LELONG
ASIAN CLUB

Menús de

Navidad

2026

www.lelongclub.com | @lelongclub

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 estilosas 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.

www.grupochinacrown.com | vrathmann@grupochinacrown.com | +34 680 73 19 56

@LELONGCLUB @GRUPOCHINACROWN



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.



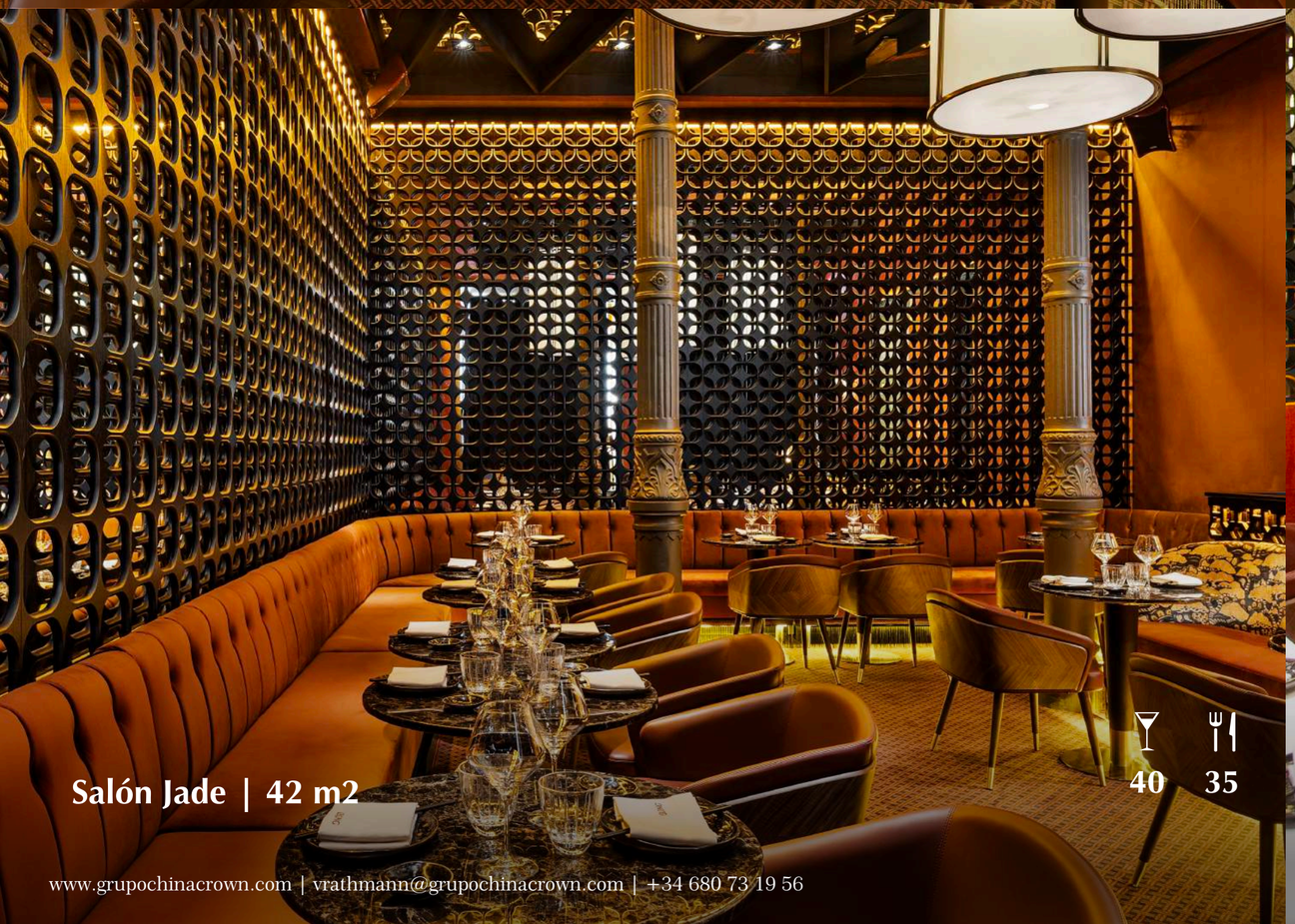
Salón Rubí | 70 m2

120 100



Barra Ónix | 62,7 m2

15



Salón Jade | 42 m2

40 35



Salón Muranp | 34,98 m2

30

www.grupochinacrown.com | vrathmann@grupochinacrown.com | +34 680 73 19 56



MENÚ DE GRUPO I

Copa de Cava de Bienvenida

ENTRANTES A COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

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

Gamba rosa crujiente, albahaca morada, compota de chilies y jengibre
Crispy pink prawn, purple basil, chili and ginger compote

