

# 刃开口

Contemporary Chinese Cuisine

## 北京鴨

### PATO PEKINÉS IMPERIAL



El Pato Pekinés es un famoso platillo de Beijing, que fue preparado por primera vez para el emperador de la Dinastía Yuan, y que se convirtió en uno de los platillos principales en los menús de la Corte Imperial en el siglo XIII. Para los tiempos de la Dinastía Qing, en el siglo XVIII, la popularidad del Pato Pekinés se había extendido a las masas, y para mediados del siglo XX, este platillo se había convertido en un símbolo nacional de China.

Históricamente, los patos Pekineses eran alimentados y cuidados para ser consumidos en este platillo, dando como resultado final una succulenta carne delgada, con piel crujiente y un aroma delicioso. ¡Disfruta!

🍴 2,400g | 2,900

IDEAL PARA COMPARTIR ENTRE 2 A 4 HUÉSPEDES

## 準備

### PREPARACIÓN



Pato Pekín Blanco importado 2-3kg de peso.



Preparado durante 48 horas en nuestra cámara de pato personalizada y técnica de marinado, terminado en un horno chino tradicional.



Disfruta de la experiencia con el Chef presentando un Carving de Pato Peking Imperial junto a la mesa cuidando el mejor corte.

## ACOMPAÑADO CON 伴隨著



Crepas al vapor Mandarin o Pan Bao



Salsa de Frijol Dulce



Tiras de Cebollín y Pepino

## COMBINA 結合

Prepara tu crepa o bao agregando finos cortes de Pato Pekín, Salsa de Frijoles Dulces y tiras de Cebollín y Pepino, disfruta del sabor de nuestra receta tradicional.

# 勿开口

Contemporary Chinese Cuisine

## 冷熱前菜

### ENTRADAS FRÍAS y CALIENTES

- ENSALADA DE PEPINO MARINADO** (黃瓜沙律)   280  
Ajonjolí, Jitomate Uva, Ciruela Salada
- ENSALADA KING CRAB** 60g (帝王蟹沙拉)   1,150  
Aguacate, Manzana, Mango, Wonton Crujiente  
Aderezo de Miso Blanco
- WRAPS DE LECHUGA CON POLLO** 120g (雞鬆生菜包) 320  
Salchicha China, Jícama, Salsa de Frijoles Dulces
- CALAMAR SAL PIMIENTA** 160g (椒鹽尤魚)   320  
Masa de Huevo, Chile, Pimienta
- ENSALADA DE PATO CRUJIENTE** 60g (香酥鴨沙拉) 570  
Piñones, Pomelo, Vinagreta de Ciruela Roja
- SATAY DE POLLO MALASIO** 120g (沙爹雞) 360  
Curry, Comino, Leche de Coco con Cúrcuma,  
Salsa de Cacahuete
- GYOZA DE RES PICANTE** 72g (香煎韭菜餃)  320  
Cebollín Verde Chino, Salsa Toban
- WONTON RANGOON DE CANGREJO** 104g (蟹肉芝士炸雲吞)  380  
Cream Cheese, Mascarpone Cheese,  
Worcestershire Sauc

## 熱湯

### SOPAS

- SOPA ÁCIDA PICANTE** 10g (經典酸辣羹)  390  
Tofu, Cerdo Deshebrado, Hongos Oreja de Judas, Demi Glace de Ternera
- CREMA DE ELOTE CON POLLO** 80g (雞茸玉米湯)  340  
Crema de Coco, Jengibre, Maíz Rostizado
- SOPA RABO DE BUEY** 30g (牛尾湯)  340  
Limoncillo, Jitomate, Zanahoria, Hierbas Chinas

## 特色湯麵

### ESPECIALIDADES - NOODLES

Todos los noodles son frescos y se preparan diariamente

Escoge tu estilo

- Udon (烏冬) | Noodle de huevo (蛋麵) | Noodles de arroz (河粉) | Ramen (日式拉麵)
- BRISKET DE RES** 60g (原汁牛筋腩麵) 410
- RAMEN MARISCOS FIDEOS, CALDO SHOYU** 220g (蟹肉海鮮羹) 590
- RAMEN CHARSU FIDEOS, CALDO TONKOTSU** 80g (燒肉拉麵) 550

## 明爐燒烤

### SELECCIONES BARBECUE

- CERDO, MIEL DE MAPLE** 120g (蜜汁叉燒) 470
- POLLO CRUJIENTE** 600g (脆皮炸子雞) 450
- CRUJIENTE HORNEADO PORK BELLY** 180g (脆皮燒肉) 450



