

LELONG YUM CHA

YUM CHA MENU | 玲珑饮茶

DIM SUM DEL CARRITO

801. XIAO LONG BAO DE IBÉRICO EN SU JUGO 鲜肉小笼包	6,9€	813. SIU MAI DE CERDO IBÉRICO 鲜肉烧卖	6,9€
802. XIAO LONG BAO DE CALAMAR Y MARISCO 墨鱼海鲜小笼包	7,9€	814. PASTEL DE NABO CANTONÉS TRADICIONAL 萝卜糕	6,9€
804. HA GAU DE LANGOSTINOS Y JENGIBRE 水晶虾饺	7,9€	815. "JIN GAU" GYOZAS DE VACUNO AL GRILL 生煎牛肉饺	6,9€
805. WONTON DE IBÉRICO ESTILO SICHUAN 黑毛猪肉红油抄手	7,9€	816. "LO MAI GAI" POLLO Y ARROZ ENVUELTO EN HOJA DE LOTO 糯米鸡	6,9€
806. BAO RELLENO DE CALDO ESTILO SHANGHAI 上海汤包	6,9€	817. "HAM SOI GOK" EMPANADILLA DE HONG KONG 咸水角	6,9€
807. PATAS DE POLLO CON SALSA DE ABALONE 鲍汁凤爪	6,9€	831. "DAU SA BAU" BAO RELLENO DE ALUBIA ROJA <i>DULCE</i> 豆沙包	6,9€
808. ROLLITO CRUJIENTE DE VERDURAS CON UN TOQUE TROPICAL 素三鲜春卷	6,9€	832. "NAI WONG BAU" BAO RELLENO DE CREMA DE LECHE <i>DULCE</i> 奶黄包	6,9€
809. "CHA SIU BAU" BAO RELLENO DE CHARSIU 叉烧包	6,9€	833. "DAN TAT" TARTALETAS DE HUEVO ESTILO HONG KONG <i>DULCE</i> 港式蛋挞	6,9€
810. "GAM CHIN DOU" TRIPA DE TERNERA CANTONESA 柱侯金钱肚	7,9€	834. BOLAS CRUJIENTES DE SÉSAMO NEGRO <i>DULCE</i> 黑森林芝麻球	7,5€
811. WONTON CRUJIENTE DE BONIATO 香炸馄饨	6,9€	835. CRUJIENTE DE LECHE <i>DULCE</i> 脆皮鲜奶	7,5€
812. SIU MAI DE TXANGURRO Y LANGOSTINOS 蟹粉虾烧卖	7,9€		

PRINCIPALES

20. ARROZ DORADO (amarillo, negro y rojo) FRITO CON SOLOMILLO DE VACA VIEJA 黄金和牛炒饭	19€
22. FIDEOS DE ARROZ FRITO CON GAMBAS Y VERDURAS FRESCAS 虾仁炒米粉	21€
24. CANELÓN DE ARROZ CON LANGOSTINOS 虾仁肠粉	16€
25. "HO FEN" CINTAS DE ARROZ SALTEADAS CON SOLOMILLO Y VERDURAS 牛肉炒河粉	21€
28. FIDEOS ARTESANALES EN CALDO DE ESTOFADO DE TERNERA 红烧牛腩汤面	21€
29. "LO MEIN" RAMEN ARTESANAL PICANTE CON VIRUTAS DE TERNERA 麻辣拌面	21€
30. PAK CHOI DE TEMPORADA SALTEADAS CON SALSA CANTONESA 广式炒时蔬	16€
40. LÁMINAS DE SECRETO IBÉRICO CAMELIZADAS ESTILO TROPICAL 热带果香咕老肉	21€
48. EL CLÁSICO SICHUAN CHICKEN AL WOK CON GUINDILLAS Y CACAHUETE 椒麻香脆辣子鸡	22€
51. CAZUELA DE BACALAO CON FIDEOS DE CRISTAL CON SALSA 川香银鳕鱼粉丝煲	26€
58. "BUDHA JUMP" SOPA CREMOSA TRADICIONAL DE ABALONES Y BOLETUS 原盅佛跳墙 (位)	29€

