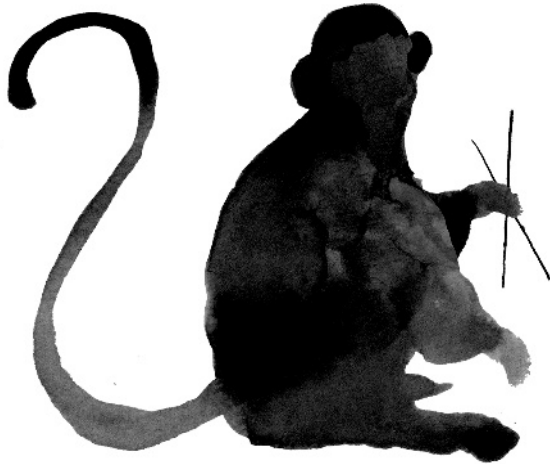


# ELEPHANT CROCODILE MONKEY

- Nem ran de butifarra negra y angulas de monte con hierbas 12,5
- Kimchi de col china hecho en la casa (ve) 11
- Broccoli al vapor con vinagreta de sésamo (ve) 6,5
- Tataki de vaca con salsa de soja tamari y wasabi verdadero 8,5
- Okras salteadas con ajo, jengibre y nuestro caldo de pollo 6,5
- Samosa de garbanzos con su chutney de tamarindo y arandanos (ve) 7,2
- Dumplings de cerdo y gambas con salsa negra y aceite de chiles 8,3
- Mejillones de roca al vapor con jugo de kimchi 7,5
- Tom yum 14,3
- Pollo de pages a la brasa con salsa de ciruelas secas y eneldo 10,5
- Secreto de cerdo ibérico con marinada dulce 12,2
- Pho bo 14,4
- Fideos dan dan 13,5
- Paneng de cuello de cordero 23,5
- Naranja de pescado, berberechos y verduras 23,2
- Verde con coco, verduras de temporada y boniato (ve) 21,5
- Tonkatsu de presa ibérica con salsa barbacoa y mayonesa de hijiki 24,5
- 400 gramos de lomo bajo marinado a la brasa y su nam prik de chile dulce 29
- Lubina entera al vapor con setas, navajas y muchas hierbas 28,2



En los países asiáticos tienen la bonita tradición de compartir la comida. Recomendamos pedir de cuatro a cinco platos de la carta, para que dos comensales puedan completar el viaje desde Korea, pasando por China y Vietnam hasta Tailandia.

Bon voyage