

*SenLin*

## ENTRADAS • APPETIZERS

**Phed Yang Nam Tok** \$150  
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  
Tartar de atún fresco con ensalada y aderezo picante  
*Fresh tuna tartar with salad and spicy dressing*

**Crepe Lab** \$110  
Crepa rellena de ensalada de pollo picante con ensalada de vegetales y chile seco  
*Crepe filled with spicy minced chicken salad, served with vegetables with dried chile*

**Paing Chin** \$130  
Brochetas de res con vegetales en conserva y salsa de cacahuete  
*Skewer of grilled tender beef with side of pickled vegetables and peanut sauce*

**Salapao Dim Sum** \$130  
Panecillos al vapor rellenos de puerco con wontón de puerco, vegetales en conserva y salsa de soya  
*Bamboo-steamed buns filled with pork, with pork wonton, pickled vegetables and soy sauce*

**Thod Mun Goong Takrai** \$150  
Pastel de camarón con vegetales en conserva y salsa de ciruela  
*Deep fried shrimp cake with pickled vegetables and plum sauce*

**Vegetales tempura / Tempura Vegetables** \$110  
Cuatro diferentes clases de vegetales crujientes con aderezo de la casa  
*4 kinds of crispy fried vegetables with house dressing*

## SOPAS • SOUPS

**Tom Pla** \$120  
Sopa de pescado con hongos enoki y hierbas asiáticas  
*Fish soup with enoki mushrooms and Asian herbs*

**Gyoza** \$120  
Sopa tradicional de gyozas rellenas de vegetales  
*Traditional soup with vegetable-filled gyoza*

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

**Pesca del día / Catch of the day** \$320  
Con salsa de curry verde, roja o amarilla  
*With choice of red, green or yellow curry sauce*

**Royal Fried Rice** \$250  
Con mariscos, huevo y vegetales mixtos  
*Fried rice with seafood, egg and mixed vegetables*

**Oq** **Pet** **Op**  
\$320  
Pato horneado con salsa gravy tradicional, servido con arroz al vapor o fideos udon  
*Roasted duck with traditional gravy, served with steamed rice or udon noodles*

**Siam Pad Thai (Chef Signature)** \$280  
Fideos de arroz con salsa de tamarindo y su elección entre camarón, res, pollo o vegetales  
*Rice noodles with tamarind sauce and choice of shrimp, beef, chicken or vegetables*

**Teriyaki casero / Homemade Teriyaki** \$280  
Proteína a la parrilla a elegir entre puerco, pollo, res, atún o vegetales, servida con salsa tradicional teriyaki  
*Grilled protein of your choice with vegetables and homemade teriyaki sauce; select pork, chicken, beef, tuna or vegetables*

**Poo Nim Tod** \$280  
Jaiba de concha suave frita con salsa de curry y puré de papa con cúrcuma  
*Fried soft shell crab with curry sauce and turmeric mashed potatoes*

**Tempura Udon** \$280  
Tempura de camarón con fideos en salsa de tinta de calamar  
*Udon noodles with shrimp tempura, in squid ink sauce*

**Gae Yang** \$380  
Costilla de cordero con salsa Sriracha y uvas  
*Rack of lamb with sriracha sauce and grapes*

## POSTRES • DESSERTS

**Gluay Tot** \$110  
Plátano frito en costra de coco y ajonjolí con helado  
*Coconut and sesame-crusted fried banana, served with ice cream*

**Khamon Mon Kaeng** \$110  
Pastel de crema de huevo con puré de camote  
*Egg custard cake with sweet potato purée*

**Crepa de crème brûlée / Crème brûlée crepe** \$110  
Crepa rellena de crème brûlée de lemongrass con helado  
*Crepe filled with lemon grass crème brûlée, served with ice cream*

**Mango Nigiri** \$110  
Con arroz glutinoso  
*With sticky rice*

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.*