

DIM SUM CONTONÉS OUR CANTONESE DIM SUM

Dim sum variado	15
Xiao long bao de: Cerdo ibérico en su jugo / Langostino / Boletus con trufa Assorted dim sum Xiao long bao of: Iberian pork / Prawns / Porcini mushrooms and truffle	
Xiao long bao de ibérico en su jugo	14
Iberian pork xiao long bao	
Xiao long bao de pollo de corral y foie	14,5
Free-range chicken and foie gras xiao long bao	
Xiao long bao de calamar y marisco	15
Squid and seafood xiao long bao	
Xiao long bao de carrillera de vacuno	15
Beef cheek xiao long bao	
Sheng jian bao de ibérico a la plancha	14,5
Grilled Iberian pork sheng jian bao	
Dim sum transparente de setas y trufa	14,5
Transparent dim sum with mushrooms and truffle	
Hakao de langostinos y jengibre	15
Shrimp and ginger hakao	
Gyozas de verdura al grill	13,5
Grilled vegetable dumplings	
Gyozas de pollo con verdura y mayonesa soja	14
Chicken gyoza with vegetables and soy mayonnaise	
Wonton con salsa picante Sichuan	14
Wonton with spicy Sichuan sauce	

ENTRANTES STARTERS

^{1/2}
RACIÓN RACIÓN

Rollitos braseados rellenos de setas shiitake y verduras	14
Braised shiitake and vegetable-filled rolls	
Sticks crujientes de berenjena con algodón de carne y curry rojo picante	15
Crispy eggplant sticks with cotton candy beef and spicy red curry	
Rollitos de pato Pekín	16
Peking duck rolls	
Pan Bao de chipirones	14
Squid Bao Bun	
Croquetas de pato laqueado	7,5 14
Peking duck croquettes	
Croquetas de carabinero	8,5 16
Scarlet prawn croquettes	
Chistorra a la brasa	15
Grilled chistorra	
Provoleta a la brasa	15
Grilled provoleta	
Foie gras a la brasa con mermelada de tomate	18
Grilled foie gras with tomato marmalade	
Steak tartar <i>100% solomillo vacuno</i>	24
Steak tartare made with 100% beef tenderloin	

Pan de cristal con aceite y tomate	4
Bread with olive oil and tomato	
Pan de servicio (<i>Disponemos de pan sin gluten</i>)	3
Bread for service. (<i>We have gluten-free bread available</i>)	

ARROCES & PASTAS OUR RICE & NOODLES

Cintas de arroz al estilo cantonés salteadas con ternera y verduras	20
Cantonese-style sautéed rice noodles with beef and vegetables	
Salteado de arroz “mil delicias” estilo Indochina	20
Stir-fried rice "Mil Delicias" style Indochina	
Fideos de arroz frito con frutos del mar al curry	20
Curry-flavored stir-fried rice noodles with seafood	
Arroz frito tropical thai	21
Thai tropical fried rice	
Arroz crispy “Kubak” con chipirones y caldo de verdura	22
Crispy rice with squid and vegetable broth	

DE LA HUERTA FROM THE GARDEN

Verdura de temporada a la brasa	15
Seasonal grilled vegetables	
Tomate de temporada con ventresca	18
Bluefin tuna belly with tomatoes	
Flor de alcachofas a la brasa	18
Grilled fresh artichokes	
Burrata con tomate de la huerta	19
Burrata with garden tomatoes	
Ensalada de cogollos con pato y aguacate a la brasa	19
Little gem lettuce salad with grilled duck and avocado	

PESCADOS & MARISCOS PARRILLA GRILLED FISH, SEAFOOD

Chipirones a la plancha encebollados	18
Grilled squid with onions	
Carabinero 1 und	24
Scarlet prawn	
Tempura de langostinos con cremoso de kimchi	28
Shrimp tempura with kimchi cream & lettuce	
Langostino en salsa Kung Pao Sichuan	28
Sichuan Kung Pao shrimp	
Tataki de atún rojo estilo Indochina	29
Indochina-style red tuna tataki	
Atún rojo de almadraba a la brasa	29
Grilled red tuna from the almadraba	
Rodaballo a la Bilbaína Aprox 2 personas	38
Turbot	

*Todos nuestros pescados van acompañados de ali oli de soja.