SELECCIÓN DE TÉ

3,5€ POR PERSONA / 位

DIM SUM & ENTRANTES

DIM SUM & STARTERS | 点心及前菜

-
- 01. Blossom crujiente de langostino** 14
花式炸虾仁馄饨 | Fried shrimp Wonton
-
- 02. Dim Sum Variado *Tesoros de Lelong*** 14
玲珑经典荟萃 四款 | Assorted Dim Sum
-
- 03. Xiao Long Bao relleno de carrillera de vacuno** 12
牛脸肉小笼包 | Beef cheek Xiao Long Bao
-
- 04. Ensalada templada de pato crujiente con brotes tiernos y granada** 12
石榴鸭绒沙拉 | Warm crispy duck salad with tender sprouts and pomegranate
-
- 05. Rollitos de pato Pekín con sus crudites y salsa de judía negra fermentada** 19
酥脆锦蔬鸭卷 | Pekin duck rolls with fermented black bean sauce
-
- 06. Sticks crujientes de berenjena con rousong y curry rojo picante** 12
猪肉松香脆茄子 | Crispy aubergine sticks with rousong and spicy red curry
-
- 07. Dim Sum relleno de boletus, pato y foie 2 und** 14
鹅肝鸭肉菌菇饺 | Tapioca Dim Sum filled with mushrooms, duck with foie
-
- 08. Dim Sum transparente relleno de verduras frescas** 14
锦蔬玲珑饺 | Transparent Dim Sum with with fresh vegetables
-
- 09. Sheng Jian Bao al grill de cerdo ibérico y trufa negra** 14
野生菌弄堂生煎包 | Grilled Sheng Jian Bao with Iberian pork & black truffle
-
- 10. Sopa de marisco Tom Yum Goong *Esencias de Tailandia*** 16
泰式冬阴功汤 | Tom Yum Goong seafood soup *Essences of Thailand*
-
- 11. Wonton de carne ibérica con aceite de Sichuan** 18
黑毛猪红油抄手 | Iberian pork Wonton with spicy oil
-
- 12. Wonton de langostino con escabeche de pimenta de Sichuan** 21
大虾川香红油抄手 | Shrimp Wonton with Sichuan pepper marinade
-
- 13. Ha Kao de langostino con jugo de su coral y huevas de tobiko** 18
黑珍珠虾饺皇 | Prawns Ha Kao noir with coral juice and tobiko
-
- 15. Siu Mai de txanguro y langostinos** 16
蟹粉虾烧卖 | Crab and shrimp Siu Mai
-
- 16. "Jin Gau" Gyozas de vacuno al grill** 21
生煎牛肉饺 | Grilled beef gyozas

SUSHI LELONG

SUSHI LELONG | 玲珑寿司

-
- 501. Nigiri de salmón flambeado con lima 2 und** 9
炙烧三文鱼寿司 | Salmon nigiri flambéed with lime 2 pieces
-
- 502. Nigiri de lubina con salsa bilbaína 2 und** 9
鲈鱼寿司配毕尔巴鄂酱 | Sea bass nigiri with bilbaina sauce 2 pieces
-
- 503. Nigiri de atún rojo con gilda 2 und** 11
吞拿鱼寿司 | Red tuna nigiri with gilda 2 pieces
-
- 504. Nigiri de toro aburi con yuzukosho 2 und** 13
炙烧厚脂金枪鱼寿司配柚子胡椒 | Toro aburi nigiri with yuzukosho 2 pieces
-
- 505. Nigiri de vieira flambeada con mantequilla negra 2und** 13
黑黄油扇贝寿司 | Flambéed scallop nigiri with black butter 2 pieces
-
- 506. Nigiri de pez mantequilla 2und** 9
奶油鱼寿司 | Butterfish nigiri 2 pieces
-
- 507. Gunkan de atún picante 2und** 12
香辣金枪鱼军舰 | Spicy tuna gunkan 2 pieces
-
- 508. Dancing roll de anguila 8 und** 22
香烤鳗鱼卷 | Eel sushi roll 8 pieces
-
- 509. Dragón roll de langostino crujiente y aguacate 8 und** 19
香辣虎虾牛油果卷 | Spicy shrimp sushi roll with avocado 8 pieces
-
- 510. Salmón y aguacate spicy roll 8 und** 19
香辣三文鱼牛油果卷 | Spicy salmon sushi roll with avocado 8 pieces
-
- 511. Negitoro maki - toro picante 8 und** 24
辣味金枪鱼卷 | Spicy fatty tuna belly "toro" 8 pieces
-
- 512. Usuzukuri de lubina con leche de tigre, maracuyá y pico de gallo** 24
香叶酸汁鲈鱼刺身 | Sea bass usuzukuri with passion fruit leche de tigre
-
- 513. Tempura de langostinos tigre con crema de kimchi y lechuga hoja de roble** 26
虎虾天妇罗配泡菜奶油 | Shrimp tempura with kimchi cream & lettuce
-
- 514. Tartar de atún yu sen maguro crujiente** 28
蓝鳍吞拿鱼塔塔 | Crispy yu sen maguro tuna tartare
-
- 515. Nigiri variado Lelong Salmón, Atún, Pez Mantequilla | 6 und** 25
玲珑手握寿司拼盘 | Lelong classic assorted nigiri Salmon, tuna and butterfish | 6 pieces
-
- 516. Sashimi moriwase Lelong Salmón, Atún, Vieira, Pez Mantequilla | 12 Cortes** 32
玲珑刺身拼盘 | Sashimi moriwase Salmon, tuna, scallop and butterfish | 12 pieces
-
- 517. Uramaki spicy tuna** 24
香辣金枪鱼反卷 | Uramaki roll of spicy tuna
-
- 518. Uramaki de langostino crujiente y aguacate** 22
香脆大虾牛油果反卷 | Uramaki roll with crispy prawn and avocado
-
- 519. Tataki toro aburi y kizami wasabi** 28
焰烧厚脂金枪鱼 | Seared toro tataki with finely chopped wasabi

