

# 勿开口

Contemporary Chinese Cuisine

## 冷熱前菜

### ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

**ENSALADA DE PEPINO MARINADO** (黃瓜沙律) 250  
Ajonjolí, Jitomate Uva, Ciruela Salada

**ENSALADA KING CRAB** (帝王蟹沙拉) 950  
Aguacate, Manzana, Mango, Wonton Crujiente,  
Aderezo de Miso Blanco

**WRAPS DE LECHUGA CON POLLO** (雞鬆生菜包) 310  
Salchicha China, Jicama, Salsa de Frijoles Dulces

**ENSALADA DE PATO CRUJIENTE** (北京鴨沙拉) 570  
Piñones, Pomelo, Vinagreta de Ciruela Roja

**SATAY DE POLLO MALASIO** (沙爹雞) 250  
Curry, Comino, Leche de Coco con Cúrcuma,  
Salsa de Cacahuete

**TOSTADA DE CAMARONES CRUJIENTES** (蝦吐司) 260  
Masa Madre, Castaña, Salsa Agridulce

**GYOZA DE RES PICANTE** (香煎韭菜餃) 280  
Carne a la Plancha, Cebollín Verde Chino,  
Salsa Toban

**WONTON RANGOON DE CANGREJO** (蟹肉芝士炸雲吞) 320  
Crema de Queso, Mascarpone de Queso,  
Salsa Worcestershire

## 熱湯

### SOPAS

**SOPA CALIENTE CLÁSICA AGRIDULCE** (經典酸辣羹) 390  
Tofu, Cerdo Deshebrado, Hongos Oreja de Judas,  
Demi Glace de Ternera

**CREMA DE ELOTE CON POLLO** (雞茸玉米湯) 250  
Crema de Coco, Jengibre, Maiz Rostizado

**SOPA RABO DE BUEY** (牛尾湯) 270  
Limoncillo, Jitomate, Zanahoria, Hierbas Chinas

## 明爐燒烤

### SELECCIONES BARBECUE

**PATO ROSTIZADO** (廣東燒鴨) 1,600

**CERDO, MIEL DE MAPLE** (蜜汁叉燒) 470



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary 20% Descuento para All-Inclusive y 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.

# 勿開口

Contemporary Chinese Cuisine

## 精美點心

### DIM SUM

- SIU MAI AL VAPOR (鮮蝦蒸燒賣) 🍤 280
- SPRING ROLL DE CAMARÓN FRITO (炸蝦春卷) 🍤 250
- BOLA DE ALMENDRA  
CON CAMARÓN (杏仁百花球) 🍤 270
- WONTON DE CERDO CON ACEITE  
DE CHILE ROJO (紅油抄手) 🍲 250
- TOFU CRUJIENTE (香脆豆腐) 🍲🌱 390
- PAN BAO DE CERDO FRITO (香煎肉飽) 220

## 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) 210 cal 🍲🍲 200  
Salsa XO
- LECHUGA CHINA FRITA AL WOK (腐乳生菜) 330 cal 🍲🌱 250  
Tofu en Conserva

## 素菜

### VEGETALES

- BABY BOK CHOY (瑤柱扒白菜) 🍤 550  
Salsa Seca de Callos de Hacha

## 精選炒飯

### ARROZ FRITO

- COMBINACIÓN DAO (雜錦炒飯) 🍤 590  
Res, Pollo, Camarón
- ARROZ FRITO DE VEGETALES (素菜炒飯) 🌱 450  
Camote, Guisante Dulce
- ESTILO YANGZHOU (揚州鮮蝦炒飯) 🍤 480  
Jamón, Camarón, Cerdo Barbecue
- ARROZ FRITO CON CLARA DE HUEVO  
Y VIEIRAS CRUJIENTES (香脆瑤柱蛋白炒飯) 🍤 1,100  
Vegetales Asiáticos, Ajonjolí,  
Conpoy de Cebollín
- ACOMPANAMIENTO DE ARROZ  
AL VAPOR (白米飯/黃米飯) 🌱 120  
Jazmín Blanco / Marrón