*All our fish dishes come with soy alioli.

ESPECIALIDAD GRUPO CHINA CROWN



PATO IMPERIAL BEIJING
LACQUERED PEKING DUCK

MEDIO HALF 55 | ENTERO ENTIRE 85

CARNES PARRILLA GRILLED MEAT

Magret de pato	25
Duck breast	
Kai Satee Brochetas de pollo en salsa de cacahuets	18
Chicken satay skewers in peanut sauce	
Hamburguesa de vaca vieja con pan brioche	20
Aged beef burger with brioche bread	
Carpaccio de picaña madurada	16
Aged picanha carpaccio	
Entraña de Angus 300g	24
Angus skirt steak 300g	
Picaña de Angus madurada 330g	25
Aged Angus Picanha 330g	
Solomillo de vaca vieja 250g	27
Old cow tenderloin 250g	
Ojo Bife Argentino madurado 350g	32
Argentinian matured ribeye steak 350g	
Chuletón de vaca New York	76/kg
Maduración 60 días. Aprox 2-3 personas New York cow strip steak	
Chuletón de vaca Tomahawk	85/kg
Maduración 45 días. Aprox 3-4 personas Tomahawk cow ribeye steak	
Chuletón de vaca Deluxe	95/kg
Maduración 60 días. Aprox 3-4 personas Deluxe cow ribeye steak	
Chuletón de Buey	140/kg
Maduración 120 días. Aprox 3-4 personas Ribeye steak from Ox	
Chuletón Wagyu nacional	180/kg
Maduración 60 días. Aprox 3-4 personas National Wagyu Ribeye	

GUARNICIONES SIDE DISH

Patatas fritas	5
French fries	
Pimientos de padrón	5
Green peppers	
Ensalada verde con cebolleta	5
Green salad with spring onions	

AVES & CARNES ESTILO INDOCHINA POULTRY / MEATS

Pollo con verduras y salsa de curry Indochina	21
Chicken with vegetables in Indochinese curry sauce	
Crujiente de pechuga de pollo al jugo cítrico de limón	21
Crispy chicken breast with citrusy lemon juice	
Láminas de ibérico crujiente con salsa tropical agridulce	22
Crispy Iberian pork slices with sweet and sour tropical sauce	
Láminas de picanha con salsa de satay hongkonés	22
Slices of picanha in Hong Kong-style satay sauce	
Pato laqueado crujiente a salsa naranja cantonesa	24
Crispy roast duck with Cantonese orange sauce	
Dados de solomillo con verduras al dente con salsa de ostras	25
Tenderloin cubes with al dente vegetables in oyster sauce	

POSTRES *DESSERTS*

Flan de huevo casero Egg flan	8
Arroz con leche caramelizado Caramelized milk rice	8
Torrija al estilo cantonés Indochina style French toast	9
Volcán de chocolate a la brasa con helado de vainilla Grilled chocolate volcano with vanilla ice cream	10
Degustación de helados 3 sabores Three flavours ice cream	11
Filloas rellenas de crema pastelera Crepes filled with pastry cream	12
Piña a la brasa flambeada <i>(Para compartir)</i> Grilled pineapple <i>For share</i>	12
Tarta fina de manzana con helado de Madagascar y pimienta Sansho Thin apple tart with Madagascar ice cream & Sansho pepper	14



INDOCHINA
BRASA

**Indochina es equilibrio perfecto entre la
gastronomía asiática y el mejor producto a la brasa
en una amplia carta.**

Deseamos que disfrute de una experiencia única.

Indochina is the perfect balance between Asian cuisine
and the finest grilled products, offering you
an extensive menu.

We hope you enjoy a unique dining experience.

@INDOCHINABRASA
www.indochinarestaurante.com

GRUPO CHINA CROWN
GASTRONOMÍA ASIÁTICA