

A S I A F U S I O N R E S T A U R A N T

M - N  
U



*¿Se ha olvidado las gafas? No se preocupe.  
Disponemos de gafas con distintas graduaciones para nuestros clientes.*

*Did you forget your glasses? Don't worry about it.  
We have glasses with different graduations for our clients.*

Haben Sie Ihre Brille vergessen? Machen Sie sich keine Sorgen.  
Wir stellen unseren Kunden gerne Brillen  
mit verschiedenen Gläserstärken zur Verfügung.

Avez-vous oublié vos lunettes? Ne t'inquiète pas  
Nous avons des lunettes avec différentes graduations pour nos clients.

---

Si usted padece una alergia, por favor contacte con el Maitre.  
Gracias.

If you suffer any allergy, please get in contact the Maître.  
Thank you.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, kontaktieren Sie bitte den Maitre.  
Vielen Dank.

Si vous avez une allergie, veuillez contacter Maitre.  
Merci.

# APERITIVO

## APPETISER - APERITIF-SNACK - APÉRITIF

Degustación del aperitivo especial del Cheff

Chef's speciality appetise

Kostprobe des Spezial-Aperitifs nach Art des Chefs

Dégustation de l'apéritif spécial du chef

**Free**

# ENTRANTES

## STARTERS - VORSPEISEN - HORS-D'OEUVRE

### **Buta-Jiru**

Sopa japonesa con cerdo y verduras aromatizada con miso

*Japanese pork and vegetable soup flavoured with miso*

Japanische Suppe mit Schweinefleisch und Gemüse, gewürzt mit Miso

*Soupe japonaise au porc et aux légumes aromatisée au miso*

**8,60 - all:in**

### **Chă giò**

Rollitos vietnamitas de carne y verduras con salsa Nuoc Cham

*Mini Vietnamese meat and vegetable rolls with nuoc cham sauce*

Vietnamesische Fleisch- und Gemüseröllchen mit Nuoc Cham-Soße

*Nems à la viande et aux légumes et sauce nuoc cham*

**8,50 - all:in**

### **Yakisoba**

Fideos salteados con verdura, ternera y salsa yakisoba

*Noodles stir-fried with vegetables, veal and yakisoba sauce*

Sautierte Suppennudeln mit Gemüse, Rindfleisch und Yakisoba-Soße

*Nouilles sautées aux légumes, boeuf et sauce yakisoba*

**10,90 - all:in**

# ENTRANTES

## STARTERS - VORSPEISEN - HORS-D'OEUVRE

### Kurage

Ensalada de medusas con vinagreta de mirin y sésamos

Jellyfish salad with mirin and sesame seed vinaigrette

Quallen-Salat mit Mirin- und Sesam-Vinaigrette

Salade de méduses et vinaigrette au mirin et aux sésames

**11,00 - all:in**

### Sushi – Sashimi

Surtido de sushi y sashimi de salmón, cangrejo y atún.  
Acompañados de salsa de soja, wasabi y jengibre

A selection of salmon, crab and tuna sushi and sashimi  
served with soy sauce, wasabi and ginger

Sushi- und Sashimi-Sortiment mit Lachs, Krebsfleisch und Thunfisch,  
serviert mit Soja-, Wasabi- und Ingwer-Soße

Assortiment de sushis et sashimis au saumon,  
au crabe et au thon accompagnés de sauce soja, wasabi et gingembre

**16,80 - all:in**

### Maki Roll Ibérico

Arroz, alga nori, melón, salsa romesco y queso envuelto en Jamón Ibérico

Rice, nori algae, melon, romesco sauce and cheese, wrapped in cured Iberian ham

Reis, Nori-Alge, Melone, Romesco-Soße, Käse, eingewickelt in iberischem Schinken

Riz, algue nori, melon, sauce romesco, fromage, le tout enveloppé de jambon cru ibérique

**16,80 - all:in**

### Takoyaki – Gyōza – Ebi shummai

Brocheta de pulpo, saquitos de langostinos y gyozas de pollo  
y verduras acompañado con salsa agríduce

