




















ENTRANTES

前菜
















- ROLLITOS CRUJIENTES DE PATO PEKÍN** *RECETA TRADICIONAL*   13,90
ROTLLETS CRUIXENTS D'ÀNEC DE PEQUÍN
CRISPY PEKING DUCK SPRING ROLLS
唐宫锦绣鸭春卷
- ROLLITOS DE VERDURAS Y SETAS**   8,90
ROTLLETS DE VERDURES I SETES
VEGETERIAN SPRING ROLLS
唐宫素卷
- LANGOSTINOS EN RAÍZ DE LOTO ESTILO JIANGNAN**    12,90
LLANGOSTINS AMB ARREL DE LOTUS ESTIL JIANGNAN
JIANGNAN-STYLE LOTUS ROOT WITH PRAWNS
江南鲜虾莲藕夹
- BOLSITA DE FORTUNA DE LANGOSTINO Y CASTAÑA DE AGUA**    12,90
BOSSETA DE FORTUNA AMB LLANGOSTINS I CASTANYA D'AIGUA
FORTUNE POUCH OF PRAWN AND WATER CHESTNUT
鲜虾马蹄福袋
- WONTONS AL ESTILO SICHUAN CON ACEITE ROJO PICANTE**      15,80
WONTONS A L'ESTIL SICHUAN AMB OLI VERMELL PICANT
SICHUAN-STYLE WONTONS WITH SPICY RED OIL
川辣红油抄手 🍡
- TERNERA CINCO ESPECIAS**  15,80
VEDELLA A LES CINC ESPÈCIES
TRADITIONAL CHINESE MARINATED BEEF
垛子牛肉
- POLLO DESMENUZADO CON SALSAS PICANTE ESTILO SICHUAN**   15,80
POLLASTRE ESMICOLAT AMB SALSAS PICANT XINESA
SHREDDED CHICKEN WITH SICHUAN CHILI DRESSING
唐宫手撕鸡 🍡
- RODAJAS DE LOTO EN ENSALADA FRÍA**  12,90
RODES DE LOTUS EN AMANIDA FREDA
COLD LOTUS ROOT SALAD
凉拌藕片

DIM SUM

点心





- XIAO LONG BAO DE CERDO IBÉRICO Y SHIITAKE**    12,95
XIAO LONG BAO DE PORC IBÈRIC I SHIITAKE
XIAO LONG BAO WITH IBERIAN PORK AND SHIITAKE
 香菇猪肉小笼包
- XIAO LONG BAO DE CERDO IBÉRICO Y FOIE GRAS**    14,00
XIAO LONG BAO DE PORC IBÈRIC I FOIE GRAS
XIAO LONG BAO WITH IBERIAN PORK AND FOIE GRAS
 鹅肝猪肉小笼包
- JIAOZI(RAVIOLI) CON VERDURAS FRESCAS**  12,95
JIAOZI(RAVIOLI) AMB VERDURES FRESQUES
FRESH VEGETABLES JIAOZI (DUMPLINGS)
 鲜蔬煎饺
- JIAOZI (RAVIOLI) DE LANGOSTINO A LA PLANCHA**     15,00
JIAOZI (RAVIOLI) DE LLAGOSTÍ A LA PLANXA
GRILLED PRAWN JIAOZI (DUMPLINGS)
 凤尾虾煎饺
- JIAOZI (RAVIOLI) DE CERDO IBÉRICO SHIITAKE Y SALSA DE TRUFA AL VAPOR**    14,00
JIAOZI (RAVIOLI) AL VAPOR DE PORC IBÈRIC, SHIITAKE I SALSA DE TÒFONA
STEAMED JIAOZI (DUMPLINGS) WITH IBERIAN PORK, SHIITAKE, AND TRUFFLE SAUCE
 松露水晶蒸饺
- JIAOZI (RAVIOLI) DE POLLO TERIYAKI**   12,95
JIAOZI (RAVIOLI) DE POLLASTRE TERIYAKI
GRILLED TERIYAKI CHICKEN DUMPLINGS
 照烧鸡肉煎饺
- JIAOZI (RAVIOLI) DE TERNERA CON PIMIENTA NEGRA**   12,95
JIAOZI (RAVIOLI) DE VEDELLA AMB PEBRE NEGRE
GRILLED BLACK PEPPER BEEF DUMPLINGS
 黑椒牛肉锅贴 🍡

SOPA

汤羹



- SOPA DE LUBINA** *RECETA TRADICIONAL*  16,00
SOPA DE LLOBARRO
SEA BASS SOUP
 宋嫂鱼羹
- SOPA AGRIPICANTE DE SETAS Y TOMATE**  14,00
SOPA AGREDOLÇA PICANT DE BOLETS I TOMÀQUET
HOT AND SOUR MUSHROOM AND TOMATO SOUP
 菌菇番茄酸辣汤 🍡

