

粵府點心 DIM SUM | DIM SUM

寶麗軒港式金點 粵府鴨蓉絲酥 鮑魚廣式點心 翡翠黑松露野菌菇水晶包	SELECCIÓN DIM SUM BAO LI HILO DE SEDA DE PATO LAQUEADO 1 PIEZA DIM SUM DE ABALONE 1 PIEZA DIM SUM DE BOLETUS Y TRUFA NEGRA 1 PIEZA BAO LI DIM SUM SELECTION CANTONESE DUCK PUFF PASTRY 1 PIECE TRADITIONAL ABALONE DIM SUM 1 PIECE BLACK TRUFFLE AND BOLETUS DIM SUM 1 PIECE	21
黑松露鵝肝小籠包	XIAO LONG BAO DE IBÉRICO, FOIE Y TRUFA IBERIAN XIAO LONG BAO WITH FOIE AND TRUFFLE	14 / PZA
經典黑毛豬小籠包	XIAO LONG BAO CLÁSICO 4 PIEZAS CLASSIC IBERIAN PORK XIAO LONG BAO	18
蟹黃小籠包	XIAO LONG BAO DE TXANGURRO 3 PIEZAS XIAO LONG BAO OF CRAB ROE	19
墨魚汁海鮮小籠包	XIAO LONG BAO DE MARISCO Y TINTA DE CALAMAR XIAO LONG BAO OF SEAFOOD AND SQUID INK · 3 PIEZAS	19
水晶蝦皇餃	HA KAO DE LANGOSTINOS Y JENGIBRE 3 PIEZAS HA KAO WITH PRAWNS AND GINGER	19
翡翠黑松露野菌菇 水晶包	DIM SUM DE BOLETUS Y TRUFA NEGRA 2 PIEZAS BLACK TRUFFLE AND BOLETUS DIM SUM	19
鮑魚廣式點心	DIM SUM DE ABALONE 2 PIEZAS TRADITIONAL ABALONE DIM SUM	22
粵府鴨蓉絲酥	HILO DE SEDA DE PATO LAQUEADO 3 UND CANTONESE DUCK PUFF PASTRY	18
黑珍珠和牛酥	HILO DE SEDA BLACK DE WAGYU 3 UND BAOLI BLACK WAGYU PUFF PASTRY	22
鯉魚門雙味 大蝦腸粉	CANELONES DE ARROZ CON LANGOSTINOS EN DOS TEXTURAS 4 UND SHRIMP STUFFED RICE CANNELONI IN TWO TEXTURES	24
香芒金絲龍蝦卷 &魚子醬	CRUJIENTE DE BOGAVANTE, MANGO, MARACUYÁ Y CAVIAR 3 UND CRISPY LOBSTER WITH MANGO, PASSION FRUIT, AND CAVIAR	39

前菜 · 頭盤 APPETIZER | ENTRANTE

惠靈頓黑毛豬 叉燒酥	NUESTRO WELLINGTON DE IBÉRICO CHAR-SIU 3 PIEZAS 15 BAO LI IBERIAN CHAR-SIU WELLINGTON	
羊肚菌菇素三鮮 上海春卷	EL CLÁSICO SPRING ROLL CRUJIENTE A NUESTRO ESTILO RELLENOS DE COLMENILLAS Y VERDURAS 3 PIEZAS 16 SPRING ROLL FILLED WITH MOREL MUSHROOMS & VEGETABLES	
紅魔蝦香煎蛋餃	HUNTÚN DE HUEVO CRUJIENTE Y CARABINERO 24 / PZA DE HUELVA CRISPY EGG "HUNTUN" WITH HUELVA RED PRAWN	
松茸山珍齋酸辣湯	SOPA AGRIPICANTE CON SETAS DEL BOSQUE 21 HOT AND SOUR SOUP WITH FRESH MUSHROOMS	
一品滿堂香/盅 鮑魚   海參   瑤柱   花菇	CREMA DE ABALONES, VIERAS Y SETAS DE INVIERNO 29 CLÁSICA CANTONESA CREAM SOUP WITH ABALONES, SCALLOPS & MUSHROOMS	

主食 RICE & NOODLE | ARROCES & TALLARINES

揚州炒飯	ARROZ FRITO YANGZHOU 15 / PERSONA YANGZHOU STIR-FRIED RICE	
和牛黃金炒飯	CHAOFÁN (ARROZ FRITO) CON VACA VIEJA Y YEMA DORADA 28 FRIED RICE WITH OLD COW TENDERLOIN AND EGG YOLK	
寶麗家鄉年糕 可另加黑松露	LINGOTES DE ARROZ GLUTINOSOS 28 CON IBÉRICO GLASEADO OPCIÓN DE TRUFA GLUTINOUS RICE NUGGETS WITH GLAZED IBERIAN PORK	
江南腊味 木薯粉条煲	NOODLES DE "CRISTAL" CON CRUJIENTE DE IBÉRICO 28 ADOBADO Y SETAS SHIITAKE RECETA DEL PUEBLO DE LA FAMILIA SWEET POTATO NOODLES WITH IBERIAN PORK & SHIITAKE	
安格斯牛肉 乾炒牛河	CINTAS DE ARROZ CON BLACK ANGUS Y VERDURAS 29 SELECTAS SALTEADAS AL WOK WOK OF RICE NOODLES WITH BLACK ANGUS SLICES AND VEGETABLES	

