



LELONG
A S I A N C L U B

Where amazing things happen.

www.lelongclub.com | [@lelongclub](https://www.instagram.com/lelongclub)
by GRUPO CHINA CROWN

CARRERA DE SAN JERÓNIMO, 9, 28014 MADRID



LELONG
ASIAN CLUB

Lelong Asian Club, ubicado en el barrio de Las Letras, es el último proyecto de María Li Bao junto con su hermano, el chef Felipe Bao.

Una joya arquitectónica situada en un edificio de 1886, decorado por el prestigioso interiorista Jean Porsche, que ha logrado conservar la esencia del edificio, con detalles del Madrid del s.XIX como las estilizadas columnas de hierro originales y manteniendo la esencia del grupo China Crown.

Lelong Asian Club es un viaje visual a elegantes restaurantes asiáticos con algunas reminiscencias de los locales de moda en Nueva York de hace cien años.

Cuenta con distintos espacios, todos ellos con techos altos y grandes ventanales que dejan entrar la luz del día. Cada rincón está cuidado al detalle.

GRUPO
CHINA CROWN

SHANGHAI
mama
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE



BAO LI

SUSHI BAR
TOTTORI
鳥取

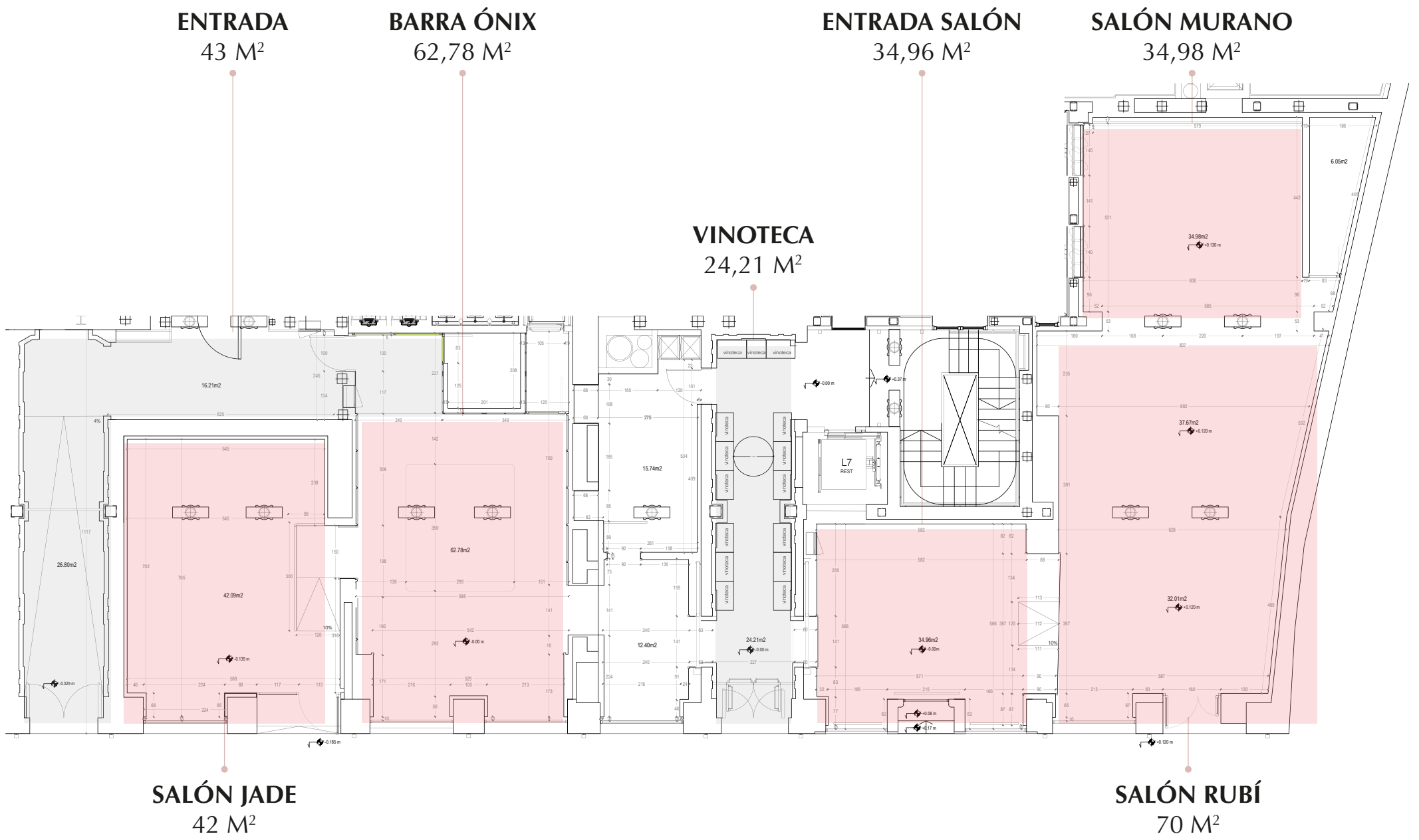


INDOCHINA
BRASA



LELONG
ASIAN CLUB

ESPACIO & INFORMACIÓN



ESPACIOS





GASTRONOMÍA

El proyecto culinario de Lelong Asian Club mezcla sabores procedentes de diversas culturas asiáticas, con énfasis, eso sí, en la cocina china.

Detrás de este concepto se hallan María Li Bao junto con su hermano, el chef Felipe Bao, cuyo conocimiento y maestría permiten que los comensales se sumerjan en un viaje gastronómico con sabores intensos y picantes, típicos de la cocina asiática.







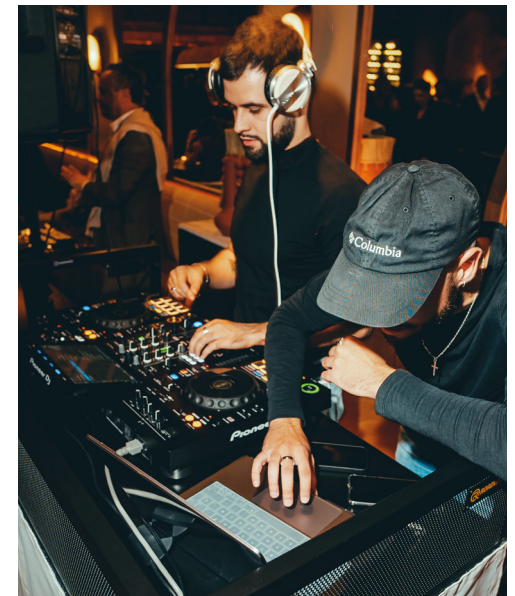
EXPERIENCIAS LELONG ASIAN CLUB

Una experiencia dinámica y divertida para adentraros en el apasionante sector de la coctelería. En nuestros talleres, elaboramos cócteles, realizamos experimentos, pruebas de sabor e interactuamos con todos los participantes alrededor de nuestra barra para conseguir los objetivos propuestos.