Gyozas de vacuno al grill
Jin gau – grilled beef gyozas

PRINCIPALES · MAIN

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

Fideo de arroz Pad Thai de pollo, con pasta de tamarindo y lima
Chicken pad thai rice noodles with tamarind paste and lime

POSTRE · DESSERT

Mochi de galleta china con caramelo de ciruela
Chinese cookie mochi with plum caramel

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier
Agua, cerveza y refrescos incluidos
Sommelier wine selection
Water, beer and soft drinks included

50€

POR PERSONA · PER PERSON
10% IVA INCLUIDO · 10% VAT INCLUDED



MENÚ DE GRUPO II

Copa de Cava de Bienvenida

ENTRANTES A COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

Taquitos de lechuga con Chiar Siau de cerdo ibérico y kimchi de pera
Lettuce wedges with Chiar Siau of Iberian pork and pear kimchi

Rollitos de langostinos con castaña de agua y jengibre
Prawn spring rolls with water chestnuts and ginger

Dim Sum variado Tesoros de Lelong
Lelong's treasures – assorted Dim Sum selection

PRINCIPALES · MAIN

Cazuela de bacalao con fideo de arroz vermicelli, verduras y salsa de chili
Cod casserole with vermicelli rice noodles, vegetables and chili sauce

Láminas de secreto ibérico caramelizadas estilo tropical en salsa agridulce
Caramelized iberian secreto slices tropical style in sweet and sour 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

55€

POR PERSONA · PER PERSON
10% IVA INCLUIDO · 10% VAT INCLUDED



MENÚ DE GRUPO III

Copa de Cava de Bienvenida

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

Nigiri de salmón flambeado con mayonesa picante y lima Kéfir
Seared salmon nigiri with spicy mayo and kefir lime

Dragon roll de langostino crujiente y aguacate
Dragon roll with crispy prawn and avocado

PRINCIPALES · MAIN

Langostinos salteados al curry amarillo y hojas de albahaca
Prawns sautéed in yellow curry with basil leaves

Ternera especiada con lemon grass, guindillas y cilantro
Spiced beef with lemongrass, chilies and coriander

POSTRE · DESSERT

Mochi de galleta china con caramelo de ciruela
Chinese cookie mochi with plum caramel

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier
Agua, cerveza y refrescos incluidos
Sommelier wine selection
Water, beer and soft drinks included

60€

POR PERSONA · PER PERSON
10% IVA INCLUIDO · 10% VAT INCLUDED



MENÚ DESGUTACIÓN IV

Copa de Cava de Bienvenida

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

Tartar de salmón con arroz y trufa negra crujiente
Salmon tartare with rice & crunchy black truffle

Rollitos de pato con salsa de judía negra
Duck rolls with fermented black bean sauce

PRINCIPALES · MAIN

Solomillo de vaca vieja negra y aroma de albahaca asiática
Aged beef tenderloin with black pepper and asian basil aroma

Lubina al vapor con jengibre, soja y cebolleta china con pimienta, ajo y chilies
Steamed sea bass with ginger, soy, chinese scallions, pepper, garlic and chilies

POSTRE · DESSERT

Couland de chocolate amargo con corazón de Miso y helado de whisky japonés
Dark chocolate coulant with a miso center 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

70€

POR PERSONA · PER PERSON
10% IVA INCLUIDO · 10% VAT INCLUDED



MENÚ DESGUTACIÓN V

Copa de Cava de Bienvenida

ENTRANTES A COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

Sopa wonton de langostinos y setas con pimienta de Sichuan
Wonton soup with prawns, mushrooms and Sichuan pepper

Tataki de atún con ponzu trufado, crispy quinoa & Masago Arare
Tuna tataki with truffled ponzu, crispy quinoa and Masago Arare

Nigiri de vieira con mantequilla de ajo y citronella
Scallop nigiri with garlic and lemongrass butter

Nigiri de salmón flambeado con mayonesa picante y lima Kéfir
Seared salmon nigiri with spicy mayo and kefir lime

Xiao Long Bao crujiente de ibérico con trufa
Pork & truffle Xiao Long Bao

PRINCIPALES · MAIN

Bogavante gallego salteado con jengibre, salsa de soja y flor de calabaza con su crema
Galician Lobster Sautéed with Ginger, Soy Sauce and Squash Blossoms, Served with Squash Blossom Cream

Pato Imperial Beijing
Beijing imperial duck

POSTRE · DESSERT

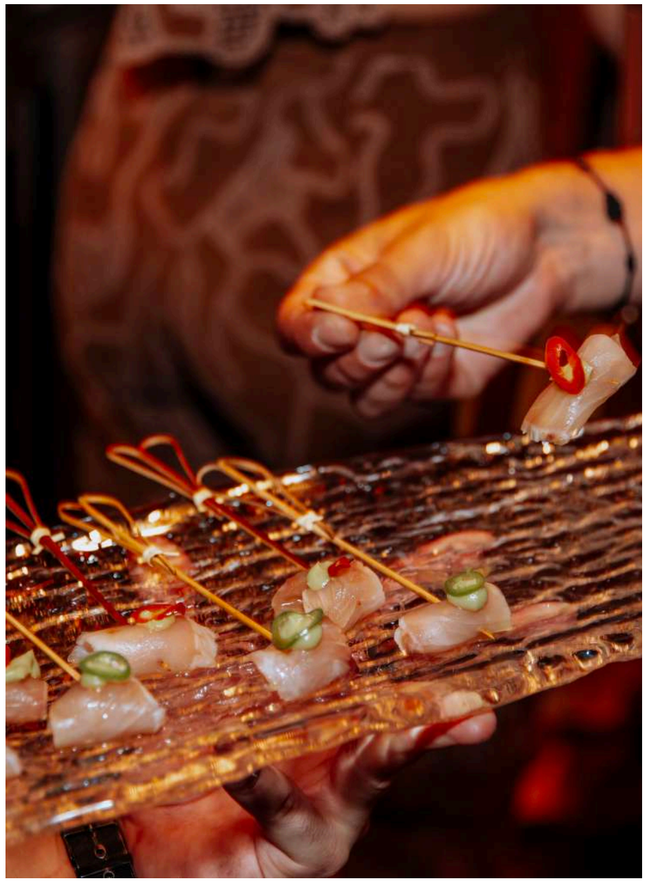
Couland de chocolate amargo con corazón de Miso y helado de whisky japonés
Dark chocolate coulant with a miso center and Japanese whisky ice cream

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier
Agua, cerveza y refrescos incluidos
Sommelier wine selection
Water, beer and soft drinks included

95€

POR PERSONA · PER PERSON
10% IVA INCLUIDO · 10% VAT INCLUDED













MENÚ DE CÓCTEL I

Copa de Cava de Bienvenida

Crema de sésamo blanco, tofu y salsa casera X.O con bacalao salado y pan chino crujiente
White sesame and tofu cream with homemade X.O. sauce, salted cod and crispy Chinese bread

Dragón 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
Duck rolls with fermented black bean sauce, pickled cucumber and leek

Xiao Long Bao relleno de carrillera de vacuno
Beef cheek Xiao Long Bao

Gamba rosa en royito crujiente con albahaca tailandesa morada y mermelada de chillies Lelong
Crispy pink prawn, purple basil, chili and ginger compote

Gyozas de vacuno al grill
Jin gau – grilled beef gyozas

POSTRE · DESSERT

Mini mochi de tarta de manzana caramelizada
Caramelized reinette apple tart

Tartaleta de chocolate amargo
Dark chocolate coulant

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier | Agua, cerveza y refrescos incluidos
Sommelier wine selection | Water, beer and soft drinks included

50€

POR PERSONA · PER PERSON
10% IVA INCLUIDO · 10% VAT INCLUDED



MENÚ DE CÓCTEL II

Copa de Cava de Bienvenida

Melón encurtido
Pickled melon

Tiradito de hamachi a la brasa japonesa con vinagreta de yuzu, aguacate y chili
Grilled Japanese hamachi tiradito with yuzu vinaigrette, avocado & chili

Ensalada templada de pato, polvo de foie, canónigos y vinagreta china d e ciruelas
Warm duck salad with duck ham, foie powder, lamb's lettuce & Chinese plum vinaigrette

Dragón roll de langostino crujiente y aguacate
Dragon roll with crispy prawn and avocado

Nigiri de salmón flambeado con mayonesa picante y lima Kéfir
Seared salmon nigiri with spicy mayo and kefir lime

Croquetas de Pato
Duck Croquettes

Sheng Jian Bao al grill de cerdo ibérico y trufa negra
Pan-fried Sheng Jian Bao with iberian pork and black trufflle

El famoso pollo al limón de Lelong, receta original
The famous lemon chicken from Lelong 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 violeta con sésamo pekinés
Mini Violet Mochi with Peking Sesame