CARNE & AVE

MEAT & POULTRY | 肉类及家禽

40. El clásico Sichuan Chicken al wok con guindillas y cacahuete	22
椒麻香脆辣子鸡 Sichuan Chicken stir-fried with chili peppers and peanuts	
41. Láminas de secreto ibérico caramelizadas estilo tropical	21
热带果香咕老肉 Slices of Iberian pork caramelized in tropical style	
42. Picaña de vaca salteada con salsa de chá <i>ligeramente picante</i>	22
京酱爆炒牛肉片 Stir-fried beef with Beijing sauce	
43. "CHAR SIU" Secreto ibérico marinado estilo cantonés	24
黑毛猪肉秘制叉烧 Marinated Iberian Char Siu pork	
44. Láminas de ternera con verduras encurtidas y semillas de Sichuan <i>picante</i>	26
金汤酸菜牛肉 Aged beef tenderloin with black pepper and basil aroma	
45. Solomillo de vaca vieja a la pimienta negra y aroma de albahaca	29
黑椒炒牛里脊粒 Aged beef tenderloin with black pepper and basil aroma	
46. Costilla de vaca madurada Shangri-La, confitada y ahumada en Josper	36
香格里拉茶香熏熟成大牛排 Confit and smoked Shangri-La matured beef rib	
47. Pato crujiente estilo Thai <i>ligeramente picante</i>	28
泰式咖喱鸭 Thai-style crispy duck	
48. Pato Imperial Beijing <i>Homenaje China Crown. Media Pieza</i>	59
北京烤鸭 (半只) Imperial Beijing duck <i>Half piece</i>	
49. Pato Imperial Beijing entero <i>Homenaje China Crown.</i>	89
北京烤鸭 Imperial Beijing duck	

MARISCO & PESCADO

SEAFOOD & FISH | 海鲜鱼类

50. Langostinos salteados al curry amarillo y hojas de albahaca	24
南洋咖喱虾球 Sautéed prawns with yellow curry & basil leaves Extra de arroz / Extra rice / 另加香米饭 6€	
51. Cazuela de bacalao con fideos de cristal con salsa <i>picante</i>	26
川香麻辣鳕鱼粉丝煲 Sichuan-style spicy cod and noodle casserole	
52. Langostino spicy cremoso <i>ligeramente picante</i>	24
宫保大虎虾 Crispy spicy & creamy prawn	
53. Corvina al vapor con alubia y cúrcuma	29
清蒸黄花鱼 Corvina steamed with beans and turmeric	
54. Spicy crab Singapur al wok con cúrcuma y cebolletas caramelizadas	34
星洲辣味咖喱蟹 Wok-fried spicy crab with turmeric & caramelized scallions	
55. Rodaballo salvaje a la brasa con 5 especias <i>Lelong 2 personas</i>	49
香烤野生多宝鱼 Grilled wild turbot with 5 spices <i>for 2 people</i>	
56. Bogavante salteado con jengibre y salsa de soja	49
上汤姜葱波士顿龙虾 Boston lobster sautéed with ginger and onion	
57. Langosta salteada con jengibre y cebolleta	120
上汤姜葱蓝龙虾 Lobster sautéed with ginger and onion	
58. "BUDHA JUMP" Sopa cremosa tradicional de abalones y boletus	29
原盅佛跳墙 (位) Traditional stew of abalones and boletus mushrooms	