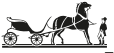
Tipos de Talleres:

- Puedes elegir la temática y diseño del taller en función de los gustos del grupo, imagen corporativa y motivo del evento.
- Coctelería Clásica: aprenderán a preparar y disfrutar de 2 cócteles emblemáticos que han dejado una huella en la historia de la mixología. Nuestros cocteleros te guiarán en el proceso.





R I T
U A L
S . . .


HERMÈS
PARIS


Hennessy

TEQUILA
Don Julio


MHRE
HOSPITALITY REAL ESTATE


JW MARRIOTT®



ONSHINDO
OSAKA

LA MER®



MENÚ DE GRUPO I

ENTRANTES A COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

Dim Sum variado Tesoros de Lelong
Assorted dim sum Lelong's treasures

Sushi Moriawase variado
Assorted sushi Moriawase

Tostada crujiente de maíz con tartar de atún picante y perlas de wasabi
Crunchy corn toast with spicy tuna tartar and wasabi pearls

PRINCIPALES (A elegir previamente) · MAIN (To be chosen beforehand)

Carrilleras de ibérico cocinadas lentamente
en pasta de curry verde con coco
*Iberian pork cheeks slow cooked
in green curry paste with coconut*

Cintas de arroz salteadas con gambas y verduras
Rice ribbons sautéed with shrimps and vegetables

POSTRE · DESSERT

Mochi de cheesecake con crujiente de galleta
Cheesecake mochi with crumble cookie

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier
Agua, cerveza y refrescos incluidos

*Sommelier wine selection
Water, beer and soft drinks included*



MENÚ DE GRUPO II

ENTRANTES A COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

Sushi Moriawase variado

Assorted sushi Moriawase

Dim Sum variado Tesoros de Lelong

Assorted dim sum Lelong's treasures

Taquitos de lechuga con Chiar Siau de cerdo ibérico y kimchi de pera

Lettuce wedges with Chiar Siau of Iberian pork and pear kimchi

PRINCIPALES (A elegir previamente) · MAIN (To be chosen beforehand)