Octopus brochette, mini king prawn parcels and chicken and vegetable gyōzas  
served with sweet and sour sauce

Oktopus-Spieß, Teigtäschchen mit Riesengarnelen  
und Hähnchen- und Gemüse-Gyōzas mit süßsaurer Soße

Brochette de poulpe, aumônières aux crevettes et gyōzas  
au poulet et aux légumes accompagnés de sauce aigre-douce

**18,00 - all:in**

### Ceviche Nikkei

Ceviche de atún rojo con alga yuyo y aguacate

Yellowfin tuna ceviche with yuyo algae and avocado

Ceviche vom roten Thunfisch mit Yuyo-Algen und Avocados

Ceviche de thon rouge à l'algue yuyo et avocat

**16,80 - all:in**

# VEGETARIANO

## VEGETARIAN - VEGETARISCH - VÉGÉTARIENS

### Ramen de verduras

Caldo de algas, setas, miso, tofu, verduras, huevo cocido y fideos ramen

*Algae stock, wild mushrooms, miso, tofu, vegetables,  
hard-boiled egg and ramen noodles*

Konsommee aus Algen, Pilzen, Miso, Tofu, Gemüse,  
gekochtem Ei und Ramen-Nudeln

Bouillon d'algues, champignons, miso, tofu, légumes,  
oeuf dur et nouilles japonaises

**11,00 - all:in**

# VEGANOS

## VEGAN - VEGANER - VÉGANS

### Ensalada Thai

Ensalada de lechuga, col lombarda y Pak Choi con cacahuetes, nueces y jengibre.  
Aliñada con vinagreta de crema de cacahuete, mostaza y miel

*Lettuce, red cabbage and pak choi salad with peanuts, walnuts and ginger,  
drizzled with peanut cream, mustard and honey vinaigrette dressing*

Salat mit Blattsalat, Rotkohl und Pak Choi mit Erdnüssen, Walnüssen und Ingwer,  
serviert mit Vinaigrette aus Erdnusscreme, Senf und Honig

*Salade de laitue, chou rouge et Pak Choi aux cacahuètes, noix et gingembre,  
et vinaigrette à la crème de cacahuète, moutarde et miel*

**11,00 - all:in**

### Tsukune

Albóndigas de quinoa con verduras y tofu

*Quinoa balls with vegetables and tofu*

Quinoa-Klößchen mit Gemüse und Tofu

*Boulettes de quinoa aux légumes et au tofu*

**11,00 - all:in**

### Satay de seitán con verduras

Brocheta de verduras y seitán al curry rojo con salsa satay

*Vegetable brochette and red curried seitan with satay sauce*

Gemüsespieß und Seitan mit rotem Curry und Satay-Soße

*Brochette de légumes et seitan au curry rouge accompagnée de sauce satay*

**12,50 - all:in**

## CARNES

### MEAT - FLEISCH - VIANDES

#### **Delicias de pollo**

Pollo crujiente en tempura con salsa de limón

*Crispy chicken in tempura with lemon sauce*

Knuspriges Hähnchen in Tempura mit Zitronensoße

*Poulet croustillant en tempura et sauce au citron*

**13,50 - all:in**

#### **Cerdo crujiente agripicante**

Dados de cerdo crujiente con verduritas, mango y salsa agripicante

*Crispy hot and sour pork. Crispy pork chunks served with baby vegetables, mango and hot and sour sauce*

Knuspriges, scharf-saures Schweinefleisch. Knusprige Schweinefleischwürfel mit jungem Gemüse, Mango und scharf-saurer Soße

*Porc croustillant aigre-épicé. Dés de porc croustillant aux petits légumes, mangue et sauce aigre-épicée*

