jugo de piña.

Cabrilla Asiática

Fresca cabrilla marinada, montada sobre una cama de brócoli y zanahoria, bañada en una salsa de frijol asiático con berenjena, cebolla y jengibre frito.

Pollo y Camarón Bang Bang

Contraste: Sauvignon Blanc · Armonía: Malbec

Láminas de pechuga de pollo y camarón fresco combinadas con champiñones, ajo, jengibre, apio, zanahoria y chícharos chinos, salteados en una salsa de ostión.

Pollo o Camarón Gong Bao

Contraste: Malbec · Armonía: Sauvignon Blanc

De la región de Sichuan, una combinación de tiernas piezas de pechuga de pollo o camarón, acompañadas de apio, pimientos, chile de árbol y cacahuete, salteados de una salsa especial de hongos.

Pollo | Camarón

Camarones a la Miel

Contraste: Sauvignon Blanc · Armonía: Cabernet Sauvignon

Clásico platillo de camarones crujientes, rebosados y bañados de una salsa agridulce oscura, montados sobre una cama de fideos fritos.

 | Platos picantes  | Vinos sugeridos. Los vinos sugeridos tienen cargo adicional.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



Pollo, Camarón o Res Almendra

Una rica mezcla de sabores con un toque de salsa de curry de la casa, pimientos, apio, vaina china, cilantro, col napa y rebanadas crujientes de almendras en rodajas.

Pollo | Res | Camarón

Camarones a la Pimienta

Malbec

Camarones en su costra salteados al wok, acompañados de apio rebanado y cebolla con un toque de sal y pimienta negra molida, servidos con salsa de mostaza picante.

Camarones Zao Shen

Sauvignon Blanc

Deliciosos camarones rebosados y bañados en salsa de mayonesa dulce, combinados con almendra fileteada y frescos cubos de melón.

Cabrilla al Gengibre Negro

Contraste: Sauvignon Blanc, Chardonnay · Armonía: Cabernet Sauvignon

Fresca cabrilla marinada y hecha a la plancha, montada sobre una cama de espinacas salteadas al wok, cubiertas de julianas flameadas de jengibre fresco y salsa de vinagre oscuro.

Res Mongolia

Sauvignon Blanc

Uno de los platillos más populares de Asia, una receta tradicional de la región de Mongolia. Delgadas láminas de res salteadas al wok acompañadas con una salsa de caramelo de soya.

Filete a la Pimienta

Cabernet Sauvignon

Suaves láminas de res cocinadas al wok con champiñones, ejotes y zanahoria, servidos en salsa de pimienta negra y camote crujiente.

Pollo a la Naranja

Pequeños cubos de pechuga de pollo frito, salteados con brócoli, cebolla y zanahoria, acompañados con una salsa de naranja y supremas de naranja dulce.

Camarones Spicy

Combinación picante de camarones tempura con maíz, champiñones, apio, espinacas y chile partido.

Cerdo Agridulce

Cabernet Sauvignon

Suaves trozos de pierna de cerdo al tempura combinados con pedazos de piña, pimientos, cebolla y láminas de gari, salteados en salsa agridulce con jugo de piña.

Costillas de Cerdo Zao Shen

Delgadas costillas de cerdo fritas en salsa BBQ, perfumadas con anís, acompañadas de col morada, cilantro y un toque de semillas de ajonjolí.

 | Platillos picantes  | Vinos sugeridos. Los vinos sugeridos tienen cargo adicional.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



POSTRES

Gran Muralla de Chocolate

Muralla de Pastel de chocolate decorada con chispas de chocolate semi amargo, salsa de frambuesa y frutos rojos.

Arroz al Coco

Arroz cremoso con leche de coco y coco fresco, cocinado a fuego lento con esencias de anís estrella y canela.

Terrina de Mango al Jengibre

Terrina de mango con jengibre y textura de helando.

Wontón de Queso Crema y Duraznos

Cremosos y crujientes wontóns rellenos de una combinación de queso crema, durazno y vainilla, acompañados de salsa de frambuesa.

Helados Hechos en Casa

Vainilla | Chocolate | Fresa.

- Especial de Fresa con Jengibre.
- Especial de Menta con Wasabi.