Langostinos salteados al curry amarillo y hojas de albahaca

Prawns sautéed with yellow curry and basil leaves

Picaña de vaca salteada con salsa de chá

Beef picaña sautéed with chá sauce

POSTRE · DESSERT

El famoso flan Lelong con nata y nueces caramelizadas

LeLong's famous flan with cream and caramelized walnuts

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier

Agua, cerveza y refrescos incluidos

Sommelier wine selection

Water, beer and soft drinks included



MENÚ DE GRUPO III

ENTRANTES A COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

Tiradito de hamachi a la brasa japonesa con
vinagreta de yuzu, aguacate & chili

*Japanese grilled hamachi tiradito with
yuzu, avocado & chili vinaigrette*

Rollitos de pato con salsa de judía negra

Duck rolls with black bean sauce

Tostada crujiente de maíz con tartar de atún picante y perlas de wasabi

Crunchy corn toast with spicy tuna tartar and wasabi pearls

PRINCIPALES (A elegir previamente) · MAIN (To be chosen beforehand)

Solomillo de vaca vieja negra y aroma de albahaca asiática

Old black beef sirloin steak and Asian basil flavor

Lubina al vapor con jengibre, soja y
cebolleta china con pimienta, ajo y chilies

*Steamed sea bass with ginger, soybeans and
Chinese chives with pepper, garlic and chili peppers*

POSTRE · DESSERT

Coulant de chocolate amargo con corazón
de Miso y helado de whisky japonés

*Bitter chocolate coulant with Miso heart
and Japanese whisky ice cream*

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier

Agua, cerveza y refrescos incluidos

Sommelier wine selection

Water, beer and soft drinks included

MENÚ DEGUSTACIÓN IV

ENTRANTES A COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

Sopa al estilo cantonés con huevo de codorniz

Cantonese-style soup with quail egg

Dim Sum variado Tesoros de Lelong

Assorted dim sum Lelong's treasures

Tostada crujiente de maíz con tartar de atún picante y perlas de wasabi

Crunchy corn toast with spicy tuna tartar and wasabi pearls

Ensalada templada de pato, con jamon de pato,
polvo de foie, canónigos y vinagreta china

*Warm duck salad with duck ham, foie powder,
lamb's lettuce & Chinese vinaigrette*

Gamba rosa crujiente, albahaca morada, compota de chilies y jengibre

Crispy pink shrimp, purple basil, chili compote and ginger

PRINCIPALES (A compartir) / MAIN COURSE (To share)

Bogavante gallego salteado con jengibre, salsa de soja
y flor de calabaza con su crema

*Galician lobster sautéed with ginger, soy sauce
and squash blossom with cream*

Pato Imperial Beijing

Imperial Duck Beijing

POSTRE · DESSERT

Coulant de chocolate amargo con corazón
de Miso y helado de vainilla

*Bitter chocolate coulant with Miso heart
and vanilla ice cream*

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier

Agua, cerveza y refrescos incluidos

Sommelier wine selection

Water, beer and soft drinks included





MENÚ DE CÓCTEL I

Caldito de pato

Duck broth

Dragon roll de langostino crujiente y aguacate

Dragon roll with crispy prawn and avocado

Taquitos de lechuga con Chiar Siau de cerdo ibérico y kimchi de pera

Lettuce wedges with Iberian pork Chiar Siau and pear kimchi

Tosta crujiente de maíz con tartar de atún

Crispy corn toast with tuna tartar

Rollitos de pato Pekín con salsa de judía negra fermentada
hecha en casa, pepino encurtido y crujiente de puerro

*Peking duck rolls with homemade fermented
black bean sauce, pickled cucumber and crispy leek*

Xiao Long Bao relleno de carrillera de vacuno

Xiao Long Bao stuffed with beef cheeks

Gamba rosa en rollito crujiente con albahaca tailandesa
morada y mermelada de chillies Lelong

*Pink shrimp in crispy rollito with purple
Thai basil and chilli jam Lelong*

Gyozas de vacuno al grill

Grilled beef gyoza

POSTRE • DESSERT

Mini mochi de cheesecake

Mini cheesecake mochi

Mini brownie

Mini brownie

BODEGA • WINERY

Vino selección de sommelier. Agua, cerveza y refrescos incluidos

Sommelier wine selection. Water, beer and soft drinks included



MENÚ DE CÓCTEL II

Caldito al estilo cantonés

Cantonese-style broth

Ensalada templada de pato, polvo de foie,
canónigos y vinagreta china de ciruelas

*Warm duck salad, foie powder, lamb's
lettuce and Chinese plum vinaigrette*

Dragon roll de langostino crujiente y aguacate

Crispy shrimp and avocado dragon roll

Nigiri de salmón flambeado con mayonesa picante y lima Kéfir

Flambéed salmon nigiri with spicy mayonnaise and lime kefir

Croquetas de Pato

Duck croquettes

Sheng Jian Bao al grill de cerdo ibérico y trufa negra

Sheng Jian Bao grilled Iberian pork and black truffle

El famoso pollo al limón de Lelong, receta original

Lelong's famous lemon chicken, original recipe

Gyozas de vacuno al grill

Grilled beef gyozas

Arroz frito tailandés Lelong Club con frutas y verduras

Lelong Club Thai fried rice with fruits and vegetables

POSTRE · DESSERT

Mini mochi de mango y maracuyá

Mini mango and passion fruit mochi

Mini brownie

Mini brownie

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier. Agua, cerveza y refrescos incluidos

Sommelier wine selection. Water, beer and soft drinks included

MENÚ DE CÓCTEL III

Caldito al estilo Cantonés

Cantonese-style broth

Ensalada templada de pato, con jamon de pato,
polvo de foie, canónigos y vinagreta china

Warm duck salad with duck ham, foie powder

Nigiri de arroz frito y tartar de atún picante

Crispy rice nigiri with spicy tuna tartare

Mini Bao al grill de cerdo ibérico y trufa negra

Grilled mini bao of Iberian pork and black truffle

El famoso pollo al limón de Lelong, receta original

Lelong's famous lemon chicken, original recipe

Langostinos salteados al curry amarillo y hojas de albahaca

Sautéed prawns with yellow curry and basil leaves

Tiradito de hamachi a la brasa japonesa con
vinagreta de yuzu, aguacate & chili

*Japanese grilled hamachi tiradito with yuzu,
avocado & chili vinaigrette*

Dragon roll de langostino crujiente y aguacate

Dragon roll with crispy prawn and avocado

Tosta crujiente de maíz con tartar de atún

Crispy corn toast with tuna tartar

Gamba rosa en rollito crujiente con albahaca tailandesa
morada y mermelada de chillies Lelong

Pink shrimp in crispy rollito with purple Thai basil

Carrilleras de cerdo ibérico cocinadas lentamente más de 36 horas
en pasta de curry verde con coco seco

Iberian pork cheeks slow cooked in green curry paste with coconut

Crepe de Pato Imperial Beijing

Imperial Beijing Duck Crepe

POSTRE · DESSERT

Mini mochi de mango y maracuyá

Mini mango and passion fruit mochi

Mini brownie

Mini brownie

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier.

Agua, cerveza y refrescos incluidos

Sommelier wine selection. Water, beer and soft drinks included

ESTACIONES · STATIONS

Sushi bar

Cortador de pato

Duck cutter

Barra de coctelería

Cocktail bar

BARRA LIBRE · OPEN BAR

BARRA LIBRE 1 HORA

OPEN BAR FOR 1 HOUR

BARRA LIBRE 2 HORAS

OPEN BAR FOR 2 HOURS

BARRA LIBRE 3 HORAS

OPEN BAR FOR 3 HOURS

BARRA LIBRE PREMIUM · OPEN BAR PREMIUM

BARRA LIBRE PREMIUM 1 HORA

OPEN BAR PREMIUM FOR 1 HOUR

BARRA LIBRE PREMIUM 2 HORAS

OPEN BAR PREMIUM FOR 2 HOURS

BARRA LIBRE PREMIUM 3 HORAS

OPEN BAR PREMIUM FOR 3 HOURS



OTROS SERVICIOS · OTHER SERVICES

DJ

Servicio de floristería
Flower service

Karaoke

Fotografía y vídeo
Photo and video

Fotomatón
Photo booth





LELONG
A S I A N C L U B

Where amazing things happen.

CONTACTO

VERÓNICA RATHMANN

680 73 19 56

vrathmann@grupochinacrown.com

CARRERA DE SAN JERÓNIMO, 9, 28014 MADRID

www.lelongclub.com | [@lelongclub](https://www.instagram.com/lelongclub)
by GRUPO CHINA CROWN