PESCADO



MARISCOS



VEGANO




VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive and Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

# 勿开口

Contemporary Chinese Cuisine

## 精美點心

### DIM SUM

DUMPLING DE CAMARONES AL VAPOR 60g (水晶鮮蝦餃)  	450
Har Gow	
SIU MAI AL VAPOR 100g (鮮蝦蒸燒賣) 	320
ROLLO PRIMAVERA FRITO (炸蝦春卷) 	320
———— Elección de ————	
Camarón 72g   Vegetales	
POTSTICKER DE CERDO FRITO 320	
Y CAMARONES 72g (粵式煎鍋貼) 	
CAMARONES FRITOS CRUJIENTES 490	
CON KATAIFI 40g (香脆炸海蝦) 	
BOLLO DE CERDO BBQ AL VAPOR 36g (蜜汁叉燒包) 295	
DUMPLINGS DE VEGETALES AL VAPOR (豆苗餃) 	280
XIAO LONG BAO 48g (上海小籠包) 295	
Dumpling de Sopa Shanghai con Cerdo	
WONTON DE CERDO CON ACEITE 295	
DE CHILE ROJO 72g (紅油抄手) 	
TOFU CRUJIENTE (香脆豆腐)  	390
PAN BAO DE CERDO FRITO 40g (香煎肉飽) 295	

## 素菜

### VEGETALES

VEGETALES VERDES CHINOS (清炒菜遠 或 白灼菜遠)  	320
Salteados o Pochados	
JUDÍAS VERDES SALTEADAS (XO 醬四季豆)  	320
Salsa XO	
BABY BOK CHOY (姬菇蚝油白菜)  	550
Hongo Shimeji	

## 精選炒飯

### ARROZ FRITO

COMBINACIÓN DAO 60g (雜錦炒飯) 	590
Res, Pollo, Camarón	
ARROZ FRITO (素菜炒飯) 590	
———— Elección de 60g ————	
Pollo   Res   Camarón   Vegetales   Cerdo	
ACOMPÑAMIENTO DE ARROZ BLANCO 160	
AL VAPOR (白米飯/黃米飯)	



PESCADO



MARISCOS



VEGANO




VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive and Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

# 勿开口

Contemporary Chinese Cuisine

主菜

## PRINCIPALES

- WOK DE CARNE DE WAGYU** 400g (香煎和牛)   7,900  
Espárragos, Cebollas, Ajo, Salsa Maggi
- RES ESTILO MONGOLIA** 200g (蒙古牛肉)  590  
Cebollín, Cebolla, Ají Picante & Salsa Chee Hau
- FILETE DE RES** 200g (黑椒牛柳)  1500  
Pimiento Morrón, Chalote, Salsa de Pimienta Negra
- ESTILO KUNG PAO** (宮寶雞, 蝦, 或豆腐)    
Jengibre, Pimientos, Nuez de la India
- Elección de of 180g ————  
Pollo \$460 | Camarón \$590 | Res \$590 | Tofu \$590
- ROLLO DE POLLO** 180g (香橙汁鸡或柠檬汁鸡) 420  
Salsa de Limon Real o Naranja
- POLLO GENERAL TSO** 180g (左宗雞)  570  
Salsa Balsámico con Chile
- ESTOFADO DE TOFU** 60g (素红烧豆腐)  520  
Vegetales Mixtos, Jengibre, Salsa Soya
- SALSA DE FRIJOLES NEGROS CON POLLO** 160g (芳香豉椒鸡塊)   420  
Pimientos, Cebolla, Frijoles Negros, Ajo

素菜

## PRINCIPALES

- CERDO AGRIDULCE** 180g (咕嚕肉)   
Costra Masa de Huevo, Piña
- Elección de ————  
Pollo \$460 | Camarón \$590 | Cerdo \$450
- LANGOSTA JENGIBRE Y VERMICELLI** 220g (姜葱粉丝龙虾)    1,900  
Jengibre, Cebollín, Fideos, Ajo, Verduras
- CAMARONES GLASEADOS CON MIEL** 160g (核桃鮮蝦球)  590  
Lima, Leche Condensada, Mayonesa de Wasabi Verde
- PATO CRUJIENTE CON CINCO ESPECIAS** 180g (香酥鴨)  880  
Yu Choy, Hongos Shimeji, Especies para Encurtir
- PESCA DEL DÍA AL VAPOR** 180g (清蒸魚) 1,100  
Aceite de Cebollín Glaseado, Jengibre, Salsa Soya Cilantro
- CANGREJO CONCHA SUAVE** 60g (風沙軟殼蟹) 650  
Sal de Grano, Chile Serrano
- CAMARONES CON SALSA PIMIENTA NEGRA ESPECIAL DEL CHEF** 160g (秘制黑椒海蝦)  590  
Pimienta Negra, Espárragos



