

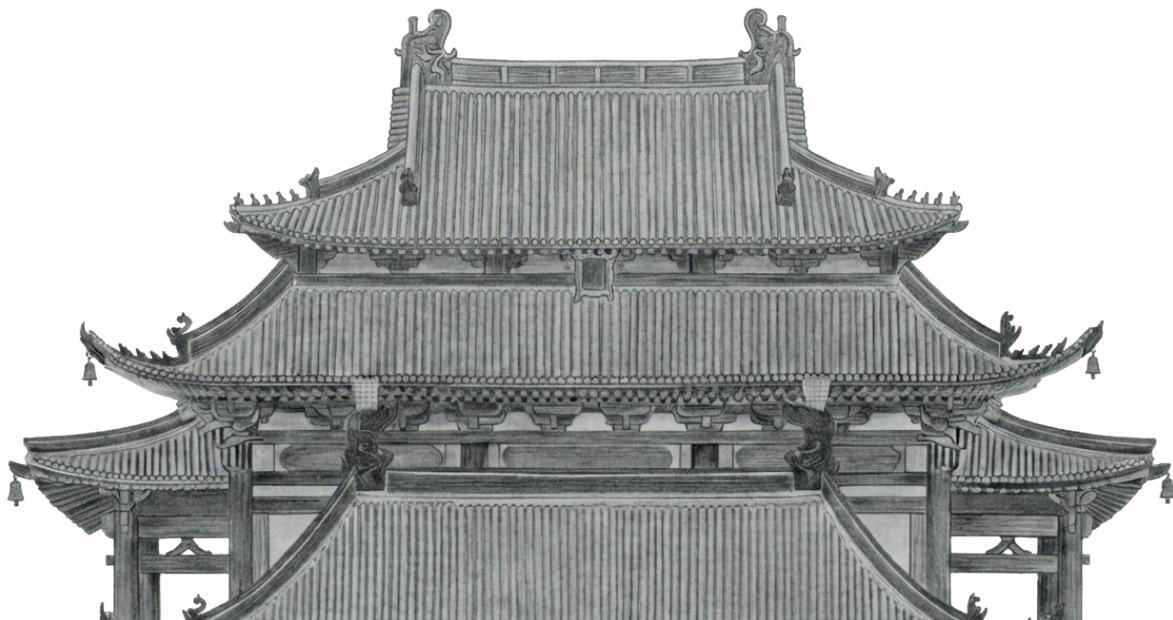
MAISON LI

麗公館

BIENVENIDOS A GRUPO CHINA CROWN
Welcome to China Crown Group

GRUPO 
CHINA CROWN

MENU
菜单



MAISON LI

麗公館

ENTRANTES APPETIZERS	Rollos imperiales rellenos de shiitake y verduras selectas Imperial rolls stuffed with shiitake and selected vegetables 鲜菇什锦素卷	9
御前小味	Blossom de langostinos con salsa chili Blooming prawn blossoms with chilli sauce 鲜虾海上云吞花	9
	Rollito de pato beijing con sus crudites y salsa de judía negra fermentada Beijing duck rolls with crudites and fermented black bean sauce 锦蔬酥脆鸭卷	12
	Crujientes de langostinos con bambú tierno y jengibre Crispy Prawns with Tender Bamboo Shoots and Ginger 鲜虾笋丝香炸脆卷	14
	Tou-fu crujiente aromatizado con 5 especias chinas Golden sands crispy tou-fu 金沙脆皮豆腐	12
	ENLACE IMPERIAL 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	12

SOPAS SOUPS	Sopa agripicante clásica Classic Hot and Sour Soup 经典酸辣汤	12
御用汤膳	Sopa de wonton de langostinos Shrimp Wonton Soup 虾肉云吞汤	14

Nuestros productos están libres de anisakis. Tenemos cartas de alérgenos a su disposición
Our products are free from anisakis. Allergen menus are available upon request.

