



SenLin

ENTRADAS FRIAS / COLD APPETIZER

ROLLO TAIWANES / TAIWANESE ROLLS

Hojas de arroz hidratadas, rellenas de pollo al vapor y cítricos, crudites de vegetales, bañados en agridulce de chile de árbol y oro comestible
Re-hydrated rice paper filled with steamed chicken and citric fruit, vegetable crudités, bathed in a sweet and sour chile de arbol sauce and edible golden

SASHIMI DE PATO / DUCK SASHIMI

Rebanadas de pato ahumado en casa, ramillete de lechuguillas de temporada, aderezadas con vinagreta de tamarindo al jengibre, lluvia de nuez de la india
Home smoked duck slices, bouquet of seasonal lettuce dressed with tamarind and ginger vinaigrette, cashew rain

TÁRTARA DE ATÚN / TUNA TARTAR

Atún soku picado con cebolletas, pimientos horneados, claras de huevo cocidos, con infusión de aceite de ajonjolí, servido con una exótico caviar de tobico, coulis de mango, crocantes de won ton, sal volcánica
Chopped soku tuna and chives, roasted peppers, hard-boiled egg whites with sesame oil infusion, served over exotic tobico caviar and wonton crisps

COUS COUS AL PONZU / PONZU COUS COUS

Corazón de lechugas rellenas de sémolas de trigo cocinados con cilantro, jengibre, tomate escalfado, salsa de soya, twist de lima fresca, brotes orgánicos
Lettuce hearts stuffed with cous cous adding coriander, ginger, poached tomato, soy sauce, fresh lime twist and organic sprouts

 Orgánico  Light

 Suave / Mild

 Picante / Hot

 Muy Picante / Very Hot



ENTRADAS CALIENTES / WARM APPETIZER

PLUMAS DE CORDERO / LAMB FEATHERS

Brochetas de cordero con infusión de hierbabuena y hongos shitake,
Cubos de piña ennegrecida a las especias orientales
y pimentón sobre cremosa de yogurt al curry hindú
*Lamb skewers with mint infusion and shitake mushroom,
Pineapple cubes blacked with oriental spices and paprika,
Over creamy hindu yogurt curry*

DUO DE SATE / SATE DUO

De pollo y res marinados al cúrcuma con leche de coco,
Especias asiáticas, servidos con salsa de cacahuete semipicante,
Sobre ensalada de vegetales curtidos al mirin
*Turmeric marinated beef and chicken with coconut milk,
asian spices, served with mildly spicy peanut sauce and over cured vegetables
salad with rice wine*

KANIKAMA

Jaiba tierna sin concha marinada al ajo rostizado,
Capeadas en témpura, bañadas en vinagreta agripicante de soya,
Espárragos de mar, semillas de amapola
*Tender shell free crab marinated in roasted garlic, covered with tempura,
Bathed in a hot and sour soy vinaigrette, sea asparagus, and poppy seeds*

EBI YONG

Camarones en dos texturas, fritos al coco, semi ahumado,
a las 5 especies (anís, canela, comino, jengibre, clavo),
Alternados en dos salsas: mandarina fría y teriyaki templado
*Two textured shrimp, coconut fried, lightly smoked,
With five spice powder, (anis seed, cinnamon, cumin, ginger, and clove),
Alternately served with chilled tangerine sauce and warm teriyaki sauce*

 Orgánico  Light

 Suave / Mild

 Picante / Hot

 Muy Picante/ Very Hot



SOPAS / SOUPS

CAPUCCINO DE SHITAKES / SHITAKE CAPUCCINO

Fondo de ternera, cremosa de nuez al sake, emulsionada con hongos shitakes,
Cordero en brunoise, aire de leche tibia
*Veal stock, sake walnut cream, emulsified with shitake mushrooms,
Lamb in brunoise, warm milk air*

SOPA CONE / CONE SOUP

Consomé de mariscos, condimentado con dashinomoto,
Guarnecido con pasta ramen, camarón, garra de león, robalo, pulpo baby
*Seafood consommé seasoned with dashinomoto and garnished with ramen noodles,
Shrimp, sea scallops, sea bass, baby octopus*

🍵 SOPA MISO / MISO SOUP

Caldo de soya fermentada aromatizado con alga kombu guarnecido alga wakame,
Queso de soya tofu, hongos japoneses y cebolletas
*Fermented soybean broth perfumed with kombu seaweed and garnished with wakame seaweed,
Tofu, Japanese mushrooms and chives*

🌿 Orgánico 🍃 Light

🌿 Suave / Mild

🔥 Picante / Hot

🔥🔥 Muy Picante/ Very Hot



PLATO FUERTE / MAIN COURSE

CURRY ANCHO / "ANCHO" CHILI CURRY

Pechuga de pollo bañado en curri de chile ancho orgánico sobre un cremoso puré de camote con infusión de jengibre, espárragos salteados
Chicken breast bathed with organic ancho chile curry over a creamy sweet potato purée with ginger infusion, sautéed asparagus

SHAKE WASABI

Filete de salmón napado y gratinado con holandesa de wasabi, cebollas cambray confitadas con vino tinto, vino de arroz al jengibre, picasso de clorofila
Basted salmon filet gratinéed with wasabi hollandaise, red wine caramelized spring onions, gingered rice wine, chlorophyll Picasso style

