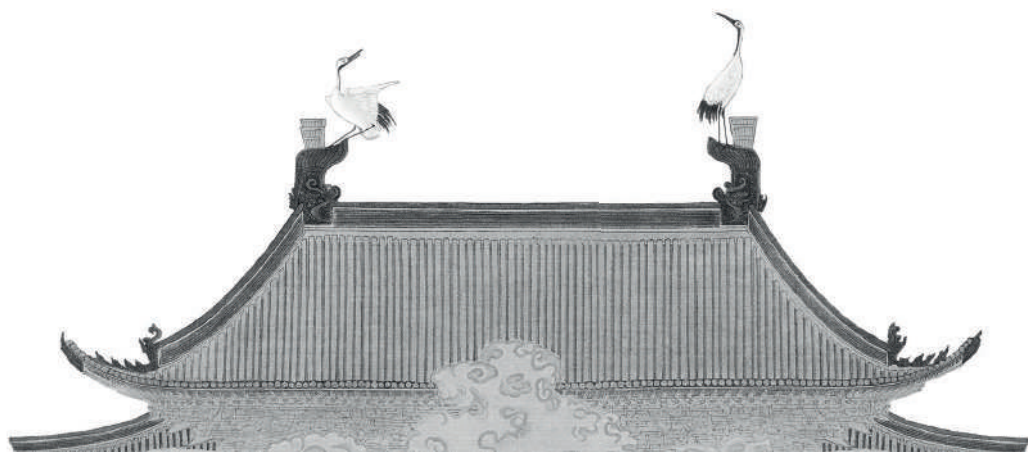




BIENVENIDOS
Welcome to China Crown

MENU
菜单

*El servicio de terraza tiene un suplemento del 10%.
*The terrace service has a supplement of 10%.





MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENÚ · 甄选套餐

皇冠小食

Aperitivo China Crown

China Crown appetizer

鲜菇什锦素卷

Rollos imperiales rellenos de shiitake y verduras selectas

Imperial rolls stuffed with shiitake and selected vegetables

黑毛猪肉馅上海小笼包
黑松露水晶虾饺王

SELECIÓN DE DIM SUM

Xiao long bao clásico de cerdo ibérico en su jugo

Ha kao de langostinos trufa negra y boletus

SELECTION OF DIM SUM

Xiao long bao classic pork Iberian in its juice

Ha kao of black truffle prawns and boletus"

伊比利亚黑毛猪烧豆面

Fideos artesanales de boniato con caldo de cerdo ibérico

Bean nutrition noodles with ibérico

鱼香茄子

Berenjenas chinas al estilo Yuxiang y guindillas en vinagre

Yuxiang-style chinese aubergines and pickled chilli

和牛珍珠爆饭

Arroz "montaña de oro" salteado con solomillo de vaca vieja y perlas de huevo

"Golden mountain" fried rice with Japanese wagyu beef and egg

宫廷烤鸭

Pato Imperial Beijing

Lacquered Peking duck

五味香烤吐司颂

Torrija cantonesa a las 5 especies chinas

Cantonese torrija with the 5 chinese species

咖啡 或 茶

Café / Té

Coffee or tea

70,00€ POR PERSONA | PER PERSON

Bebida no incluida Drink not included | Mínimo 2 personas Minimum 2 people

Mesa completa Full table

*El servicio de terraza tiene un suplemento del 10%.

*The terrace service has a supplement of 10%.



| | | |
|---------------------------------------|---|-------|
| ENTRANTES APPETIZERS | Medusa macerada en salsa de soja, sésamo y vinagre de arroz en barrica, tirabeques, pepino y oreja de madera | 15 |
| 御前小味 | Jellyfish marinated in soy sauce, sesame and aged rice vinegar, snow peas, cucumber and agaric | |
| | 陈年老醋拌海蜇头 | |
| | Rollos imperiales rellenos de shiitake y verduras selectas | 13,5 |
| | Imperial rolls stuffed with shiitake and selected vegetables | |
| | 鲜菇什锦素卷 | |
| | Rollitos crujientes de langostinos con castaña de agua y jengibre | 14,95 |
| | Crispy prawn rolls with water-chestnut and ginger | |
| | 鲜虾马蹄脆卷 | |
| | Blossom de langostinos con salsa chili | 12,95 |
| | Blooming prawn blossoms with chilli sauce | |
| | 鲜虾海上云吞花 | |
| | Tou-fu crujiente con 5 especias chinas | 13,5 |
| | Golden sands crispy tou-fu | |
| | 金沙脆皮豆腐 | |
| | ENLACE IMPERIAL | 13,95 |
| | Lengua de ternera & Callos con salsa de pimienta de sichuan | |
| | Sliced ox tongue and tripe with Sichuan chilli sauce | |
| | 川味夫妻肺片 | |
| | Delicia de pato salteado con piñones y salsa Sacha en lecho crujiente | 15 |
| | Duck sauted with pine nuts and Sacha sauce on a crispy bed | |
| | 雀巢鸭四宝 | |
| | Ensalada templada de solomillo y vinagreta de cilantro estilo Yunan | 18 |
| | Warm sirloin steak salad and cilantro vinaigrette Yunnan style | |
| | 和牛三色沙拉 | |
| SOPAS SOUPS | Caldo de Boletus y gallina con "Velo de novia" relleno de tofu | 15 |
| 御用汤膳 | <i>Plato tradicional Imperial</i> Boletus and chicken broth with bamboo fungus stuffed with tofu | |
| | <i>Imperial traditional dish</i> | |
| | 松茸炖百花酿竹笙 | |
| | Sopa Agripicante Clásica | 14 |
| | Classic Hot Spicy Soup | |
| | 皇冠经典酸辣汤 | |



