

appetizers, to share

lamb skewers w/ mutabal and baked peppers 7
pinchos de cordero con mutabal y pimientos asados

(v) gouda cheese spring rolls w/ guava jam 6
lumpias de queso gouda con mermelada de guayaba

calamari rings tempura w/ coconut curry cream 6.5
aros de calamar tempurizados con crema de curry de coco

serrano ham croquettes on a muselina of dried-tomato 7
buñuelos de jamon serrano sobre una muselina de tomates secos

glazed pork belly bruschettas w/ melted gouda cheese 8
montaditos de barriga de puerco con queso gouda gratinado

(v) veggie empanadas w/ goat cheese 6
empanadas vegetarianas con queso de cabra

arepa w/ chicken avocado, chunky veggie sauce 6.5
arepitas de reina pepiada con guasacaca

baked cannellonis filled w/ duck rilette, camembert sauce 9.5
cannellonis asados rellenos de paté de pato con salsa camembert

sea-bass carpaccio marinated w/ orange, truffle oil, pomegranate 8
carpaccio de lubina marinado con naranja, aceite de trufas, y granada

tartare duo — salmon, ginger, sesame oil /// wasabi tuna 10.5
duo de tartare — salmon, gengibre, aceite de sesamo /// atun con emulsion de wasabi

scallops over a cream of white asparagus w/ green asparagus and duck ham 9
vieiras sobre crema de esparragos blancos con esparragos verdes y jamon de pato

homemade terrine de foie gras w/ balsamic reduction, pain d'epices crumbs 15
terrina de foie gras con reduccion de balsamico y migas de pan de especias

crispy egg mollet on a bed of sauteed spinach, onion marmalade, serrano ham 7
huevo mollet crujiente sobre espinacas salteadas, mermelada de cebolla, jamon serrano
(v) w/out ham 6

(v) puff pastry cookie topped w/ baked veggies salad, goat cheese 6
coca de verduras gratinada con queso de cabra

soup

gazpacho of baked tomatoes w/ catalan mussels, black olive cookies 6
gazpacho de tomates con mejillones catalanes, galleta de aceitunas negras
(v) w/out mussels 5

tepuia
at chinese house

www.tepui.asia
www.chinesehouse.asia
facebook.com/thechinesehouse

salads

- (v) green salad w/ asparagus, roasted peppers, feta cheese 6.5
ensalada verde con espárragos, pimientos asados, queso feta
- wakame & octopus salad w/ vegetables crudité, crispy noodles, passion fruit vinaigrette 7
ensalada de wakame y pulpo con vegetales, tallarines crujientes, vinagreta de parchita
(v) w/out octopus 6
- mediterranean salad w/ white tuna escabeche 7
ensalada mediterranea con escabeche de atun blanco
(v) w/out tuna 6
- lentil & avocado salad aromatized w/ coriander & lime, crispy chorizo julienne 6.5
ensalada de aguacate y lentejas aromatizada con cilantro, limon, tiritas de chorizo crujiente
(v) w/out chorizo 6

fish

- pan-fried red snapper w/ potato & chorizo mash, whole padron chillies 15
churrasco de pargo sobre pure de papa con chorizo, pimientos de padron
- grilled salmon w/ beetroot & mascarpone cream, green asparagus 15
salmon a la plancha con crema de mascarpone y remolacha, espárragos verdes
- seared japanese sardines over smoked broken potatoes, garlic champignons 12
sardinas japonesas sobre papas rotas ahumadas, champignones al ajillo
- grilled red mullet w/ baked pumpkin, parmesan cheese, orange-roquet salad 14
salmonete a la plancha con calabaza al horno, queso parmesano, ensalada de rucula a la naranja

meats

- 200gr veal rack w/ chickpeas mash, green beans, red wine & relish sauce 18
costillas de ternera con hummus, judias verdes, salsa de vino tinto y condimentos
- duck breast w/ a cous-cous of herbs & dried fruits, caramelized onions, tamarind sauce 13
pechuga de pato con cous-cous de frutas y hierbas, cebollas caramelizadas, salsa de tamarindo
- 8-hour braised pork cheek al pibil, cuban bean's rice 15
cachete de puerco al pibil con arroz y caraotas negras
- 180gr beef tenderloin w/ herbal butter, cheesy cheddar-potato mash, veggies 16
lomo de res con mantequilla a la hierba, pure queso de cheddar y papas, vegetales

vegetarian

- lasagna of goat cheese, tomato confit & spinach 12
pasticho de queso de cabra, tomates confitados, espinaca.
cooking time: approx 15-20 minutes