Tartaleta de chocolate amargo
Dark chocolate coulant

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier | Agua, cerveza y refrescos incluidos
Sommelier wine selection | Water, beer and soft drinks included

60€

POR PERSONA · PER PERSON
10% IVA INCLUIDO · 10% VAT INCLUDED



MENÚ DE CÓCTEL III

Copa de Cava de Bienvenida

Crema de sésamo blanco, tofu y salsa casera X.O con bacalao salado y pan chino crujiente
White Sesame Cream and Tofu with Homemade XO Sauce, Salted Cod and Crispy Chinese Bread

Tiradito de hamachi a la brasa japonesa con vinagreta de yuzu, aguacate y chili
Grilled Japanese hamachi tiradito with yuzu vinaigrette, avocado & chili

Ensalada templada de pato, polvo de foie, canónigos y vinagreta china de ciruelas
Warm duck salad with duck ham, foie powder, lamb's lettuce & Chinese plum vinaigrette

Dragón roll de langostino crujiente y aguacate
Dragon roll with crispy prawn and avocado

Nigiri de salmón flambeado con mayonesa picante y lima Kéfir
Seared salmon nigiri with spicy mayo and kefir lime

Tosta crujiente de maíz con tartar de atún
Crispy corn toast with tuna tartar

Mini Bao al grill de cerdo ibérico y trufa negra
Pork & truffle Xiao Long Bao

KHANON PANG de gamba tailandesa con citronela, lima kéfir, jengibre y leche de coco
Khanom Pang with Thai Prawns, Lemongrass, Kaffir Lime, Ginger and Coconut Milk

El famoso pollo al limón de Lelong, receta original
The famous lemon chicken from Lelong original recipe

Carrilleras de cerdo ibérico cocinadas lentamente más de 36 horas en pasta de curry verde con coco seco
Iberian pork ch eeks slow cooked in green curry paste with coconut

Langostinos salteados al curry amarillo y hojas de albahaca
Prawns sautéed in yellow curry with basil leaves

Crepe de Pato Imperial Beijing
Beijing Imperial Duck Crepe

POSTRE · DESSERT

Mini mochi de violeta con sésamo pekinés
Mini Violet Mochi with Peking Sesame

Tartaleta de chocolate amargo
Dark chocolate coulant

BODEGA · WINERY

Vino selección de sommelier.
Agua, cerveza y refrescos incluidos
Sommelier wine selection.
Water, beer and soft drinks included

