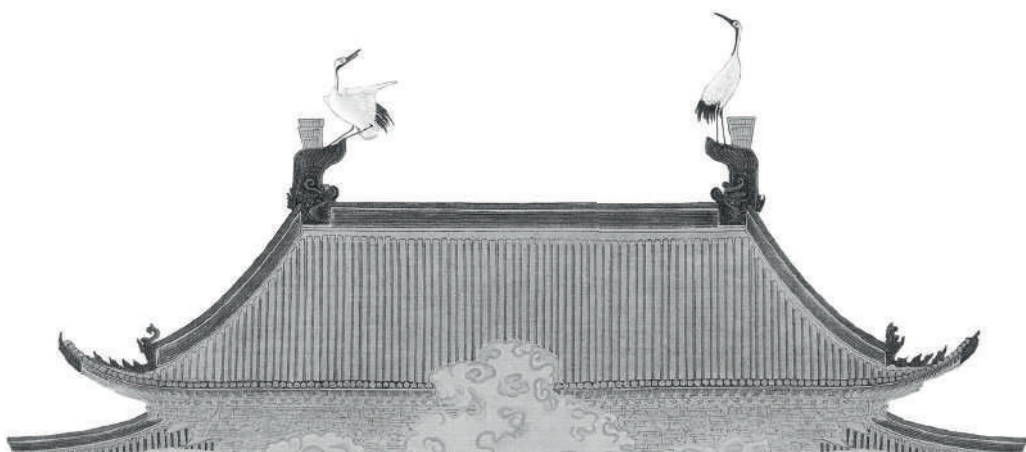




BIENVENIDOS  
Welcome to China Crown

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%.



---

<b>ENTRANTES</b> <b>APPETIZERS</b>	<b>Medusa macerada en salsa de soja, sésamo y vinagre de arroz en barrica, tirabeques, pepino y oreja de madera</b>	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	
	<b>Rollos imperiales rellenos de shiitake y verduras selectas</b>	13,5
	Imperial rolls stuffed with shiitake and selected vegetables	
	鲜菇什锦素卷	
	<b>Rollitos crujientes de langostinos con castaña de agua y jengibre</b>	14,95
	Crispy prawn rolls with water-chestnut and ginger	
	鲜虾马蹄脆卷	
	<b>Blossom de langostinos con salsa chili</b>	12,95
	Blooming prawn blossoms with chilli sauce	
	鲜虾海上云吞花	
	<b>Tou-fu crujiente con 5 especias chinas</b>	13,5
	Golden sands crispy tou-fu	
	金沙脆皮豆腐	
	<b>ENLACE IMPERIAL</b>	13,95
	<b>Lengua de ternera &amp; Callos con salsa de pimienta de sichuan</b>	
	Sliced ox tongue and tripe with Sichuan chilli sauce	
	川味夫妻肺片	
	<b>Delicia de pato salteado con piñones y salsa Sacha en lecho crujiente</b>	15
	Duck sauted with pine nuts and Sacha sauce on a crispy bed	
	雀巢鸭四宝	
	<b>Ensalada templada de solomillo y vinagreta de cilantro estilo Yunan</b>	18
	Warm sirloin steak salad and cilantro vinaigrette Yunnan style	
	和牛三色沙拉	
<b>SOPAS</b> <b>SOUPS</b>	<b>Caldo de boletus y gallina con "Velo de novia" relleno de tofu</b>	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	
	<b>Sopa agripicante clásica</b>	14
	Classic hot spicy Soup	
	皇冠经典酸辣汤	
	<b>Gazpacho de lichys con soja fresca y jamón de pato</b>	15
	Lychee Gazpacho with fresh soybeans and duck ham	
	西式荔枝蔬菜冷羹	

---



---

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



---

<b>VERDURAS</b> VEGETABLES	<b>Palitos de tou-fu rebozados con crema de verduras silvestres</b> Tou-fu sticks with wild vegetable cream 养生豆腐	15
清雅鲜蔬	<b>Pak Choi / Espinaca de agua "Chao Xin" salteado con tofu fermentado</b> <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
	<b>Berenjenas chinas al estilo Yuxiang y guindillas en vinagre</b> 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