**12,25 - all:in**

#### **Magret de pato al jengibre**

Delicias de pato al jengibre sobre lecho de fideos chinos

*Ginger-flavoured duck delights on a bed of Chinese noodles*

Köstliche Entenstückchen in Ingwer auf einem Bett mit chinesischen Nudeln

*Délices de canard au gingembre sur lit de nouilles chinoises*

**18,00 - all:in**

#### **Satay de ternera con verduras**

Brochetas de ternera al curry rojo, verduras y salsa satay

*Red curried veal brochettes, vegetables and satay sauce*

Kalbsspieß mit rotem Curry, Gemüse und Satay-Soße

*Brochettes de boeuf au curry rouge, légumes et sauce satay*

**18,00 - all:in**

## PESCADO

### FISH - FISCH - POISSONS

#### **Langostinos con verduras y coulis de mango**

Langostinos en tempura con salsa agridulce.  
Acompañados de pimientos, piña y coulis de mango

*King prawns in tempura with sweet and sour sauce,  
served with peppers, pineapple and mango coulis*

Riesengarnelen in Tempura mit süßsaurer Soße,  
serviert mit Salat Paprika, Ananas und Mango-Coulis

Gambas en tempura et sauce aigre-douce,  
accompagnées de poivrons, ananas et coulis de mangue

**18,00 - all:in**

#### **Lubina Thai**

Lubina con verduras al wok salteadas en salsa tailandesa

*Sea bass and vegetable wok stir-fried in Thai sauce*

Wolfsbarsch mit Gemüse, im Wok sautiert und mit thailändischer Soße

*Bar et légumes sautés au wok à la sauce thaïlandaise*

**22,50 - all:in**

#### **Salmón marinado**

Salmón marinado con cítricos y sésamo,  
laqueado con salsa teriyaki

*Salmon marinated in citrus fruits and sesame oil  
with a teriyaki sauce glaze*

Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Sesam,  
glasiert mit Teriyaki-Soße

*Saumon mariné aux agrumes et au sésame,  
laqué à la sauce teriyaki*

**22,50 - all:in**

# SUGERENCIAS DEL CHEF

CHEF'S RECOMMENDATIONS  
EMPFEHLUNGEN DES CHEFS  
SUGGESTIONS DU CHEF

## Noodles salteados con cangrejo azul

Noodles al huevo salteado con carne de cangrejo, verduras y soja  
Noodles stir-fried with blue crab. Egg noodles stir-fried with crab meat,  
vegetables and soya.

Sautierte Nudeln mit blauem Krebsfleisch. Sautierte Eiernudeln mit Krebsfleisch,  
Gemüse und Soja

Nouilles sautées au crabe bleu. Nouilles aux œufs sautées accompagnées de chair de crabe,  
légumes et soja

**23,50 - all:in**

## Caprichos del emperador

Langostino y calamar en tempura, sushi frito de salmón y yakitori de magret de pato  
King prawns and calamari in tempura, fried salmon sushi and duck magret yakitori  
Riesengarnele und Tintenfisch in Tempura, frittiertes Lachs-Sushi und Entenmagret-Yakitori  
Gambas et calamar en tempura, sushi frit au saumon et yakitori au magret de canard

**18,50 - all:in**

# WOK

## Wok de marisco

Tallarines salteados con pescado, marisco, anís estrellado,  
setas y salsa de ostras al estilo vietnamita  
Stir-fried noodles with fish and shellfish with star anise  
and Vietnamese style oyster mushrooms  
Sautierte Bandnudeln mit Fisch und Meeresfrüchten,  
dazu Sternanis und Austernpilze nach vietnamesischer Art  
Tagliatelles sautées au poisson et aux fruits de mer,  
anis étoilé et pleurotes en huître à la vietnamienne

**17,50 - all:in**

## Wok vegetal

Tallarines salteados con verduras, brotes de soja y palmitos al estilo chino  
Chinese style stir-fried noodles with vegetables, bean sprouts and heart of palm  
Sautierte Bandnudeln mit Gemüse, Sojasprossen und Palmenherzen nach chinesischer Art  
Tagliatelles sautées aux légumes, pousses de soja et coeurs de palmiers à la chinoise