75€

POR PERSONA · PER PERSON
10% IVA INCLUIDO · 10% VAT INCLUDED



ESTACIONES

Sushi bar
Cortador de pato
Duck cutte
Barra de coctelería
Cocktail bar

BARRA LIBRE · OPEN BAR

BARRA LIBRE 1 HORA 25€ IVA INCLUIDO POR PERSONA
OPEN BAR FOR 1 HOUR, €25 INCLUDING VAT PER PERSON

BARRA LIBRE 2 HORAS 45€ IVA INCLUIDO POR PERSONA
OPEN BAR FOR 2 HOURS, €45 INCLUDING VAT PER PERSON

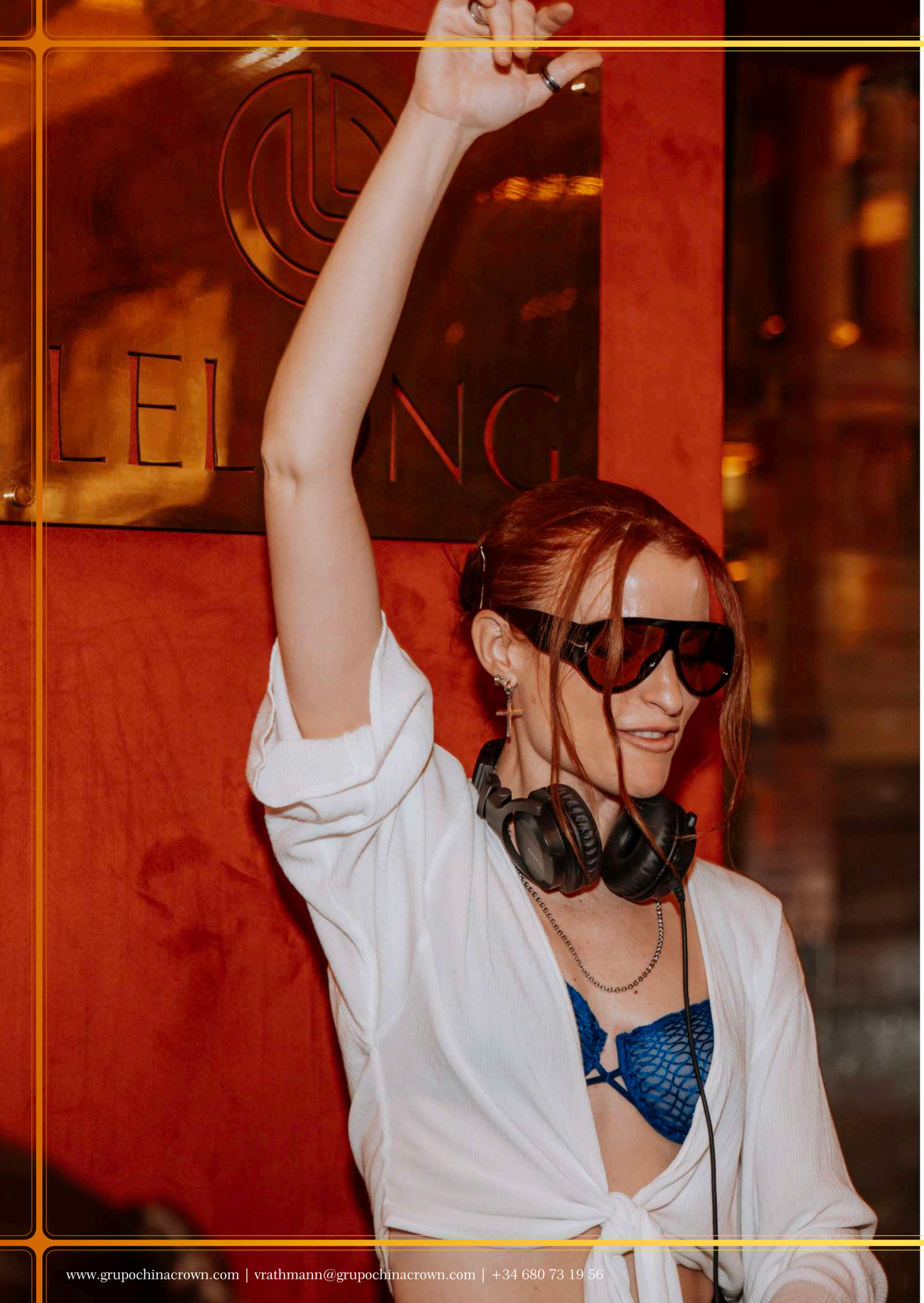
BARRA LIBRE 3 HORAS 63€ IVA INCLUIDO POR PERSONA
OPEN BAR FOR 3 HOURS, €63 INCLUDING VAT PER PERSON

BARRA LIBRE PREMIUM · OPEN BAR PREMIUM

BARRA LIBRE PREMIUM 1 HORA 35 € IVA INCLUIDO POR PERSONA
OPEN BAR PREMIUM FOR 1 HOUR, €35 INCLUDING VAT PER PERSON

BARRA LIBRE PREMIUM 2 HORAS 62 € IVA INCLUIDO POR PERSONA
BARRA LIBRE PREMIUM 2 HORAS 62 € IVA INCLUIDO POR PERSONA

BARRA LIBRE PREMIUM 3 HORAS 85 € IVA INCLUIDO POR PERSONA
OPEN BAR PREMIUM FOR 3 HOURS, €85 INCLUDING VAT PER PERSON



OTROS SERVICIOS

DJ
Servicio de floristería
Flower service
Karaoke
Fotografía y vídeo
Photo and videO
Fotomatón
Photo booth

POR FAVOR TENGA EN CUENTA QUE PARA LA RESERVA DE LA FECHA SERÁ NECESARIO EL PAGO DEL 50% DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS. EL IMPORTE RESTANTE, 10 DÍAS ANTES CON LA CONFIRMACIÓN DE COMENSALES.

PLEASE NOTE THAT TO RESERVE THE DATE, IT WILL BE NECESSARY TO PAY 50% OF THE CONTRACTED SERVICES. THE REMAINING AMOUNT SHOULD BE PAID 10 DAYS BEFORE, ALONG WITH THE CONFIRMATION OF GUESTS.



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.

TIPO 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.

ESPACIOS & FORMACIÓN

ENTRADA
43 M²

BARRA ÓNIX
62,78 M ²

ENTRADA SALÓN
34,96 M ²

SALÓN MURANO
34,98 M ²

VINOTECA
24,21 M²



SALÓN JADE
42M ²

SALÓN RUBÍ
70M ²

LELONG

ASIAN CLUB

www.lelongclub.com | @lelongclub

Carrera De San Jerónimo, 9, 28014 Madrid