CARNE & AVE

肉类



TERNERA · VEDELLA · BEEF

TERNERA A LA PIMIENTA NEGRA EN CAZUELA  19,80
VEDELLA AMB PEBRE NEGRE EN CASSOLA
SIZZLING BLACK PEPPER BEEF IN DRY POT
干锅黑椒牛肉 

TERNERA EN SOPA PICANTE CON VERDURAS   21,00
VEDELLA EN SOPA PICANT AMB VERDURES
SPICY BEEF SOUP WITH VEGETABLES
经典川味水煮牛肉 

TERNERA SALTEADA CON PIMIENTOS DE TRES COLORES  19,80
VEDELLA SALTADA AMB PEBROTS DE TRES COLORS
STIR-FRIED BEEF WITH THREE PEPPERS
爆炒三椒牛肉 

CERDO · PORC · PORK

CERDO IBÉRICO AGRIDULCE CON MIEL  16,80
PORC IBÈRIC AGREDOLÇ AMB MEL
IBERIAN PORK IN SWEET AND SOUR HONEY SAUCE
蜜汁咕咾肉

CAZUELA DE BERENJENAS EN ESTILO "QIE HE"    16,80
CASSOLA D'ALBERGÍNIES ESTIL "QIE HE"
STUFFED EGGPLANT CASSEROLE
茄盒煲

PUERQUITO SALTEADO CON SALSA DE PESCADO   16,80
PORC SALTAT AMB SALSA DE PEIX
STIR-FRIED PORK WITH FISH SAUCE
鱼香肉丝

CARNE & AVE

肉类



POLLO · POLLASTRE · CHICKEN

CAZUELA DE POLLO AL CURRY  

18,50

CASSOLA DE POLLASTRE AL CURRI

CURRY CHICKEN CASSEROLE

唐宫秘制咖喱鸡 

POLLO KUNG PAO CLÁSICO   

18,00

POLLASTRE KUNG PAO CLÀSSIC

CLASSIC KUNG PAO CHICKEN

宫保鸡 

POLLO DORADO CON SALSA DE SOJA FERMENTADA 

18,00

POLLASTRE DAURAT AMB SALSA DE SOJA FERMENTADA

GOLDEN CHICKEN WITH FERMENTED SOY SAUCE

金黄豉汁煎封鸡

POLLO AL COCO ESTILO HAINAN

25,00

POLLASTRE AL COCO ESTIL HAINAN

HAINANESE COCONUT CHICKEN

海南飘香椰子鸡

PECHUGA DE POLLO FRITA CON ALMENDRAS  

16,00

PIT DE POLLASTRE FREGIT AMB AMETLLES

ALMOND FRIED CHICKEN FILLET

杏仁炸鸡排

PATO · ANEC · DUCK

PATO CRUJIENTE CON ALMENDRAS 

23,00

ÀNEC CRUIXENT AMB AMETLLES

CRISPY DUCK WITH ALMONDS

香脆杏仁鸭



ESPECIALIDAD DEL
RESTAURANTE CHINA CROWN

PATO IMPERIAL BEIJING · ENTERO
ÀNEC IMPERIAL DE BEIJING · SENCER

秘制宫廷烤鸭 整例

90,00€

PATO IMPERIAL BEIJING · MEDIO
ÀNEC IMPERIAL DE BEIJING · MITJÀ






秘制宫廷烤鸭 半例

55,00€

MARISCOS & PESCADOS

海鲜鱼类



- PESCADO ESPECIALIDAD MANDARIN PALACE**  42,00
PEIX ESPECIALITAT MANDARÍN PALACE
MANDARIN PALACE SPECIAL FISH
香嫩姿造鲜鱼
- TROZOS DE PESCADO FRITOS BI FENG TANG**    28,00
TROSSOS DE PEIX FREGITS BI FENG TANG
BI FENG TANG FRIED FISH PIECES
避风塘炒鲜鱼片
- LANGOSTINOS SALTEADOS CON HIERBA DE LIMÓN**  19,50
LLAGOSTINS SALTATS AMB HERBA DE LLIMONA
STIR-FRIED SHRIMP WITH LEMONGRASS
香茅炒大虾
- LANGOSTINOS SALTEADOS EN SALSA DE TÉ VERDE**  19,50
LLAGOSTINS SALTEJATS AMB SALSA DE TE VERD
SAUTÉED PRAWNS IN GREEN TEA SAUCE
龙井虾
- LANGOSTINOS ESTILO KUNG PAO**   19,50
GAMBES ESTIL KUNG PAO
KUNG PAO SHRIMP
宫保虾球 
- VIEIRA AL VAPOR CON FIDEOS DE CRISTAL Y AJO**  8,50 / unidad
VIEIRA AL VAPOR AMB FIDEUS DE VIDRE I ALL
