

DIM SUM CANTONÉS OUR CANTONESE DIM SUM

Dim sum variado	16
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	16
Iberian pork xiao long bao	
Xiao long bao de pollo de corral y foie	16,5
Free-range chicken and foie gras xiao long bao	
Xiao long bao de calamar y marisco	17
Squid and seafood xiao long bao	
Xiao long bao de carrillera de vacuno	17
Beef cheek xiao long bao	
Dim sum transparente de setas y trufa	16,5
Transparent dim sum with mushrooms and truffle	
Ha kao de langostinos y jengibre	17
Shrimp and ginger hakao	
Gyozas de verdura al grill	15
Grilled vegetable dumplings	
Gyozas de pollo con verdura y mayonesa soja	16
Chicken gyoza with vegetables and soy mayonnaise	
Wonton con salsa picante Sichuan	16
Wonton with spicy Sichuan sauce	

ENTRANTES STARTERS

1/2
RACIÓN RACIÓN

Rollitos braseados rellenos de setas shiitake y verduras	17
Braised shiitake and vegetable-filled rolls	
Sticks crujientes de berenjena con algodón de carne y curry rojo picante	18
Crispy eggplant sticks with cotton candy beef and spicy red curry	
Rollitos de pato Pekín	17
Peking duck rolls	
Pan Bao de chipirones	14
Squid Bao Bun	
Croquetas de pato laqueado	8,5 17
Peking duck croquettes	
Croquetas de carabinero	9,5 19
Scarlet prawn croquettes	
Chistorra a la brasa	16
Grilled chistorra	
Provoleta a la brasa	16
Grilled provoleta	
Steak tartar 100% solomillo vacuno	24
Steak tartare made with 100% beef tenderloin	

Pan de servicio (Disponemos de pan sin gluten)	3,5
Bread for service (We have gluten-free bread available)	

ARROCES & PASTAS OUR RICE & NOODLES

Cintas de arroz al estilo cantonés salteadas con ternera y verduras	22
Cantonese-style sautéed rice noodles with beef and vegetables	
Salteado de arroz “mil delicias” estilo Indochina	23
Stir-fried rice "Mil Delicias" style Indochina	
Fideos de arroz frito con frutos del mar al curry	23
Curry-flavored stir-fried rice noodles with seafood	
“Chao Mien” Tallarines al wok con gambas y verduras	22
"Chao Mien" wok-fried noodles with prawns and vegetables	
Arroz crispy “Kubak” con chipirones y caldo de verdura	24
Crispy rice with squid and vegetable broth	

DE LA HUERTA FROM THE GARDEN

Pimientos asados a la brasa	13
Charcoal-grilled peppers	
Verdura de temporada a la brasa	18
Seasonal grilled vegetables	
Tomate de temporada con ventresca	19
Bluefin tuna belly with tomatoes	
Flor de alcachofas a la brasa	21
Grilled fresh artichokes	
Ensalada de cogollos con pato y aguacate a la brasa	21
Little gem lettuce salad with grilled duck and avocado	
Burrata con tomate de la huerta	22
Burrata with garden tomatoes	

PESCADOS & MARISCOS PARRILLA GRILLED FISH, SEAFOOD

Calamar a la brasa	24
Charcoal-grilled squid	
Tempura de langostinos con cremoso de kimchi	28
Shrimp tempura with kimchi cream & lettuce	
Langostinos en salsa Kung Pao Sichuan	28
Sichuan Kung Pao shrimps	
Tataki de atún rojo estilo Indochina	32
Indochina-style red tuna tataki	
Salmón a la brasa	36
Charcoal-grilled salmon	
Lubina a la brasa	36
Charcoal-grilled sea bass	

*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 59 | ENTERO ENTIRE 98

CARNES PARRILLA GRILLED MEAT

Magret de pato	27
Duck breast	
Hamburguesa de vaca vieja con pan brioche	20
Aged beef burger with brioche bread	
Carpaccio de picaña madurada	18
Aged picanha carpaccio	
Solomillo de vaca vieja 250g	29
Old cow tenderloin 250g	
Ojo Bife Argentino madurado 350g	38
Argentinian matured ribeye steak 350g	
Entraña de Angus americana	40
American Angus skirt steak	
Chuletón de vaca Tomahawk	85/kg
Maduración 45 días. Tomahawk cow ribeye steak	
Chuletón de vaca Deluxe	95/kg
Maduración 60 días. Deluxe cow ribeye steak	

GUARNICIONES SIDE DISH

Arroz blanco jazmín	5
White rice	
Pimientos de padrón	6
Green peppers	
Ensalada verde con cebolleta	6
Green salad with spring onions	
Patatas fritas	6
French fries	

AVES & CARNES ESTILO INDOCHINA POULTRY / MEATS

Pollo con verduras en salsa de curry amarillo	23
Chicken with vegetables in Indochinese curry sauce	
Pollo campero a la brasa	25
Charcoal-grilled free-range chicken	
Crujiente pechuga de pollo al jugo cítrico de limón	23
Crispy chicken breast with citrusy lemon juice	
Láminas de cerdo ibérico crujiente con salsa tropical agridulce	24
Crispy Iberian pork slices with sweet and sour tropical sauce	
Láminas de picaña con salsa de satay hongkonés	24
Slices of picanha in Hong Kong-style satay sauce	
Pato laqueado crujiente en salsa naranja cantonesa	26
Crispy roast duck with Cantonese orange sauce	
Dados de solomillo con verduras al dente en salsa de ostras	28
Tenderloin cubes with al dente vegetables in oyster sauce	

POSTRES DESSERTS

Arroz con leche caramelizado Caramelized milk rice	9
Torrija al estilo cantonés Indochina style French toast	9
Tempura Aisu con helado frito Tempura Aisu with fried ice cream	9
Volcán de chocolate a la brasa con helado de vainilla Grilled chocolate volcano with vanilla ice cream	12
Degustación de helados 3 sabores Three flavours ice cream	12
Piña a la brasa flambeada (Para compartir) Grilled pineapple For share	12
Crumble de pera con helado de jengibre Pear crumble with ginger ice cream	12
Tarta fina de manzana con helado de Madagascar y pimienta Sansho Thin apple tart with Madagascar ice cream & Sansho pepper	14
Hojaldre relleno de crema de vainilla y frutos rojos Puff pastry filled with vanilla cream & red berries	12



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