



CENA | DINNER

DIM SUM

Samosas de pollo al curry, acompañado de salsa de yogurt con menta y kefir

Chicken curry samosas, Yogurt-Kefir mint sauce

Dumplings de camarón y cebollin, salsa de chili-soy

Steamed shrimp & chive dumplings, serrano chili-soy lime sauce

Spring rolls de camarón con mayonesa de chipotle y salsa chamoy de ciruela

Fried shrimp spring rolls, chipotle kewie, chamoy plum sauce

Rollos de algae frita: atún, aguacate, salmón

Fried seaweed rolls, choose from option of tuna, avocado or salmon

Wontons de wagyu frita. Acompañadas con salsa cremosa de ajonjolí y yema curada

Fried Wagyu wontons, cured egg yolk & sesame sauce dressing dipping sauce

ENTRADAS | APPETIZERS

Sate de pollo, elote baby picante con pepino y salsa sikil pak

Chicken sate, spiced baby corn, shredded cucumber, sikil pak

Coliflores tempura, chalotes frita, salsa de cacahuate con chili

Tempura cauliflower, fried shallots, peanut chili sauce

Ensalada de papaya verde, camarones a la parrilla y vinagreta de limon

Green papaya salad, grilled shrimp, lime vinaigrette

Ceviche de pulpo, mezcla de tomates heirloom y sal de longaniza

Grilled octopus, heirloom tomato 'ceviche', longaniza salt

Tartar de atún, aguacate, atún en cubos con marinada de soya y rabanos

Tuna tartar, sesame avocado, red radish, soy-lime vinaigrette

Ka Pad thai de pollo classico, camarones o vegetariano disponible

Ka Classic Pad Thai grilled chicken pad thai, shrimp or vegetarian available

Camarones roca, salsa de tamarindo, semillas de sésamo tostadas, zanahorias en escabeche de 5-spice

Roca style shrimps, tamarind salsa, roasted sesame seeds, pickled 5 spice carrots



PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSES

Pato Pekin al pibil, tortillas de harina y tres salsas
'Peking' pibil duck, flour tortillas, 3 sauces

Arroz frite, rib eye, camarón o pollo, germen de soya, salsa de kalbi
Fried rice, Rib eye, shrimp or chicken, bean sprouts, kalbi sauce

Pesca del día al curry verde con arroz con leche de coco
Catch of the day with green curry sauce, coconut milk rice

Short Rib con curry Rendang, cocido por doce horas y
acompañado de vegetales
Rendang curry 12-hour Short Rib, summer vegetables

Camarón gigante con salsa thai albahaca, Lechugas mantequilla,
arroz de jasmine, relish de mango
Jumbo shrimp with thai basil sauce, butter lettuce, mango relish,
jasmine rice

Salmón salsa de semillas de jonjoli y miso, hecho de mano
kimchi de cole encurtida y calabaza local salteadas
Grilled salmon, sesame seed-miso sauce, house made Kimchi,
local calabasa

New York con sichuan peppercorn rub, rocolini, shitake y bok choy
salteado con salsa de citrus y aceite de sesame
Grilled NY steak Sichuan peppercorn rub, stir fried Brocolini, shitake
mushroom and bok choy, citrus-sesame seed oil

Langosta con aceite de chile thai y ajo chino, papas estofar,
vino de chino
Sauteed lobster, chinese garlic-thai red chiles sauce, braised
potatoes, chinese rice wine

POSTRES | DESSERTS

Chessecake de yuzu con matcha
Yuzu and matcha cheesecake

Helado de jengibre con lychee
Ginger and lychee sorbet

Sandwich de helado con avellanas y salsa de chocolate con jengibre
Crispy 'ice cream' sandwich, hazelnuts, chocolate ginger sauce