STEAMED SCALLOPS WITH POTATO NOODLES AND GARLIC
蒜蓉粉丝蒸扇贝
- BOGAVANTE DE BOSTON** (ESTILO BIFENGTANG / AL VAPOR CON FIDEOS DE ARROZ / SALTEADO CON QUINOA)  68
LLAMÀNTOL DE BOSTON (ESTIL BIFENGTANG / AL VAPOR AMB FIDEUS D'ARRÒS / SALTEJAT AMB QUINOA)
BOSTON LOBSTER (BIFENGTANG STYLE / STEAMED WITH VERMICELLI / STIR-FRIED WITH QUINOA)
波士顿龙虾 (避风塘/粉丝蒸/藜麦炒)

VERDURAS & TOFU

时蔬豆腐



- SALTEADO DE TIRABEQUES Y RAÍZ DE LOTO** 15,00
SALTEJAT DE TIRABEQUES I ARREL DE LOTUS
STIR-FRIED SNOW PEAS AND LOTUS ROOT
荷塘月色
- BERENJENA GLACIAR**   14,00
ALBERGÍNIA GLACIAR
GLACIER EGGPLANT
冰川茄子
- CAZUELA DE TOFU CON SETAS Y TRUFA NEGRA**  18,00
CASSOLA DE TOFU AMB BOLETS I TÒFONA NEGRA
BLACK TRUFFLE MUSHROOM AND TOFU POT
黑松露菌菇豆腐煲
- VERDURAS DE TEMPORADA** 16,00
VERDURES DE TEMPORADA
SEASONAL VEGETABLES
时令蔬菜

ARROCES & TALLARINES

主食



- ARROZ FRITO CON SETAS Y TRUFA NEGRA**  16,50
ARRÒS FREGIT AMB BOLETS I TÒFONA NEGRA
 BLACK TRUFFLE MUSHROOM FRIED RICE
 黑松露菌菇炒饭
- ARROZ FRITO CON CAMARONES Y PIÑA**     17,00
ARRÒS FREGIT AMB GAMBES I PINYA
 SHRIMP AND PINEAPPLE FRIED RICE
 鲜虾菠萝炒饭
- ARROZ EN CAZUELA CON POLLO Y VERDURAS VARIADAS**  16,50
ARRÒS EN CASSOLA AMB POLLASTRE I VERDURES VARIADES
 CHICKEN AND MIXED VEGETABLES CLAY POT RICE
 鸡肉什锦砂锅米饭
- FIDEOS DE ARROZ SALTEADOS CON TERNERA Y VERDURAS**  16,50
FIDEUS D'ARRÒS SALTATS AMB VEDELLA I VERDURES
 STIR-FRIED RICE NOODLES WITH BEEF AND VEGETABLES
 干炒牛河
- FIDEOS CON SALSA FERMENTADA CON CARNE ESTILO PEKÍN**   17,50
FIDEUS AMB SALSA DE CARN FERMENTADA ESTIL PEQUÍN
 NOODLES WITH FERMENTED MEAT SAUCE BEIJING STYLE
 老北京炸酱面
- PASTEL DE ARROZ SALTEADO CON GAMBAS EN SALSA DE TOMATE**  16,50
PASTÍS D'ARRÒS SALTAT AMB GAMBES EN SALSA DE TOMÀQUET
 STIR-FRIED RICE CAKES WITH SHRIMP IN TOMATO SAUCE
 茄汁鲜虾炒年糕
- ARROZ BLANCO JAZMÍN** 3,80
ARRÒS BLANC GESSAMÍ
 JASMINE WHITE RICE
 茉莉香米饭



En Mandarin Palace ofrecemos auténtica comida china elaborada con ingredientes frescos y de primera calidad. Nuestros platos son preparados por un chef profesional para brindarte una experiencia gastronómica única, llena de sabor y tradición. Disfruta de la mejor cocina china con la máxima calidad en un ambiente acogedor.

A Mandarin Palace oferim autèntica cuina xinesa elaborada amb ingredients frescos i de primera qualitat. Els nostres plats són preparats per un xef professional per oferir-te una experiència gastronòmica única, plena de sabor i tradició. Gaudeix de la millor cuina xinesa amb la màxima qualitat en un ambient acollidor.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS

