



ASIAN
RESTAURANT







Protur Roquetas Hotel & Spa







Entrantes

- Dobin Mushi (soja, gambas, pollo, Shimeji y cebolletas)
-  Rollito de primavera
-  Ensalada Asian
- Gyozas (de verdura y pollo)
- Ebi no tempura (rebozado de langostinos)
-  Tempura de vegetales
-  Verduras Pakora

Platos principales

- Atún Asian (atún al Teriyaki con salsa de cítricos)
- Teriyaki de ternera
- Cerdo agridulce
- Chop Suey de ternera
-  Tallarines Udon con verduras
- Pollo Madrás con arroz
- Pollo Tikka Masala
- Noodles con gambas, Shitake y verduras
-  Verduras salteadas con coco y curry verde

Postres





- Helado japonés de menta
- Dunas de mango
- Tarta de coco

Menú infantil (Entrante, plato principal y postre.



Guarnición: arroz con huevo o tallarines yakisoba)

- Pechuga de pollo rebozada con harina de garbanzos
- Brochetas de pollo Tepanyaki
- Filete de merluza con panko

Starters

- Dobin Mushi (soya, prawns, chicken, shimeji and onions)
-  Spring roll
-  Asian salad (spinach, lettuce, tomato and sesame)
- Gyozas (vegetables and chicken gyozas)
- Ebi no tempura (crispy tempura battered prawns)
-  Vegetables tempura
-  Pakora vegetables

Main course

- Asian tuna (tuna with citrus sauce)
- Beef Teriyaki
- Sweet and sour pork
- Beef Chop Suey
-  Udon noodles with vegetables
- Madras chicken with rice
- Chicken Tikka Masala
- Noodles with shrimps, shitake and vegetables
-  Grilled vegetables with coconut and curry

Desserts

- Mint japanesse ice cream
- Mango dunes
- Coconut cake

Childrens menu (Starter, main course & dessert. Kids garnish: fried rice with eggs or yakisoba noodles)

- Chicken breast breded with chickpea flour
- Tepanyaki chicken skewers
- Hake fillet with panko



Si tiene intolerancia a algún alimento comuníquelo al camarero.
If you have any food intolerance, please tell the waiter.