

MENÚ KZEN PARA DOS PERSONAS

A elegir un grupo por pareja | Choose one group by couple

A

Rollitos de verdura  

Mixed vegetables rolls

Wan-Tun con queso fritos   

Fried Wan-Tun

Edamame, habas de soja verdes 

Edamame, green soy beans

B

Sopa de miso   

Miso soup

Nigiri, Sushi  

Nigiri, Sushi

Mini maki variado  

Varied mini maki

A elegir un plato de cada grupo por pareja | Choose one dish of each group by couple

Grupo 1 | Group 1

Pechuga de pato asado estilo cantonés - Cantonese duck  

Lonchas de ternera con verduras de temporada - Beef slices with vegetables   

Lonchas de ternera marinadas al ajillo de China - Marinated beef slices with Chinese garlic  

Pechuga de pollo al limón - Chicken with lemon sauce    

Pollo con verduras de temporada al wok - Spicy chicken with seasonal vegetables wok style    

Langostinos crujientes con hoja de menta a la sal y pimienta - Crispy prawns with mint leaf, salt & pepper    

Costillas de cerdo crujientes en salsa de ciruela agri dulce - Crispy pork ribs in plum sauce  

Tempura de verduras y marisco - Vegetables and seafood tempura   

Salmón al vapor con trufas - Steamed salmon with truffles    

Grupo 2 | Group 2

Arroz frito con gambas en caña de bambú - Fried rice with shrimps in bamboo cane  

Pad Thai, tallarines estilo tailandés con gambas y ternera - Pad Thai, Thai noodles with with shrimps and beef   

Tallarines fritos con verduras al wok - Wok fried noodles with vegetables  

Postre a elegir - Dessert to choose

42€

Si disfruta de la comida picante este menú le transportará a Sichuan.

MENÚ SICHUAN Especialidad del chef / Chef choice

28,00 € por persona | per person
(mínimo 2 personas | minimum 2 persons)

Grupo 1 | Group 1

- Wan-Tun de ibérico estilo Sichuan** - Iberian Wan-Tun Sichuan style 🌶️ 🌾 🍄 🍷 🍻 🐚
- Pollo flambeado con salsa picante y ajo** - Chicken flamed with spicy sauce and garlic 🌶️ 🌾 🍄 🍷 🍻 🐚
- Dou-Fu, crujiente frito con sésamo y chili** - Dou-Fu, crispy with sesame and chili 🌶️ 🌾 🍄 🍷 🍻 🐚

Grupo 2 | Group 2

- Langostinos con verduras en caldo estilo Sichuan** - Sichuan style prawns 🌶️ 🌾 🍄 🍷 🍻 🐚
- Lonchas de ternera con verduras en caldo estilo Sichuan** - Ox slices with gravy Sichuan style 🌶️ 🌾 🍄 🍷 🍻 🐚

Grupo 3 | Group 3

- Arroz blanco al vapor** - Steamed plain rice
- Tallarines al vapor** - Steamed noodles 🌾 🍄

Postre a elegir - Dessert to choose

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

37,00 € por persona | per person
(mínimo 2 personas | minimum 2 persons)

- Tempura de marisco y pescado** - Seafood and fish tempura 🌾 🍄 🍷 🍻 🐚
- Maki Sushi mixto** - Mixed maki sushi 🐟 🍷
- Gyoza al vapor en salsa de ostras** - Steamed gyoza with oyster sauce 🌾 🍄 🍷 🍻 🐚
- Lubina crujiente en salsa de frutas** - Crispy seabass with pinions in fruits sauce 🐟 🍄 🍷 🍻 🍷
- Solomillo de añejo con pimienta negra** - Beef sirloin with black pepper 🌾 🍄 🍷 🍻 🐚
- Arroz con marisco y piña natural** - Rice with seafood and pineapple 🐟 🍷

Postre a elegir - Dessert to choose

MENÚ PATO | DUCK MENU


28,00 € por persona | per person

(mínimo 2 personas | minimum 2 persons)

Dim-Sum mixto - Mixed Dim-Sum   

Rollitos de marisco - Seafood rolls  

½ pato laqueado - ½ laquered duck    

Arroz frito - Fried rice 

Tallarines fritos - Fried noodles   

Postre a elegir - Dessert to choose


MENÚ NAGOYA | NAGOYA MENU




29,00 € por persona | per person

(mínimo 2 personas | minimum 2 persons)

Maki variado - Varied maki  

Sushi variado - Varied sushi  

Sashimi variado - Varied sashimi  

Pollo flambeado en salsa teriyaki y sésamo - Chicken flamed in teriyaki sauce and sesame   








Udón, tallarines japoneses con salsa de marisco X.O. - Japanese noodles with X.O. sauce    