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive and Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

# 刃开口

Contemporary Chinese Cuisine

## 主廚推介炒河粉

### CHEF'S HOR FUN NOODLES

Los Hor Fun son noodles de arroz planos que se dice se originaron en la ciudad de Shate en Guangzhou, China. Desde tiempos de la Dinastía Ming, estos noodles se han convertido en uno de los platillos más significativos de la cocina cantonesa. El Chef, ha dominado el arte de hacer noodles y prepara Hor Fun frescos diariamente. En DAO, los noodles son salteados creando una experiencia sabrosa y delicada al mismo tiempo

#### Elección de

Pollo (鸡) | Res (牛肉) | Cerdo BBQ (蝦) | Vegetales (蔬菜)

## 炒粉麵

### WOK DE NOODLES FRITOS

PAD THAI VERMICELLI  
CON CAMARONES 120g (泰式炒河粉 - 蝦) 490  
Nabos en Escabeche, Huevo, Cacahuates

NOODLES SINGAPUR  
VERMICELLI 120g (星洲炒米) 420  
Curry, Cerdo Deshebrado, Camarones, Huevo, Brotes de Soya

NOODLES CRUJIENTES CON MARISCOS  
ESTILO HONG KONG 140g (港式海鮮煎麵) 450  
Shrimps, Scallops, Calamari

CHOW MEIN (港式炒麵) 690  
Choice of  
Pollo 180g | Res 180g | Cerdo Barbecue 180g  
Camarones 160g | Mariscos 160g

TALLARINES DE ARROZ PLANO PENANG  
CHILI, CURRY (炒貴刁, 牛或雞, 蝦 素菜)

Elección de  
Res 180g \$590 | Pollo 180g \$490 | Camarón 180g \$590  
Mariscos 160g \$590 | Vegetales \$490



PESCADO



MARISCOS



VEGANO




VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive and Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

# 刃开口

Contemporary Chinese Cuisine

## 烧烤 日本岩手A5 和牛 PARRILLADA JAPONESA



Ubicada en la parte noreste de Japón, la prefectura de Iwate ha sido bendecida con abundantes cosechas y carne de wagyu, la prefectura de Iwate tiene una excelente calidad de agua y es una de las aguas más famosas de Japón. Su fuente de agua es agua Ultra blanca con bajo contenido mineral, y el valor del PH es similar al de las lágrimas, ¡los agricultores la usan para cultivar y beber agua para su ganado! Como resultado, ¡la carne de res Iwate es famosa en todo Japón! Además de ser un conocido rancho ganadero Wagyu de 100 años de antigüedad en la zona, el rancho ganadero Wagyu en cooperación con el Gobierno de la Prefectura de Iwate ha ganado el campeonato de productos cárnicos integrales en el Japón

 0,000 g | 0,000 g DESTINADO A 2-4 PERSONAS PARA COMPARTIR

## 準備 PREPARACIÓN



Esta sal marina infundada Sampler es una colección de Deliciosas infusiones repletas de ¡sabor! Romero, tocino ahumado Chipotle, lava negra hawaiana, Mezcla de ajo, bambú hawaiano Jade y 5 sales marinas de pimienta haz de este el conjunto de ensueño de un Foodie



Whisky Wagyu "Además, debido a la abundancia de productos de alta calidad whisky en Tohoku, Japón (el mundo Llega el whisky n° 1 "Taketsuru" de la prefectura de Miyagi en Tohoku), el rancho no se olvida de agregar harina de whisky a la alimentación diaria de Ganado Ushimata Iwate.



Todo el mundo conoce la sal del Himalaya por su delicioso sabor, pero ¿Sabías que también es ideal para asar? La roca de sal crea una corteza más crujiente el exterior de su comida a la parrilla, sin dejar de mantener el interior jugoso y tierna.



Aves y carnes. Para deleitarse con un succulento asado pollo o un bistec perfectamente asado, no busques más allá de Maison Cordon Bleu y Martell. la complejidad y rico sabor de este XO coñac (Extra Old) realzará la sabores salados de tus platos de carne.