**12,50 - all:in**

# GUARNICIONES WOK A SU ELECCIÓN

YOUR CHOICE OF WOK SIDE DISHES

WOK-BEILAGEN NACH WUNSCH - GARNITURES WOK AU CHOIX

## Arroz al curry

Arroz frito al curry con brotes de soja aromatizado con jengibre

*Curried fried rice with bean sprouts flavoured with ginger*

Frittierter Curryreis mit Sojasprossen und gewürzt mit Ingwer

Riz sauté au curry et aux pousses de soja aromatisé au gingembre

**6,50 - all:in**

## Tempura de verduras

Variedad de verduras en tempura con sésamo blanco y curry rojo

A selection of vegetables in tempura with white sesame seeds and red curry

Gemüsemix in Tempura mit weißem Sesam und rotem Curry

Assortiment de légumes en tempura au sésame blanc et au curry rouge

**6,50 - all:in**

## Arroz frito Yangzhou

Arroz frito con langostinos, cebolleta, zanahoria, guisantes, huevo y salsa de soja

*Fried rice with king prawns, shallots, carrots, peas, egg and soy sauce*

Frittierter Reis mit Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln, Karotten, Erbsen, Ei und Sojasoße

Riz sauté aux gambas, cibette, carotte, petits pois, oeuf et sauce soja

**6,50 - all:in**

## Kinoko

Surtidio de setas japonesas salteadas con salsa hoisin

A selection of Japanese wild mushrooms sautéed with hoisin sauce

Sautierte japanische Pilze mit Hoisin-Soße

Assortiment de champignons japonais poêlés à la sauce hoisin

**6,50 - all:in**

## Verduras salteadas con bambú

Variedad de verduras salteadas al wok con salsa hoisin y aromatizadas con jengibre

*A selection of wok stir-fried vegetables with hoisin sauce and flavoured with ginger*

Verschiedene im Wok sautierte Gemüsesorten mit Hoisin-Soße und gewürzt mit Ingwer

Assortiment de légumes sautés au wok à la sauce hoisin et aromatisés au gingembre

**6,50 - all:in**

# POSTRES

## DESSERTS

### Helado frito

Helado artesano frito con nueces caramelizadas

*Artisan fried ice cream with caramelised walnuts*

Hausgemachtes frittiertes Eis mit karamellisierten Walnüssen

*Glace artisanale frite aux noix caramélisées*

**6,00 - all:in**

### Cheesecake japonés

Tarta de queso al estilo Japonés

*Japanese-style cheesecake*

Käsetorte nach japanischer Art

*Cheesecake à la japonaise*

**7,95 - all:in**

### Maki de mango

Maki de mango con lima y menta sobre coulís de grosella

*Mango maki with lime and mint on redcurrant coulis*

Mango-Maki mit Limette und Minze auf Johannisbeer-Coulis

*Maki de mangue au citron vert et à la menthe sur coulis de groseille*

**6,00 - all:in**

### Anmitsu

Habichuelas japonesas dulces con gelatina, helado de pistacho y frutas frescas

*Japanese sweet beans with jellies, pistachio ice cream and fresh fruit*

Süße japanische Bohnen mit Gelatine, Pistazieneis und frischem Obst

*Haricots japonais sucrés, gélatines, glace pistache et fruits frais*

**6,00 - all:in**

# POSTRES VEGANOS

VEGAN DESSERTS

VEGANER DESSERTS

DESSERTS VÉGANS

## Ensalada de frutas exótica

Ensalada de fresas, mango, lichis, physalis, piña,  
kiwi y flores comestibles

Fruit salad with strawberries, mango, lychees, golden berries, pineapple,  
kiwi and edible flowers

Obstsalat aus Erdbeeren, Mango, Lichis, Physalis, Ananas,  
Kiwis und essbaren Blüten

Salade de fraises, mangue, litchis, physalis, ananas,  
kiwi et fleurs comestibles

**6,00 - all:in**

## Pudín de chía con frutas

Fruit and chia pudding

Chia-Pudding mit Früchten

Pudding de graines de chia aux fruits

**6,00 - all:in**

A S I A F U S I O N R E S T A U R A N T

M - N  
U