肉類 · 家禽 MEAT, POULTRY | CARNE, AVE

客家生啫 鴨肉茄子煲	MAGRET DE PATO CRUJIENTE INFUSIONADO AL PUHER Y BERENJENAS CHINAS CON 5 ESPECIES 28 CRISPY DUCK INFUSED WITH PUHER TEA AND CHINESE EGGPLANTS & FIVE SPICES	
川味南乳脆皮 黑毛豬頸肉片	SECRETO DE IBÉRICO CON VERDURAS 32 ENCURTIDAS Y PIMIENTA SICHUAN MEIDO PICANTE IBERIAN PORK WITH PICKLED VEGETABLES AND MILDLY SPICY SICHUAN PEPPERCORNS	
永樂吉祥砂鍋 八寶雞	EL TRADICIONAL CANTONÉS "FORTUNE CHICKEN" 35 TRADITIONAL CANTONESE "FORTUNE CHICKEN"	
黑椒薑汁炒牛柳	SOLOMILLO DE BUEY A LA PIMIENTA NEGRA Y JENGIBRE 36 BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER AND GINGER	
金桔蜜汁 安格斯牛肉	BLACK ANGUS GLASEADO AL KUMQUAT 39 CARAMELIZED BLACK ANGUS BEEF WITH KUMQUAT	

明爐燒味 ROAST MEAT | DEL HORNO

明爐雙拼 燒鴨&叉燒	DUO DE LAQUEADOS, PATO CANTONÉS Y CHAR-SIU 36 DE IBÉRICO 24H "SLOW ROASTED" CANTONESE STYLE ROAST DUCK & IBERIAN CHAR-SIU	
港味蜜汁叉燒	CHAR-SIU DE IBÉRICO HONGKONÉS 36 IBERIAN PORK CHAR-SIU	
廣式明爐燒鴨	PATO ASADO ESTILO CANTÓN CON SU SALSA 36 CANTONESE STYLE ROAST DUCK	
北京片皮鴨 半隻	PATO LAQUEADO ESTILO BEIJING EN DOS PASES 79 BEIJING STYLE LACQUERED DUCK	
SERVICIO DE CAVIAR 30GM 魚子醬 & 錦蔬炒鴨肉 · CAVIAR 30GM		EXTRA 90

生猛海鮮 SEAFOOD, FISH | MARISCO, PESCADO

龍鳳芝麻大蝦	LANGOSTINOS ENVUELTOS EN SÉSAMO BLANCO Y NEGRO 6 PIEZAS 28 PRAWNS WRAPPED IN WHITE AND BLACK SESAME SEEDS	
香茅青檸脆煎 多寶魚	RODABALLO CRUJIENTE EN AROMA DE CÍTRICO TROPICAL 35 CRISPY TURBOT FISH IN TROPICAL CITRUS AROMA	
灣仔蒜爆生啫 黃花魚	CORVINA SALVAJE CON SALSA XO Y FERMENTADO 36 DE MOLUSCOS SOBRE FIDEOS ARTESANALES TRADITIONAL WILD SEA BASS WITH XO SAUCE WITH NOODLES	
金絲鵲巢干貝	MEDALLÓN DE VIERA CON JUGO DE ABALÓN EN NIDO CRUJIENTE DORADO DE GOLONDRINA 39 SCALLOP MEDALLION WITH ABALONE SOUP IN CRISPY NEST	
香煎深海黑銀鱈魚	BACALAO NEGRO CARAMELIZADO CON VERDURAS 49 GRILLED CARAMELIZED BLACK COD WITH VEGETABLES	
金湯姜蔥大西洋 藍龍蝦	BOGAVANTE AZUL GALLEGA SALTEADO CON JENGIBRE Y CEBOLLETA 120 BLUE LOBSTER SAUTÉED WITH GINGER AND ONION	
南洋帝王蟹 & 手工腸粉	CANGREJO REAL CON SALSA DE JENGIBRE 128 & CANELONES DE ARROZ ARTESANAL KING CRAB IN GINGER SAUCE & ARTISANAL RICE CANNELONI	
金玉滿堂佛跳牆	"BUDDHA JUMP" COCIDO TRADICIONAL 79 DE ABALONES, VIERAS Y BOLETUS TRADITIONAL STEW OF ABALONE, SCALLOPS AND BOLETUS	POR PERSONA MÍNIMO 2 PERSONAS