PATO LAQUEADO SEN LIN / SEN LIN PEKIN DUCK

Marinado a las 10 especies, rostizado a cocción lenta, barnizado con miel de arroz y sake, Acompañado con crudités de vegetales, crepa de dos harinas (trigo y arroz) e infusión de ajonjolí y salsa de ciruela
Marinated with ten spices, slowly roasted, glazed with rice syrup and sake, Served with vegetable crudités, sesame infused rice and wheat crepes and plum sauce

 Orgánico  Light

 Suave / Mild

 Picante / Hot

 Muy Picante/ Very Hot



OKONOMIYAKI

Robalo chileno al agridulce de guayaba de garam masala, vegetales al wok avinagrado, tierra de masala, aire de tamarindo y arroz al vapor
Chilean sea bass in a sweet and sour guava garam masala, Pickled wok vegetables, masala dust, tamarind air and steamed rice

MAGURO GOMA

Atún en costra de ajonjolí negro, sobre salsa de hongos shitakes, chicharos chinos, nube de arroz jazmín y cítricos
Tuna with a black sesame crust served over shitake mushroom sauce, chinese pea, jasmine rice cloud and citrus

CHOW FAN

Arroz blanco salteado al wok a 250 ° C con camarones, germen de soya, vegetales, sellados con salsa de soya japonesa
Wok cooked white rice sautéed to 250° with shrimps, bean sprout, vegetables, seared with Japanese soy sauce

CANTÓN

Filete de res cocinados al estilo canton salteados con frijoles deshidratados de soya, vegetales de temporada con un fresco aire de apio chino, servido con arroz jazmín
Beef filet cooked canton style sautéed with dehydrated soy beans, Seasoned vegetables with fresh Chinese celery air served with jasmine rice

GYOKAIRUI UDON

Nudos de udon salteados al teriyaki, vegetales del huerto, Mariscos, camarón, vieiras, calamar, pulpo, servidos con un duo de crujientes won ton y raíz de loto
Udon noodles sautéed with Teriyaki, vegetable garden, seafood, shrimp, scallops, Squid, octopus, served with crispy won ton and lotus root

 Orgánico  Light

 Suave / Mild

 Picante / Hot

 Muy Picante/ Very Hot



POSTRES / DESSERTS

PUF DE CARDAMOMO / *CARDAMOM PUFF*

Fondante de cardamomo y chocolate oscuro, helado de coco y reducción de bayas silvestres
Cardamom and dark chocolate fondant, coconut ice cream and wild berry's reduction

NAGIBRE

Flan de lichies sobre espejo cremoso de jengibre, cubierto con manto de uva
lychee flan served over creamy ginger mirror, covered with grape blanket

PRIMAVERA / *SPRING*

Rollo primavera relleno de plátano, mango, kiwi, queso crema,
Glaseado con miel de soya, sobre helado de jengibre, cabellos de caramelo morado
*Spring roll filled with banana, mango, kiwi, cream cheese, glazed with soy honey,
Served over ginger ice cream, purple caramel threads*

SAIGON SALVAJE / *WILD SAIGON*

Fresas rostizadas a la pimienta negra de Vietnam, con helado de cardamomo
Roasted strawberries with black vietnamese pepper, with cardamom ice cream

SAKURA

Gelatina de café con infusión de licor de soya, helado de vainilla sobre espuma de baileys
Coffee gelatin with soy liqueur infusion, vanilla ice cream over bailey's foam



 Suave / Mild

 Picante / Hot

 Muy Picante/ Very Hot



MENU NIÑOS / KID'S MENU

SOPA TORI / TORI SOUP

Consomé de ave con fideos cristalinos de arroz, verduras y pollo en escalopas
Consomme served with transparent rice noodles, vegetables and tender slices of chicken

Vegetales capeados al tempura, servido con salsa tetsuyo
Tempura vegetables served with tetsuyo sauce

Ensalada de lechugas y tomates orgánicos servidos con vinagreta de jengibre
Organic lettuce and tomato salad served with ginger vinaigrette

Fideos orgánicos de soba, salteados con salsa sobasuyu
Organic soba noodles sautéed with sobasuyu Sauce

Chop suey de res, vegetales salteados al wok estilo chino
Chop suey beef, sautéed vegetables in a chinese wok style

Pechuga de pollo parrillada, bañada en salsa teriyaki
Servida con arroz frito y vegetales
Grilled chicken breast, bathed in teriyaki sauce served with fried rice and vegetables



Tepanyaki de vegetales orgánicos con queso tofu y salsa de soya
Organic vegetables tepanyaki style with tofu and soy sauce

Postres / Dessert

Banana Tempura
Plátanos capeados servidos con helado de vainilla y salsa de chocolate
Banana Tempura served with vanilla ice cream and chocolate sauce

Flan de lichies con salsa de berries
Lychie Flan with Berry Sauce

Variedad de helados / *Ice Cream*

 Orgánico  Light

 Suave / Mild

 Picante / Hot

 Muy Picante/ Very Hot

