


SenLin

Entradas • Appetizers

Dim Sum \$220
Panecillos cocinados en vaporera de bambú, rellenos de cerdo y hongos, servidos con té verde
Bamboo-steamed buns filled with pork and mushrooms, served with green tea

Kanikama \$240
Jaiba tierna de concha suave marinada en sutil mermelada de ajo rostizado, capeada en tempura de curry malayo y bañada en vinagreta agripicante de soya y layu
Tender soft-shell crab marinated in roasted garlic jam, battered in Malaysian curry tempura, and dipped in hot and sour soy and layu vinaigrette


Sunomo \$220
Ensalada asiática con hilos de cangrejo, fideos harusame, jicama y pepino aderezado en vinagreta agridulce de soya orgánica
Asian salad with threads of kanikama, harusame noodles, jicama and cucumber, dressed in organic sweet and sour soy vinaigrette



Nems  \$230
Rollitos de hoja de arroz rellenos de camarones, lechuga y vegetales, bañados en salsa agridulce de piña
Rice paper rolls filled with shrimp, lettuce and vegetables, in pineapple sweet and sour sauce

Tártara de atún / Tuna Tartar  \$285
Atún fresco con cebolletas, pimientos horneados, infusión de aceite, ajonjolí, caviar de tobiko, coulis de mango al jengibre, crujientes de wontón y sal volcánica
Fresh tuna, spring onions, roasted bell peppers, sesame oil infusion, tobiko caviar, mango and ginger coulis, wonton crisps and volcanic salt


Kinoa Sarada \$355
Quinoa negra al dente en vinagreta cítrica con palmitos, verdolaga, arúgula, betabel rostizado en aceite de humo y tofu asado en aceite picante de cacahuete
Black quinoa cooked al dente, in citrus vinaigrette with hearts of palm, purslane, arugula, roasted beets in smoke oil, and grilled tofu in spicy peanut oil

Shake Tako \$265
Tiradito de salmón con pulpo, espinaca aromatizada con vinagreta de hoja de limón, cúrcuma, alcaparras, cremoso de wasabi y crocante de pan árabe
Salmon and octopus tiradito, with spinach in lemongrass, turmeric and caper vinaigrette, wasabi cream and crispy pita

Ensalada verde / Green Salad   \$240
Fresca combinación de lechugas, vegetales verdes, alga wakame, kombu, nori, arame y aguacate en vinagreta de coco
Fresh combination of lettuce, green vegetables, wakame, kombu and nori seaweed, arame and avocado in coconut vinaigrette

Kongo Yasai   \$230
Mezcla de hojas verdes, tiras de betabel, pepino, manzana deshidratada con aroma de anís, vinagreta de papaya y soya orgánica
Mixed greens, strips of beet, cucumber and dehydrated apple scented with star anise, and papaya and organic soy vinaigrette


LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE


BAJO EN CALORÍAS
LIGHT


ORGÁNICO
ORGANIC


SUAVE
MILD


PICANTE
HOT


MUY PICANTE
VERY HOT

Sopas • Soups

Capuchino de shiitakes / *Shiitake Cappuccino* \$210

Cremoso de shiitake y nuez de la India con fondo de ternera, brunoise de cordero, aire de leche tibia y pan Melba espolvoreado con ajonjolí negro

Creamy shiitake and cashew cream with veal stock, lamb brunoise, warm milk foam and Melba toast sprinkled with black sesame

Sopa miso / *Miso Soup* ♥ \$210



Caldo de soya aromatizado con alga kombu, con guarnición de alga wakame, tofu, hongos shiitakes y cebolletas


Miso broth scented with kombu seaweed, garnished with wakame, tofu, shiitake mushrooms and green onions

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen I.V.A. más 15% de servicio.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. 15% service gratuity will be added.*

Platos fuertes • Main Courses


Shake Miso   \$490
Servido en vaporera de bambú con salmón envuelto en papel de arroz, vinagreta de aka miso y miel, lentejas, vegetales asados y pétalos de eneldo
Served in bamboo steamer with salmon wrapped in rice paper, aka miso and honey vinaigrette, lentils, roasted vegetables and petals of dill


Udon  \$490
Pasta udon salteada al wok con vegetales, salsa de tamarindo, lemongrass y chile de árbol frito (seleccione su proteína: camarones, mariscos, res o pollo)
Wok-sautéed udon noodles with vegetables, tamarind and lemongrass sauce and fried arbol chile, with choice of shrimp, mixed seafood, beef or chicken

Maguro Goma \$490
Atún en costra de cuatro ajonjolíes, servido sobre arroz jazmín y chícharos crocantes, con salsa de coco y jengibre
Tuna crusted in four types of sesame, served over jasmine rice with crispy peas and coconut-ginger sauce

Pato Sen Lin / Sen Lin Duck \$460
Pato estilo Pekín servido en crepas, con aroma a ajonjolí, salsa de ciruela y crudités de vegetales
Peking-style duck, served in sesame crepes with plum sauce and vegetable crudités

Chow Fan \$480
Arroz frito con brotes de soya, negi, vegetales bañados en salsa de soya y lluvia de ajonjolí tostado (seleccione su proteína: camarones, res o pollo)
Fried rice, bean sprouts, negi and vegetables with soy sauce, rain of toasted sesame and your choice of shrimp, beef or chicken

Ki Makhan  \$530
Piernil de pollo al curry de ciruela cocinado en leche de coco, sobre vegetales salteados al wok en salsa de soya oscura, con guarnición de cuscús y piña rostizada
Chicken leg and thigh in plum curry, over wok-sautéed vegetables in dark soy sauce, served with cous cous cooked in fresh coconut milk, and roasted pineapple

Ikan  \$250
Pesca del día a la plancha con papas confitadas al curry rojo, crujiente de wontón y vinagreta cítrica de hierbabuena
Grilled catch of the day, served with potatoes caramelized in red curry, wonton crisp and citrus-mint vinaigrette

Niu Liu \$530
Filete de res a la parrilla sobre camino de frijol cantones, vegetales al wok y jengibre, puré de coliflor, salsa de yuzu y aire de flores
Grilled tenderloin steak over Cantonese bean slide, wok-sautéed vegetables with ginger, cauliflower purée, yuzu sauce and flower air

Doufu \$390
Tofu a la plancha con chícharo chino, brócoli, alga arame, takuan y zanahoria, bañado en aceite de sabores orientales
Grilled tofu, sugar snap peas, broccoli, arame seaweed, takuan and carrots in oil with Asian flavors



Postres • Desserts

Nashi No Taruto \$210
Tartaleta de pera asiática con salsa de miel y helado de jengibre
Asian pear tart with honey sauce and ginger ice cream

Pingguô Wonto \$180
Crujiente de pasta wontón escarchado en canela, relleno de chutney de manzana y mango con salsa fría de chispas de jengibre caramelizado y helado de lavanda
Crispy wonton filled with apple-mango chutney and frosted with cinnamon, with cold crystallized ginger sauce and lavender ice cream

Puff de cardamomo / Cardamom Puff \$210
Fondant de chocolate con esencia de cardamomo, salsa de frutos silvestres y helado de coco
Chocolate fondant with cardamom essence, wild berry sauce and coconut ice cream

Nai Dóng Lizhi \$210
Crema de leche cocinada con lichis, streusel de coco rallado y compota de frambuesas
Cooked milk cream with lychees, grated coconut streusel and raspberry compote

Remonpai \$180
Pay de lemongrass sobre darquoise de coco, gelée de mandarina y helado de té verde
Lemongrass pie served over coconut dacquoise, with tangerine gelée and green tea ice cream

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen I.V.A. más 15% de servicio.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. 15% service gratuity will be added.*