Postre a elegir - Dessert to choose









Entrantes | Appetizers

1. **Rollitos de langostinos crujientes** (4 unidades)    6,00
Cantonese prawns rolls
2. **Rollitos de marisco y verdura** (4 unidades)   6,50
Seafood & vegetables rolls
3. **Rollitos de verdura variada Kzen** (2 unidades)   5,50
Mixed vegetables rolls
4. **Gyoza, hatillos rellenos de pollo a la plancha** (6 unidades)     7,00
Gyoza, paste stuffed with grilled chicken
- 4A. **Gyoza de carne al vapor con salsa de ostras** (6 unidades)     7,00
Steamed gyoza with oyster sauce
5. **Wan-Tun, hatillos fritos rellenos de queso** (6 unidades)    7,00
Wan-Tun, fried bundle stuffed with cheese
6. **Edamame, habas de soja verdes**  7,00
Edamame, green soy beans
9. **Wan-Tun de ibérico estilo Sichuan** (8 unidades)      8,90
Iberian Wan-Tun Sichuan style

Dim - Sum

11. **Dim - Sum mixto**   5,50
Mixed Dim - Sum
- A. **Ja Kao** (langostinos)    6,00
Prawns
- B. **Xiao Long Bao** (carne y verduras)     5,50
Meat & vegetables
- D. **Shao Mai** (carne y verduras)      5,50
Meat & vegetables
- E. **Xiao Long Bao vegetal**     6,00
Xiao Long Bao of vegetables

Sopa | Soup

14. **Sopa de Wan - Tun**   7,00
Wan - Tun soup
16. **Sopa agripicante**    6,00
Hot & sour soup
17. **Sopa de miso**    5,00
Miso soup

Vegetal | Vegetables

- | | | |
|------|--|-------|
| 20. | Ensalada de algas (wakame), tobiko y sésamo 🐟🌱🌿🍣 | 10,00 |
| | <i>Seaweed salad with ikura and sesame</i> | |
| 22. | Ensalada verde con aguacate y pollo 🍗🥑🌱 | 10,00 |
| | <i>Green salad with avocado and chicken</i> | |
| 23. | Selección de las mejores verduras al wok 🌿👩🍳 | 11,00 |
| | <i>Vegetables best choice wok style</i> | |
| 24. | Deliciosas berenjenas con salsa chili al wok 🌶️🌿🍗🌱 | 11,00 |
| | <i>Eggplant delights with chili sauce</i> | |
| 25. | Tempura de verduras y mariscos 🌿🐟🍤 | 12,00 |
| | <i>Vegetables and seafood tempura</i> | |
| 25A. | Tempura de langostinos 🌿🦞🍤🌱 | 12,50 |
| | <i>Prawns tempura</i> | |
| 26. | Dou-fu con verduras y salsa de ostras al wok 🌶️🌿🍤👩🍳 | 12,50 |
| | <i>Dou-fu with vegetables and oyster sauce wok style</i> | |

Cocina japonesa | Japanese cuisine




















La dirección de KZEN, garantiza la salud de los clientes ante todo, asegurando la congelación a -20 °C de sus pescados (cocina japonesa) durante al menos 24 horas.

- | | | |
|------|--|-------|
| 176. | Tartar de salmón con trufa 🌿🍗🐟🌱🍣 | 10,00 |
| | <i>Salmon tartar with truffle</i> | |
| 177. | Tartar de atún de vivero con Kimuchi y trufa 🌶️🌿🐟🌱🍣 | 11,00 |
| | <i>Tuna tartar with Kimuchi and truffle</i> | |
| 178. | Ceviche de atún y salmón con kimuchi 🌶️🌱 | 14,90 |
| | <i>Tuna and salmon ceviche</i> | |













Mixto

150. **Nigiri, sushi (8)**   16,50
152. **Maki-sushi (8+5)**   16,00
151. **Sashimi de atún rojo (7)**   (tuna) 11,00
153. **Sashimi de salmón (7)**  (salmon) 9,00
154. **Maki, sushi y sashimi (8+6+10)**   30,00

Makiroll

160. **Mini maki variado (16)**   12,00
Varied mini maki
162. **California roll, aguacate, mahonesa, langostinos (8)**      16,00
Avocado and prawns
163. **California roll, aguacate, queso y salmón (8)**     16,00
Avocado, cheese and salmon
165. **Uramaki de pollo crujiente, queso y aguacate (8)**     15,50
Crispy chicken, cheese and avocado uramaki
166. **Uramaki DRAGÓN de langostinos crujiente con queso (8)**      16,00
Crispy prawns with cheese uramaki

Sushi

171. **Sushi TOBIKO, huevo de pez volador (2)**   5,80
Flying fish roe tobiko
172. **Sushi de tartar de atún vivero picante (2)**     5,80
Spicy tuna tartar
173. **Sushi de atún flameado con teriyaki y mostaza de miel (2)**    5,80
Tuna sushi
174. **Sushi de salmón flameado con teriyaki y mostaza de miel (2)**    5,80
Salmon sushi