MAISON LI

麗公館

DIM SUM	Selección especial de dim sum Maison Li	12
DIM SUM Sección al vapor Steamed section	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	
御用小点 蒸类	Xiao Long Bao clásico de cerdo ibérico en su jugo Classic Xiao Long Bao stuffed with juicy Ibérico pork 黑毛猪肉馅上海小笼包	12
	Xiao Long Bao de carrillera de vacuno Xiao Long Bao stuffed with beef cheek 牛脸肉小笼包	12
	Xiao Long Bao de tinta de calamar con pulpo y langostino Xiao Long Bao stuffed with squid ink with octopus and prawn 墨汁虾肉小笼包	12
	Ha Kao de langostinos y jengibre Ha Kao of prawns and ginger 水晶虾饺	14
	Dim Sum transparente relleno de boletus con trufa negra Dim Sum stuffed with boletus and vegetables with black truffle 松茸锦疏玲珑饺	14
	Wonton de ibérico con aceite picante de Sichuan Iberian wonton with Sichuan chili oil 川味红油抄手	18
	Gyozas crujientes de ternera con cebolleta chino y jengibre Grilled beef gyozas, spring onion and ginger with sesame sauce 牛肉煎饺	14

MAISON LI

麗公館

ARROZ & NOODLES
RICE & NOODLE

Arroz "Montaña de oro" salteado con solomillo de ternera y perlas de huevo 18
"Golden Mountain" Fried Rice with Beef Tenderloin and Egg Pearls
牛里脊珍珠炒饭

精致主食

Arroz salteado "mil delicias" estilo Maison Li 18
Stir-fried rice "Mil Delicias" style Maison Li
扬州炒饭

"Kubak" Arroz crujiente con fondo de marisco y huevo meloso 24
Crispy Rice with Seafood Broth and Creamy Egg
海鲜锅巴

Fideos artesanales de boniato con caldo de cerdo ibérico 18
Bean nutrition noodles with ibérico
伊比利亚黑毛猪烧豆面

Cintas de arroz frescas al estilo cantonés con ternera y verduras *Sin gluten* 18
Cantonese style stir-fried rice noodles, sauteed with veal and vegetables *Gluten free*
干炒牛河

CHAO MIEN: Fideos salteados al wok con langostinos y Pak Choi 16
Chow Mein Wok-Fried Noodles with Prawns and Pak Choi
大虾炒面

VERDURAS
VEGETABLES

Mapo tofu con setas de temporada 16
Tofu with seasonal mushrooms
麻婆豆腐

清雅鲜蔬

Tofu especiado con suave toque picante 16
Lightly Spicy Seasoned Tofu
家乡烧豆腐

Pak Choi al wok cantones 16
Pak Choi / Water spinach "Chao Xin"
sauteed with fermented tou-fu *According to season*
时令蔬菜

Berenjenas chinas salteadas al estilo Yuxiang con guindillas encurtidas 14
Yuxiang-style Chinese Aubergines with Pickled Chili Peppers
鱼香茄子

Nuestros productos están libres de anisakis. Tenemos cartas de alérgenos a su disposición
Our products are free from anisakis. Allergen menus are available upon request.

MAISON LI

麗公館

PESCADOS & MARISCOS SEAFOOD	Langostinos crispy Kung Pao al estilo tradicional sichuan con frutos secos	24
	Crispy Sichuan Style Kung Pao Prawns with Mixed Nuts 宫保大虾	
珍饈海味		
	Langostinos Sacha-xia con aromática de té y cúrcuma	24
	Sacha-xia Prawns with Tea and Turmeric Sauce 潮汕沙茶虾	
	Vieiras al vapor con su mojama	33
	Steamed Scallops with Mojama 港式蒜蓉扇贝	
	Bogavante salteado con salsa dorada al estilo hongkonés	78
	Sauteed lobster with Hong kong-style gold sauce 广式金汤波士顿龙虾	
	Lomo de corvina crujiente con salsa tropical estilo Hanoi	24
	Crispy sea bass fillet with tropical sauce at Hanoi style 星洲香茅青柠汁焗黄花鱼片	
	Filete de pescado con verduras encurtidas chinas, láminas de nabo encurtido, oreja de madera, setas y guindilla roja	28
	Fish in Sweet and Sour Sauce with Pickled Turnip Slices, Wood Ear Mushrooms, Mixed Mushrooms and Red Chili 川香酸菜鱼	
	Lubina al vapor con cebollino y jenjibre tradicional de Canton	28
	Steamed Sea Bass with chive & ginger traditional from Canton 清蒸海鲈鱼	
	Cazuela de bacalao con fideos vermicelli <i>Ligero Picante</i>	24
	Spicy Cod Casserole with Vermicelli Noodles <i>Light Spicy</i> 砂锅鳕鱼粉丝煲	