| | | |
|--|--|-------|
| ARROZ & NOODLES RICE & NOODLE | Arroz "Montaña de oro" salteado con solomillo de vaca vieja y perlas de huevo "Golden mountain" fried rice with wagyu beef and egg 和牛珍珠爆饭 | 18,5 |
| 精致主食 | Tres variedades de arroz con verduras y langostinos en salsa de vieiras <i>Homenaje a Guangzhou</i> Mixed rice with vegetables and prawns in traditional XO sauce <i>Tribute to Guangzhou</i> XO酱大虾杂粮炒饭 | 18,95 |
| | Fideos artesanales de boniato con caldo de cerdo ibérico Bean nutrition noodles with ibérico 伊比利亚黑毛猪烧豆面 | 18,95 |
| | Cintas de arroz frescas estilo cantonés, salteados con ternera y verduras Cantonese style stir-fried rice noodles, sauteed with veal and vegetables 干炒牛河 | 17,5 |
| | Chao mien al wok con langostinos y verduras selectas Fried noodles with prawns, and selected vegetables 海鲜炒面 | 17,5 |



| | | |
|-------------------------------|--|-------|
| VERDURAS VEGETABLES | Palitos de tou-fu rebozados con crema de verduras silvestres Tou-fu sticks with wild vegetable cream 养生豆腐 | 15 |
| 清雅鲜蔬 | Pak Choi / Espinaca de agua "Chao Xin" salteado con tofu fermentado <i>Según temporada</i> Pak Choi / Water spinach "Chao Xin" sauted with fermented tou-fu <i>According to season</i> 时令蔬菜 | 15 |
| | Berenjenas chinas al estilo Yuxiang y guindillas en vinagre Yuxiang-style Chinese aubergines and pickled chilli and peppers 鱼香茄子 | 15,95 |



**PESCADOS
& MARISCOS
SEAFOOD**

珍馐海味

Vieiras salteadas con su mojama y verduras estilo Hong Kong 29,95
Scallops sauteed with mojama and Hong Kong traditional vegetables
港式XO酱爆翡翠玉带

Los clásicos langostinos Kung Pao 27,5
Classic Kung Pao prawns
皇冠宫保大虾

Lomo de corvina crujiente con salsa tropical estilo Hanoi 30
Crispy sea bass fillet with tropical sauce at Hanoi style
星洲香茅青柠汁焗黄花鱼片

Bogavante azul (800 gr) con salsa de curry rojo 85
tradicional de Singapur *Picante*
Blue Lobster (800 gr) with traditional Singaporean red curry sauce *Spicy*
南洋咖喱波士顿龙虾

Pepino de mar con reducción de cebolleta China 32,5
y soja Maylin estilo Pekinés *Por persona*
Pekingese style sea cucumber with Chinese chive
and Maylin soybean sauce *Per person*
京葱烧关东辽参 (位)

Delicias de lenguado en salsa agripicante con láminas de nabo 36
encurtido, oreja de madera, hongos y guindilla roja
Sole delicacies in hot sauce with pickled turnip slices, wooden ear,
mushrooms and red chilli
极鲜酸辣嫩滑鱼片

Lomitos de corvina "Xiang La" estilo Sichuan con guindillas 29,5
Sea bass fillets at Sichuan style "Xiang La" with chili peppers
川味香辣黄花鱼片

Flor de atún almadraba, con noodles de apionabo y puré anisado 30,5
con semillas de sésamo
Almadraba tuna flower, with celery and turnip noodle,
aniseed puree with sesame seeds
香拌杏油吞拿鱼



PATO IMPERIAL BEIJING
LACQUERED PEKING DUCK · 宫廷烤鸭

MEDIO *HALF* 55 | ENTERO *ENTIRE* 85

OPCIÓN EXTRA · EXTRA OPTION

Consomé de pato
Duck consommé
鸭汤

5 por persona

Caviar
Caviar
俄罗斯里海鱼子酱

25

CARNES
MEAT

木兰秋狝

Solomillo de cerdo ibérico en salsa agridulce artesanal

22

Homenaje al tradicional cerdo agridulce

Ibérico pork tenderloin with artisanal sauce

Tribute to the traditional sweet and sour pork

蜜汁酱黑毛猪里脊片

Solomillo de ternera asado con setas de temporada

25

Roast wagyu beef tenderloin with seasonal mushrooms and oyster sauce

蜜酱珍菌和牛柳

Escabeche picante de pollo de corral estilo Chong Qing

21

Acompañado con arroz blanco

Spicy Chong Qing steamed chicken *Served with rice*

山城口水鸡

Cazuela de picanha de buey con guindillas pimienta de Sichuan y verduras de temporada

29,95

Beef picanha casserole with chilli Sichuan pepper

锦炉水煮牛肉

Costilla de ternera asada en su propio jugo envuelta en hoja de loto

25,95

Roasted vituline rib in gravy wrapped in lotus leaf

中式荷香牛肋骨

Nuestra versión del clásico pollo con almendras

22

Diced chicken with almonds and special sauce

酱爆杏仁鸡丁

Picantón crujiente con anacardos a la salsa Sichuan

28

Especialidad China Crown

Spicy diced chicken with chilli and cashews in Sichuan sauce

川味宫保春鸡

Magret de pato crujiente con salsa de naranja

29,5

Crispy duck with orange sauce

香橙八角香酥鸭

Taquitos de foie rebozados con salsa de pimienta negra y verduras al wok

32

Foie gras cubes fried in batter with black pepper sauce

京葱黑椒鹅肝粒



DIM SUM**DIM SUM**Sección al vapor
Steamed section

御用小点

蒸类

Sopa de aleta de tiburón en King dim sum 22
Receta tradicional Huai Yang desde la dinastía Ming
Shark fin soup in King dim sum *Huai Yang cuisine from the Ming dynasty*
蟹黄鱼翅灌汤包 中国十大名点心/淮安文楼名菜

Dim sum variado especial China Crown 16
Xiao Long Bao de txangurro, trufa, boletus & Ha kao
Xiao Long Bao de txangurro, black truffle, boletus & Ha kao)
皇冠锦绣点心拼盘

Dim sum transparente relleno de boletus con trufa negra 18,5
Dim sum stuffed with boletus and vegetables with black truffle
松茸锦蔬玲珑饺

Xiao Long Bao clásico de cerdo ibérico en su jugo 14,95
Classic Xiao Long Bao stuffed with juicy Ibérico pork
黑毛猪肉馅上海小笼包

Xiao Long Bao de tinta de calamar con pulpo, langostino y calamar 15,95
Xiao Long Bao stuffed with squid ink, pork and truffle
墨鱼汁松露小笼包

Xiao Long Bao de txangurro con caldo de marisco 16,95
Xiao Long Bao stuffed with Txangurro and seafood broth
蟹黄小笼包

Ha Kao de langostinos y jengibre 15
Ha Kao of prawns and ginger
水晶虾饺

Xiao Long Bao "Esencia Hot Pot" de rabo de toro, lemon grass y curry 15
Ligeramente picante
Xiao long bao "hot pot essence" with oxtail
香茅牛尾小笼包

DIM SUM**DIM SUM**Sección crujientes
Crunchy section

御用小点

煎炸类

Char siu bao, con lomo adobado "Char Siu" 14,95
Char siu bao with marinated tenderloin
蜜汁叉烧包

Foie-Jiao relleno de foie y compota de manzana 15
Foie Jiaozi with applesauce
法国鹅肝饺

Jiaozi de ternera, jengibre, cebolleta 15
Fried Jiaozi of wagyu beef, ginger
和牛煎饺

Liu Ye Bao rellenas de setas y verduras a la plancha 13,95
Liu Ye Bao stuffed with mushrooms and grilled vegetables
素三鲜柳叶饺

Dim sum de Wagyu 5A ligeramente ahumado con soja caramelizada 21
Dim sum with Wagyu 5A lightly smoked with caramelized soybeans
5A和牛一品点心