



The island



ENTRADAS / STARTERS

Jamón ibérico de bellota con pan de coca de cristal y tomate rallado _____ <i>Iberian acorn-fed ham with crystal coca bread and grated tomato</i> GLUTEN / GLUTEN	26.00 €
Tartar de ternera con puré de apio trufado y tostadas _____ <i>Beef tartar with truffled celery purée and toast</i> GLUTEN, APIO, HUEVO / GLUTEN, CELLERY, EGG	18.00 €
Ensalada de brotes tiernos con melocotón asado, queso de cabra caramelizado, nueces y vinagreta de jalea y sésamo _____ <i>Fresh leaf salad, baked peach, caramelised goats cheese and nuts with jelly and sesame vinaigrette</i> LACTOSA, SÉSAMO, NUECES / LACTOSE, SESAME, WALLNUTS	16.00 €
Tataki de salmón con leche de tigre, aguacate y papaya _____ <i>Salmon tataki with "leche de tigre", avocado and papaya</i> PESCADO / FISH	18.00 €
Ensalada de tres quinoas con aguacate, zanahoria, bayas de goji, rabanito, tomate y aliño de miel-chili-cilantro _____ <i>Three bean quinoa salad with avocado, carrot, goji berries, radish, tomato and a honey, chilli and coriander dressing</i>	17.00 €

Cubierto 2€ por persona / Place setting €2 per person

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



PESCADO / FISH

- Pulpo a la parrilla con patata ratte, zanahoria baby y salsa romesco** _____ 25.⁰⁰ €
Grilled octopus with "la ratte" potatoes, baby carrots and romesco sauce
PESCADO, MOLUSCO, CRUSTÁCEO, FRUTOS SECOS / FISH, SHELLFISH, SEAFOOD, NUTS
- Lubina a la parrilla con cous cous de frutos secos y pipas de granada** _____ 24.⁰⁰ €
Grilled sea bass with dried fruit couscous and pomegranate
PESCADO, GLUTEN, NUECES, FRUTOS SECOS / FISH, GLUTEN, WALNUTS, NUTS
- Calamar a la plancha con aceite verde y alioli de ajo negro** _____ 22.⁰⁰ €
Grilled squid with green oil and black garlic alioli
LACTOSA, PESCADO, MOLUSCO, CRUSTÁCEO, HUEVO / LACTOSE, FISH, SHELLFISH, SEAFOOD, EGG
- Atún a la plancha con verduras salteadas, sésamo y ajo tierno** _____ 24.⁰⁰ €
Grilled tuna with sautéed vegetables, sesame and spring onion
PESCADO, GLUTEN, SOJA, SÉSAMO / FISH, GLUTEN, SOY, SESAME

Cubierto 2€ por persona / Place setting €2 per person

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



CARNE / MEAT

Chuletón de ternera <i>Beef steak</i>	24. ⁰⁰ €
Rib eye de ternera <i>Beef Rib-eye steak</i>	26. ⁰⁰ €
Costillas baby a la miel <i>Baby back ribs with honey dressing</i>	18. ⁰⁰ €
Solomillo de ternera Angus <i>Angus beef tenderloin</i>	27. ⁰⁰ €
Chuletas de cordero <i>Lamb chops</i>	28. ⁰⁰ €

SALSAS A ELEGIR / SAUCES FOR CHOICE

Chimichurri, salsa BBQ o salsa de pimienta verde
Chimichurri, BBQ or green pepper sauce
LACTOSA / LACTOSE

Cubierto 2€ por persona / Place setting €2 per person

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



GUARNICIONES / *SIDE DISHES*

Patatas fritas _____ 4.⁰⁰ €
French fries

Verduras salteadas _____ 4.⁰⁰ €
Sautéed vegetables

Patata al horno con crema agria _____ 4.⁰⁰ €
Baked potato with sour cream
LACTOSA / *LACTOSE*

Cubierto 2€ por persona / *Place setting €2 per person*

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



POSTRES / DESSERTS

Helado al gusto _____ <i>Ice cream</i> LACTOSA, HUEVO / LACTOSE, EGG	9. ⁰⁰ €
Sorbete al gusto _____ <i>Sorbet</i>	9. ⁰⁰ €
Selección de quesos internacionales con chutney de papaya _____ <i>Selection of international cheese with papaya chutney</i> LACTOSA, GLUTEN, NUECES, FRUTOS SECOS / LACTOSE, GLUTEN, WALLNUTS, NUTS	12. ⁰⁰ €
Asia cheesecake de fresa y queso fresco con fruta de la pasión _____ <i>Asian strawberry cheesecake with fresh cheese and passion fruit</i> LACTOSA, GLUTEN, FRUTOS SECOS / LACTOSE, GLUTEN, NUTS	12. ⁰⁰ €
Digestivo de fruta de temporada con naranja y granada _____ <i>Seasonal fruit cocktail with orange and pomegranade</i> ALCOHOL, SULFITO / ALCOHOL, SULFITE	10. ⁰⁰ €
Pasión por el chocolate _____ <i>Passion for chocolate</i> GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, FRUTOS SECOS / GLUTEN, LACTOSE, EGG, NUTS	13. ⁰⁰ €

Cubierto 2€ por persona / Place setting €2 per person

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED





ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA

WWW.ASIAGARDENS.ES



EST. 1928

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ROYAL HIDEAWAY

LUXURY HOTELS & RESORTS



ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA