



SenLin

ENTRADAS • APPETIZERS

 **Phed Yang Nam Tok** \$220

Ensalada de pato ahumado a la parrilla con polvo de arroz y salsa de tamarindo

Salad of grilled smoked duck with rice powder and tamarind sauce

  **Yum woonsen Sam Si** \$110

Ensalada de fideos de soya con mariscos y aderezo picante

Glass noodle salad with seafood and spicy dressing

 **Sashimi Sen Lin** \$140

Sashimi de atún, mero y salmón con condimentos japoneses y salsa de soya

Tuna, grouper and salmon sashimi with Japanese seasoning and soy sauce

 **Zen Tartare** \$130

Tártar de atún fresco con ensalada de hojas asiáticas y aderezo picante

Fresh tuna tartar with salad of Asian greens and spicy dressing

 **Crepe Lab** \$110

Crepa rellena de ensalada de pollo estilo thai, vegetales y chile seco

Crepe filled with Thai-style chicken salad, vegetables and dried chile

 **Paing Chin** \$130


Brocheta de res sobre salsa de cacahuete y coco, acompañada con vegetales en conserva

Skewer of tender grilled beef served over peanut sauce, with pickled vegetables

 **Salapo dim Sum** \$130

Panecillos al vapor rellenos de puerco, gyoza de puerco, vegetales y salsa de soya

Steamed pork buns, pork wonton, vegetables and spicy soy sauce

 **Thod Mun Goong Takrai** \$150

Pastel frito de camarón y pescado al curry, salsa de ciruela y vegetales agridulces

Fried shrimp and fish cake with curry, plum sauce and sweet and sour vegetables

 **Vegetales tempura / Tempura Vegetables** \$110

Cuatro diferentes clases de vegetales crujientes con aderezo de la casa

Four kinds of crispy fried vegetables with house dressing

SOPAS • SOUPS



Tom Pla

\$120

Sopa de pescado con infusión de galanga, hongos y hierbas asiáticas

Fish soup with galanga infusion, mushrooms and Asian herbs



Gyoza

\$120

Sopa tradicional de gyozas rellenas de vegetales

Traditional soup with vegetable-filled gyoza



VEGETARIANO
VEGETARIAN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. 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 IVA. Propina del 15% no incluida.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. 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% gratuity not included.

PLATOS FUERTES • MAIN COURSES



Pla Kaeng

\$320

Pesca del día y vegetales al wok con salsa de curry verde, roja o amarilla

Catch of the day and stir-fried vegetables with red, green or yellow curry sauce



Royal Fried Rice

\$250

Arroz frito con mariscos, huevo y vegetales mixtos

Traditional fried rice with seafood, egg and mixed vegetables

Ped Pakking

\$460

Pato laqueado estilo pekinés servido en crepas, crudités y salsa de ciruela de la casa

Pekinese-style glazed duck served in crepes with crudités and house plum sauce



Siam Pad Thai (Platillo insignia / Chef Signature)

\$320

Tallarín de arroz con salsa de tamarindo, vegetales y proteína de su elección (camarón, res o pollo)

Rice noodles with tamarind sauce, vegetables and protein of your choice (shrimp, beef or chicken)



Teriyaki

\$280

Proteína de su elección (puerco, pollo, res o atún) a la parrilla y vegetales, servida con salsa tradicional teriyaki y arroz al vapor

Grilled protein of your choice (pork, chicken, beef or tuna) and vegetables, with traditional teriyaki sauce and steamed rice



Poo Nim Tod

\$280

Jaiba de concha suave frita con salsa de curry malayo y puré a la cúrcuma

Fried soft shell crab with Malaysian curry sauce and turmeric mashed potatoes

Tempura Udon

\$280

Fideos udon en salsa de tinta de calamar, camarón tempura y vegetales

Udon noodles in squid ink sauce with tempura shrimp and vegetables



Gae Yang

\$380

Costillas de cordero sobre puré de camote y salsa de uvas

Rack of lamb with mashed sweet potatoes and grape sauce

POSTRES • DESSERTS



Gluay Tot

Plátano frito en costra de coco y ajonjolí
Coconut and sesame-crusted fried banana

\$110



Mango Nigiri

Finas láminas de mango sobre nubes de arroz glutinoso dulce
Fine slices of mango over clouds of sweet sticky rice

\$210



Khamon Mon Kaeng

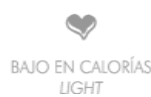
Pastel de camote sobre crumble de chocolate y frutos rojos.
Sweet potato cake served over chocolate and red berry crumble

\$110

Crème brûlée takrai

Crepa rellena de crème brûlée de lemongrass con salsa de pandan
Crepe filled with lemon grass crème brûlée, served with pandan sauce

\$180



Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. 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 IVA. Propina del 15% no incluida.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. 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% gratuity not included.