Mariscos y pescados | Fish and seafood

31. **Salmón al vapor con trufa** 🌾🐟🌿👉 14,00
Steamed salmon with truffle
35. **Lubina crujiente en salsa de frutas** 🐟🌿🍷 19,50
Steamed prawns with fruits sauce
36. **Lubina al vapor con brócoli y jengibre** 🌾🐟🌿🍵🍷👉 19,50
Steamed seabass with brocol and ginger
40. **Langostinos con verduras y salsa de curry Thai** 🌿👉 14,50
Thai prawns with curry sauce
44. **Langostinos con setas y salsa de marisco X.O.** 🌾👉🐟🌿👉 15,50
Prawns with mushroom anda X.O. sauce
45. **Langostinos crujientes con hoja de menta a la sal y pimienta** 🌿👉🍷🍷🍷 18,80
Crispy prawns with mint leaf, salt & pepper
46. **Langostinos picantes en caldo estilo Sichuan** 🌿🌾👉🌿👉 16,50
Sichuan style spicy prawns
53. **Bogavante salteado con pimienta (según mercado)** 🌿👉🍷 36,00
Sauted lobster with salt & pepper
54. **Bogavante salteado con cebolletas y jengibre (según mercado)** 🌾👉🌿🍷👉 36,00
Sauted lobster with spring onions and ginger



水焗大虾

Carne | Meat

58. **Lonchas de ternera con verduras de temporada** 🌾 🌿 13,50
Beef slices with vegetables
59. **Lonchas de ternera marinadas al ajillo de China** 🌾 🌿 14,50
Marinated beef slices with Chinese garlic
61. **Lonchas de ternera con pimiento italiano al estilo Gong - Bao** 🌶️ 🌾 🌿 🍄 13,50
Gong - Bao beef slices
62. **Lonchas de ternera con verduras y curry Thai al wok** 🌶️ 🌾 14,50
Beef slices with curry wok style
64. **Lonchas de ternera picante en caldo estilo Sichuan** 🌶️ 🌾 🌿 🍄 18,50
Spicy beef slices with gravy Sichuan style
65. **Solomillo de ayoja con hongos frescos en salsa coñac** 🌾 🌿 🍄 19,50
Sirloin with fresh mushrooms in coñac sauce
68. **Solomillo de ayoja con pimienta negra al wok** 🌶️ 🌾 🌿 19,50
Beef sirloin with black pepper wok style
71. **Dados de lomo de cerdo crujiente con salsa agri dulce** 🌾 🍄 🍷 12,90
Crispy pork loin slices with sweet and sour sauce
72. **Costillas de cerdo crujientes en salsa de ciruela agri dulce** 🌾 🌿 15,50
Crispy pork ribs in plum sweet and sour sauce
73. **Costillas de cerdo crujientes a la sal y pimienta** 🌶️ 🌾 🌿 15,50
Crispy pork ribs with salt and pepper



黑椒小牛肉

Aves | Poultry

76. **Pollo flambeado en salsa teriyaki y sésamo**     13,90
Nagoya's style chicken flamed with teriyaki sauce and sesame
80. **Pollo con verduras y anacardos**    12,90
Chicken breast with seasonal vegetables and cashews
81. **Pollo con verduras en salsa curry thai**   14,00
Chicken breast with vegetables in curry sauce thai
82. **Pollo crujiente estilo coreano (agripicante)**       13,90
Crispy chicken Korean style
83. **Pollo con pimiento rojo estilo Gong Bao**     12,90
Chicken breast with red pepper Gong Bao style
84. **Pechuga de pollo con salsa de limón**    12,90
Chicken delights with lemon sauce
86. **Pollo flambeado en salsa picante y ajo**      13,90
Chicken flamed in garlic and spicy sauce
87. **Pechuga de pato con cebolleta y salsa chili**     15,50
Duck with spring onions and chili sauce
90. **Pechuga de pato en salsa de naranja**   15,50
Duck with orange sauce
91. **Pechuga de pato asado estilo cantonés**   14,90
Roasted cantonese duck
93. **Pato laqueado** (para 4 personas)      52,00
Laquered duck (4 persons)
- ½ pato laqueado** (para 2 personas)      32,00
½ laquered duck (2 persons)

Se sirven en tres platos diferentes,
 crujiente piel con crepes, carne salteada con verduras, sopa de pato

Acompañantes | To be serv with

99. **Arroz con pollo, gambas y salsa de soja**  9,90
Fried rice with chicken, shrimps and soy sauce
100. **Arroz frito con pavo estilo cantonés**  6,90
Cantonese fried rice with turkey
101. **Arroz con mariscos y piña natural**  11,00
Rice with seafood and natural pineapple
102. **Arroz frito con gambas en caña de bambú**  7,90
Fried rice in bamboo cane with shrimps
104. **Arroz blanco al vapor** 3,90
Steamed plain rice
106. **Pad Thai, tallarines estilo tailandés con gambas y ternera**  11,00
Pad Thai, Thai noodles with shrimps and beef
107. **Tallarines fritos con verduras al wok**  9,90
Wok fried noodles with vegetables
109. **Fideos finos de arroz, fritos con verduras al wok**  9,90
Fried rice noodles with vegetables wok style
111. **Udón, tallarines japoneses con gambas, ternera y salsa X.O.**  11,00
Japanese noodles with shrimps, beef and X.O. sauce

ALÉRGENOS

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias.

Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

I.V.A. INCLUIDO / V.A.T. INCLUDED

 picante / spicy