時蔬 · 豆腐 VEGETABLE, BEAN CURD | VEGETAL, TOFU

翡翠上湯菠菜豆腐	TOFU JADE DE ESPINACA Y HUEVO MILLENIO 24 CON CALDO DE BOLETUS ESTILO BAO LI 4 PIEZAS TOFU WITH SPINACH & MILLENNIUM EGG IN BOLETUS BROTH	
蟹粉海鮮麻辣豆腐	TOFU SPICY SICHUAN CON MARISCO Y VERDURAS 29 PINCANTE SPICY SICHUAN TOFU WITH SEAFOOD AND VEGETABLE	
時令蔬菜 清炒   蒜蓉   上湯	VERDURA DE TEMPORADA AL WOK 24 SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	

# MENÚ DEGUSTACIÓN BAO LI

寶麗軒甄選套餐

## ENTRANTE · STARTER

前菜

松茸山珍齋酸辣湯

SOPA AGRIPICANTE CON SETAS DEL BOSQUE  
HOT AND SOUR SOUP WITH FRESH MUSHROOMS

羊肚菌菇素三鮮上海春卷

EL CLÁSICO SPRING ROLL CRUJIENTE A NUESTRO ESTILO  
RELLENOS DE COLMENILLAS Y VERDURAS  
SPRING ROLL FILLED WITH MOREL MUSHROOMS & VEGETABLES

香芒金絲龍蝦卷 & 魚子醬

CRUJIENTE DE BOGAVANTE, MANGO, MARACUYÁ Y CAVIAR  
CRISPY LOBSTER ROLL, MANGO, PASSION FRUIT AND CAVIAR

黑珍珠和牛酥

HILO DE SEDA BLACK DE WAGYU  
BAOLI BLACK WAGYU PUFF PASTRY

鮑魚廣式點心

DIM SUM DE ABALONE  
TRADITIONAL ABALONE DIM SUM

翡翠黑松露野菌菇水晶包

DIM SUM DE BOLETUS Y TRUFA NEGRA  
BLACK TRUFFLE AND BOLETUS DIM SUM

## PRINCIPAL · MAIN COURSE

主菜

香茅青檸脆煎多寶魚

RODABALLO CRUJIENTE EN AROMA DE CÍTRICO TROPICAL  
CRISPY TURBOT FISH IN TROPICAL CITRUS AROMA

北京烤鴨

PATO LAQUEADO ESTILO BEIJING  
BEIJING STYLE LACQUERED DUCK

寶麗家鄉年糕

LINGOTES DE ARROZ GLUTINOSOS CON IBÉRICO GLASEADO  
GLUTINOUS RICE NUGGETS WITH GLAZED IBERIAN PORK

## POSTRES · DESSERTS

甜品

手工楊枝甘露

CREMA DE MANGO, TAPIOCA Y POMELO  
HANDMADE MANGO CREAM WITH TAPIOCA, AND GRAPEFRUIT

廣式琥珀核桃小點

NUECES CONTONESAS CLÁSICAS  
CLASSIC CANTONESE WALNUT

咖啡 / 茶

CAFÉ O INFUSIÓN  
COFFEE OR TEA

120€

POR PERSONA · PER PERSON  
MÍNIMO DOS PERSONAS · MINIMUM TWO PEOPLE

# MENÚ DEGUSTACIÓN CANTÓN

寶麗軒甄選套餐

## ENTRANTE · STARTER

前菜

松茸山珍齋酸辣湯

SOPA AGRIPICANTE CON SETAS DEL BOSQUE  
HOT AND SOUR SOUP WITH FRESH MUSHROOMS

羊肚菌菇素三鮮上海春卷

EL CLÁSICO SPRING ROLL CRUJIENTE A NUESTRO ESTILO  
RELLENOS DE COLMENILLAS Y VERDURAS  
SPRING ROLL FILLED WITH MOREL MUSHROOMS & VEGETABLES

黑珍珠和牛酥

HILO DE SEDA BLACK DE WAGYU  
BAOLI BLACK WAGYU PUFF PASTRY

鮑魚廣式點心

DIM SUM DE ABALONE  
TRADITIONAL ABALONE DIM SUM

翡翠黑松露野菌菇水晶包

DIM SUM DE BOLETUS Y TRUFA NEGRA  
BLACK TRUFFLE AND BOLETUS DIM SUM

## PRINCIPAL · MAIN COURSE

主菜

廣式明爐燒鴨

PATO ASADO ESTILO CANTÓN CON SU SALSA  
CANTONESE STYLE ROAST DUCK

和牛黃金炒飯

CHAOFÁN (ARROZ FRITO) CON VACA VIEJA Y YEMA DORADA  
FRIED RICE WITH OLD COW TENDERLOIN AND EGG YOLK

## POSTRE · DESSERT

甜品

紅果薑汁千層酥

PASTELA CANTONESA  
CANTONESE PASTRY

廣式琥珀核桃小點

NUECES CONTONESAS CLÁSICAS  
CLASSIC CANTONESE WALNUT

咖啡 / 茶

CAFÉ O INFUSIÓN  
COFFEE OR TEA

80€

POR PERSONA · PER PERSON

DESDE 1981

CANTONESE GRAND CUISINE

MICHELIN  
2023

MICHELIN  
2024

GRUPO  
CHINA CROWN