# 勿开口

Contemporary Chinese Cuisine

主菜

## PRINCIPALES

**WOK DE CARNE DE WAGYU** (香煎和牛) 🍷 🍴 7,900  
Espárragos, Cebollas, Ajo, Salsa Maggi

**RES ESTILO MONGOL** (蒙古牛肉) 🍷 540  
Cebollín, Cebolla, Ají Picante &  
Salsa Chee Hau

**FILETE DE RES** (黑椒牛柳) 🍴 1,500  
Pimiento Morrón, Chalote, Salsa de  
Pimienta Negra

**ESTILO KUNG PAO** (宮寶雞, 蝦, 或豆腐) 🍷 390  
Jengibre, Pimientos, Nuez de la India

— *Elección de* —  
*Pollo | Camarón | Res | ToFu*

**POLLO AL LIMÓN** (香酥檸檬雞) 350  
Salsa de Limón Real

**POLLO GENERAL TSO** (左宗雞) 🍷 570  
Salsa Balsámico con Chile

**TOFU MAPO** (麻婆滑豆腐) 🍷 520  
Pepinillos Sichuan, Habas,  
Carne de Cerdo

主菜

## PRINCIPALES

**CERDO AGRIDULCE** (咕嚕肉) 450  
Costra Masa de Huevo, Piña

— *Elección de* —  
*Pollo | Camarón | Cerdo*

**THREE CUP SEA BASS** (三杯雪魚) 🍷 🍴 🍴 1,200  
Albahaca, Ajo Rostizado, Vino de Arroz,  
Reducción de Soja y Ajonjolí

**CAMARONES GLASEADOS CON MIEL** (核桃鮮蝦球) 🍷 350  
Lima, Leche Condensada, Mayonesa  
de Wasabi Verde

**CAMARONES Y CALAMAR**  
**AL SAL & PIMIENTA** (椒鹽蝦) 🍷 🍴 320  
Masa de Huevo, Chile, Pimienta

**PATO CRUJIENTE CON CINCO ESPECIAS** (香酥鴨) 🍴 720  
Yu Choy, Hongos Shimeji, Especias para Encurtir

# 刃开口

Contemporary Chinese Cuisine

## 北京鴨

### IMPERIAL PEKING DUCK

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 13. Par los tiempos de la Dinastía Qing, en el siglo 18, la popularidad del Pato Pekinés se había extendido a las masas, y para mediados del siglo 20, este platillo se había convertido en un símbolo natural 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! 🍴 2,900

IDEAL PARA COMPARTIR ENTRE 2 Á 4 HUÉSPEDES  
ELECCIÓN DE BOLILLOS AL VAPOR O CREPAS MANDARIN,  
PEPINO, CEBOLLINES, SALSA DE FRIJOLES DULCES

## 炒粉麵

### WOK DE NOODLES FRITOS

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

**ARROZ SINGAPUR VERMICELLI** (星洲炒米) 🍴🌱  
Curry, Cerdo Deshebrado, Camarones, Huevo, Brotes de Soya 420

**NOODLES CRUJIENTES CON MARISCOS ESTILO HONG KONG** (港式海鮮煎麵) 🍴  
Camarones, Callos de Hacha, Calamar 450

**CHOW MEIN** (港式炒麵) 🍴 690  
*Elección de*  
Pollo | Res | Cerdo Barbecue | Camarones | Mariscos

## 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 Yuen, 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. 650

*Elección de*  
Pollo (鸡) | Res (牛肉) | Cerdo Barbecue (蝦) | Vegetales (蔬菜)

## 特色湯麵

### ESPECIALIDADES - NOODLES

Todos los noodles son frescos y se preparan diariamente

#### Escoge tu estilo

Noodles de Huevo (蛋麵) | Noodles de Arroz planos (河粉)

Ramen (日式拉麵) | Udon (烏冬)

**BRISKET DE RES** (原汁牛筋麵) 350

**BOLAS DE PESCADO Y PASTELILLOS DE PESCADO** (魚丸和魚餅麵) 🍴 360

**WONTONS DE CAMARÓN Y CERDO ESTILO HONG KONG** (鮮蝦雲吞麵) 🍴 390