MAISON LI

麗公館

PATO IMPERIAL BEIJING LACQUERED PEKING DUCK · 北京烤鸭

MEDIO *HALF* 49 | 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

El clásico pollo al limón de China Crown de los años 80

21

The classic 80's China Crown Lemon Chicken

皇冠经典柠檬鸡

Nuestra interpretación del clásico pollo con almendras

21

Diced Chicken with Almonds and Special Sauce

三杯杏仁鸡丁

Lomitos de cerdo ibérico en salsa agri dulce casera

24

Homenaje al clásico cerdo agri dulce

Ibérico pork tenderloin with homemade sauce

Tribute to the traditional sweet and sour pork

蜜汁黑毛猪里脊

Solomillo de ternera ahumada con setas de temporada

26

Roast wagyu beef tenderloin with seasonal mushrooms and oyster sauce

蜜酱珍菌牛柳

Picaña de vaca salteada con salsa de Cha *Picante*

22

Acompañado con arroz blanco

Beef sautéed with vegetable spicy sauce *Spicy*

Served with rice

京酱爆炒牛肉片

Cazuela de picaña de buey con guindillas, pimienta de Sichuan y verduras de temporada

26

Beef picanha casserole with chilli Sichuan pepper

锦炉水煮牛肉

Magret de pato crujiente con salsa de naranja

24

Crispy duck with orange sauce

香橙八角香酥鸭

Nuestros productos están libres de anisakis. Tenemos cartas de alérgenos a su disposición

Our products are free from anisakis. Allergen menus are available upon request.

MAISON LI

麗公館

POSTRES DESSERT	Flan con nata y nueces caramelizadas cantonesas Flan with cream & caramelized nuts	8
御膳甜点	焦糖核桃配奶油布丁	
	Mochi casero de galleta china con caramelo de ciruela Chinese cookie mochi with plum caramel	7
	梅子焦糖中式麻薯	
	Selección de helados y sorbetes Selection of ice creams & sorbets	7
	精选冰淇淋	
	Coulant de chocolate amargo con corazón de Miso y helado Dark chocolate coulant with miso center & ice cream	9
	黑巧克力熔岩味噌流心蛋糕佐冰淇淋	
	Tarta fina de manzana reineta caramelizada con helado de vainilla Caramelized reinette apple tart with vanilla ice cream	9,5
	焦糖雷内特黄苹果薄挞配香草冰淇淋	
	Torrija cantonesa a las 5 especias chinas Cantonese torrija with the 5 chinese species	8,5
	五味香烤吐司颂	

Nuestros productos están libres de anisakis. Tenemos cartas de alérgenos a su disposición
Our products are free from anisakis. Allergen menus are available upon request.

MAISON LI

麗公館

SELECCIÓN DE TE SELECTION OF TEA	TIE KUAN YIN Té Oolong de Fujian Tie Kuan Yin, Fujian Oolong Tea 铁观音	4,5
精选茶茗	BAI HAO YIN ZHEN Té blanco Silver Needles de Fujian Bai Hao Yin Zhen, Silver White Tea Needles from Fujian 白毫银针	4,5
	PU'ERH IMPERIAL Té rojo premium de Yunnan, fermentado 20 años Pu'erh Imperial, Premium Red Tea from Yunnan, fermented 20 years 云南普洱	4,5
	LUNG CHING Té verde de Hangzhou Lung Ching, Green Tea from Hangzhou 西湖龙井	4,5
	JAZMÍN CHUNG FENG Té verde orgánico Jasmin Chung Feng, Organic Green Tea 有机茉莉花茶	4,5
	GINSENG Té rojo de Chang Bai Shan Ginseng, Red Tea from Chang Bai Shan 高丽参茶	6

Nuestros productos están libres de anisakis. Tenemos cartas de alérgenos a su disposición
Our products are free from anisakis. Allergen menus are available upon request.