ARROCES & NOODLES

RICE & NOODLES | 玲珑主食

-
- 20. Arroz dorado (amarillo, negro y rojo) frito con solomillo de vaca vieja** 19
黄金和牛养生炒饭 | Fried yellow, black, and red rice with cow sirloin
-
- 21. Arroz frito Tailandés LeLong Club** 21
泰式玲珑炒饭 | LeLong Club Thai fried rice
-
- 22. Fideos de arroz fritos con gambas y verduras frescas** 21
海鲜锦蔬炒米粉 | Stir-fried rice noodles with shrimp and fresh vegetables
-
- 23. Sopa de wonton de langostinos estilo Hong Kong** 21
鲜虾大馄饨汤 | Hong Kong-style shrimp wonton soup
-
- 24. Canelones de arroz cantonés con crujiente de langostino** 16
鲜虾肠粉 | Rice canelloni with crispy shrimp
-
- 25. "HO FEN" Cintas de arroz salteadas con solomillo y verduras** 21
牛柳炒河粉 | Stir-fried rice noodles with beef tenderloin and vegetables
-
- 26. Udon con láminas crujientes de pato al wok y esencia de pimienta negra** 24
黑椒脆鸭炒乌冬 | Udon noodles with wok-fried duck slices and black pepper
-
- 27. Arroz caldoso con salsa de abalones y setas negras** 29
本店鲍汁捞饭 | Chinese risotto with abalone sauce
-
- 28. Fideos artesanales en caldo de estofado de ternera** 21
红烧牛腩汤面 | Artisanal noodles in beef stew broth
-
- 29. "LO MEIN" Ramen artesanal picante con virutas de ternera** 21
麻辣拌面 | "Spicy Lao Mian" with Iberian beef shavings and bean sprouts

VERDURA

VEGETABLE | 时蔬素菜

-
- 30. Pak Choi salteadas con salsa cantonesa** 16
广式炒时蔬 | Sauteed mushrooms and Pak Choi
-
- 31. Tofu artesanal de soja con verduras *receta casera*** 18
家乡烧豆腐 | Homemade tofu with soy sauce and vegetables
-
- 32. Mapo tofu estilo Sichuan** 18
川香麻婆豆腐 | Sichuan-style Mapo tofu

LELONG
ASIAN CLUB

玲珑

POSTRES

DESSERTS | 玲珑甜品

-
- 300. Trufas de té matcha con nueces cantonesas** 12
抹茶巧克力琥珀核桃 | Matcha tea truffles with Cantonese walnuts
-
- 301. Tarta fina de manzana con helado de vainilla de Madagascar y sansho** 14
本店苹果派加香草冰淇淋 | Thin apple tart with Madagascar vanilla ice cream
-
- 302. Fudge de chocolate con nueces caramelizadas** 12
巧克力核桃蛋糕 | Chocolate cake with caramelized walnuts
-
- 303. Helado de jengibre sobre crujiente de wonton** 9
香脆皮老姜冰淇淋 | Ginger ice cream on crispy wontons
-
- 304. Helado de coco sobre virutas de coco** 9
椰子冰淇淋 | Coconut ice cream over coconut chips
-
- 305. Cheesecake de maracuyá y gelatina de yuzu** 14
玲珑百香果芝士蛋糕 | Passion fruit cheesecake with Yuzu jelly
-
- 306. Piña braseada** 9
炭烤焰烧朗姆菠萝 | Braised pineapple
-

Lelong Specialty Cocktail Dessert

- 307. Zacapa Espresso (Recomendado para maridar con postres)** 18
萨卡帕浓缩咖啡 | Zacapa Espresso (recommended to pair with desserts)
Ron zacapa 23, Licor de café, Twits de naranja, Sirope de vainilla, 1 café espresso, Licor Hering cereza
Zacapa 23 rum, Coffee liqueur, Orange twists, Vanilla syrup, 1 espresso shot, Hering cherry liqueur



LELONG
ASIAN CLUB

玲 珑

www.lelongclub.com | [@lelongclub](https://www.instagram.com/lelongclub)

GRUPO
CHINA CROWN

