

CARTA SOY KITCHEN (字母大豆厨房)




MENÚS SOY KITCHEN BY JULIO ZHANG

MENÚ 1 
60 euros - 7 pases

MENÚ 2 
70 euros - 8 pases


ENTRANTES

€

Caballa marinada con lardo con crujiente de kubak	16,50
 Zamburiña marinada con aire de yangmei (<i>Soja de marisco y chile verde</i>) - 4ud	16,00
Ensalada fideo con tartar solomillo con crema de cacahuete chile coreano y pimienta de Sichuán	17,50
Dorada ahumada con berenjena china al wok	15,50
Pulpo a la brasa con crema de calabaza china y salsa de hinojo y chile verde	18,50
 Tuétano Soy Kitchen al horno	14,00
Jiaozi de cerdo y gambas acompañado de berberechos encurtidos y camarón seco - 3ud	14,50
Longjing camarón con té dragón	16,00
Mejillón de temporada con salsa de foiesabi	14,00
Verdura de temporada al wok	14,50
 Oreja de cochinitillo (<i>Glaseado agripicante con cacahuete y rollito de espinaca zanahoria y setas</i>) - 2ud	18,00




DIM SUM

€

Xiomae relleno de ternera y verduras - 2ud	9,50
 Xiao long bao (Cerdo y gamba con crema de carabinero) - 2ud	11,50
Gyoza cordero - 2ud	10,00
Dim sum de costillas y cacahuete, pimienta de Sichuán y bambú - 2ud	12,00
Gyoza de rabo de toro con salsa de kimuchi - 2ud	11,50
Shan wen jiao (Rellenos de cangrejo) - 3ud	14,00

PRINCIPALES

€

Arroz frito Soy Kitchen	14,50
 Chili crab cangrejo azul al wok	25,00
Rape dou jiao (Pasta de chile)	21,50
Rodaballo vapor con salsa de soja ajetes S/M	23,50
Gambón gong bao, con cacahuete, chile rojo y castaña de agua	17,50
Kungfu noodles con rabo de toro, boletus y pimienta de Sichuán	17,50
Costilla ibérica, verdura encurtida y bao chino	15,00
 Pato a baja temperatura	25,00
Neem de Pluma ibérica	18,50
Solomillo estilo wok con pimienta Sichuán	18,50
Bogavante	Reserva
 Pez fuego	Reserva



SOY KITCHEN

Cocina de autor by Julio Zhang

Calle Zurbano, 59 , 28010 Madrid
+34 91 319 2551
www.soykitchen.com