



COCINA ASIÁTICA
ORIENTAL GRILL

¡NUEVOS PRODUCTOS!

Carajillo.

\$99

Postres.

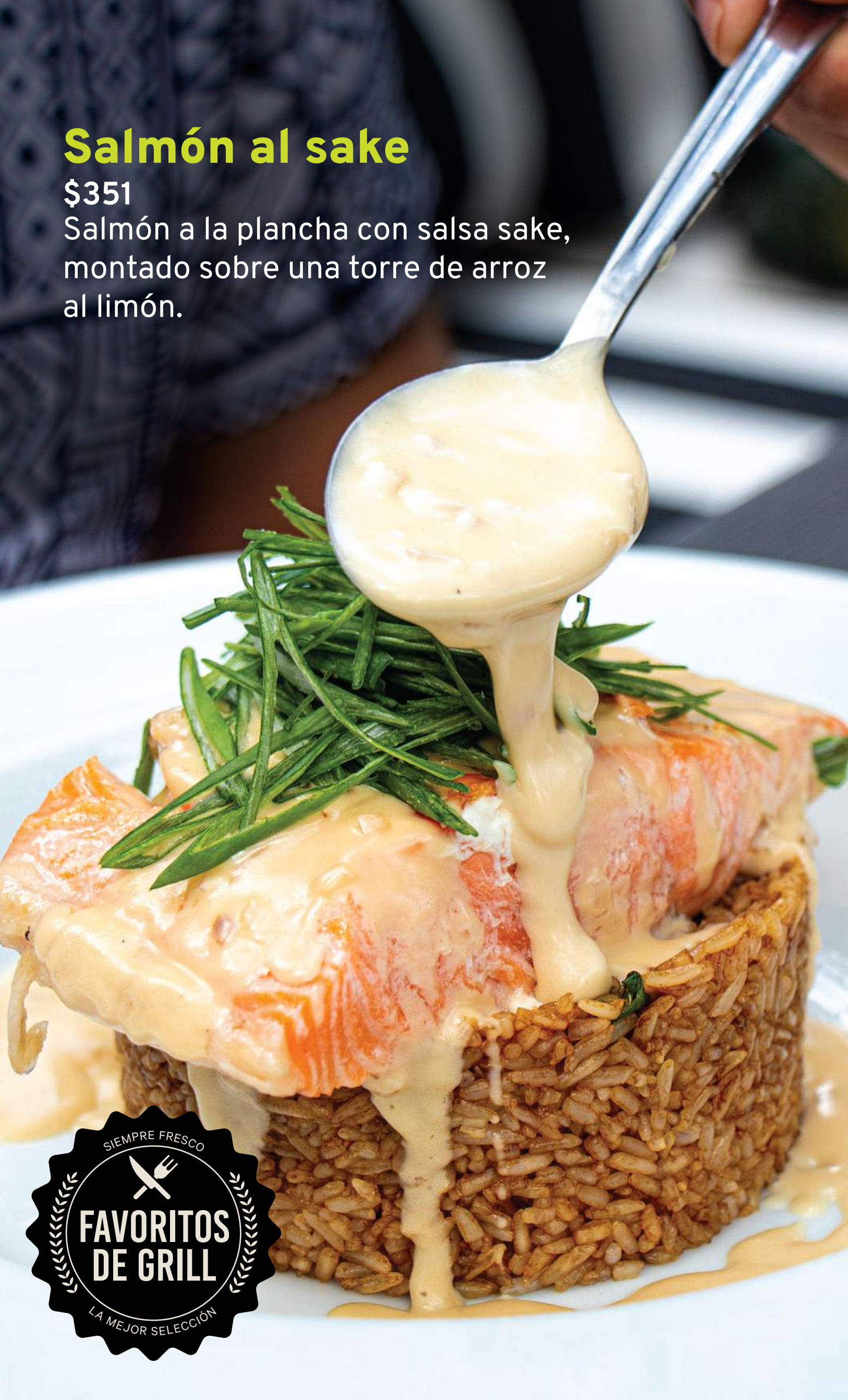
Mostachón con dulce de leche, pistache ó 5 chocolates.

\$129

Salmón al sake

\$351

Salmón a la plancha con salsa sake, montado sobre una torre de arroz al limón.



Salmón al Teriyaki

\$351

Salmón servido con salsa teriyaki con variedad de verduras





CAMARONES EN SALSA DE MOSTAZA

ENTREMÉS

BROCHETAS LEE CHAT \$156

4 brochetas de pollo bañadas en salsa de cacahuete picante.

EGG ROLLS

. (2 pzs.) Surimi, queso crema y chile chipotle \$96
 . (2 pzs.) Res y verduras mixtas \$96

CAMARONES ESTILO MANDARIN \$217

100 grs. de camarones dorados con cebollín y un toque picante.

CAMARONES EN SALSA DE MOSTAZA \$217

100 grs. de camarones crujientes y picantes servidos sobre una cama de frituras de papa con un toque de salsa de mostaza.

SASHIMI

Atún \$235 / Salmón \$235 / Mixto \$235

MINCED VEGETARIANO \$89

4 piezas de hoja de lechuga con hongo chino, jícama y jengibre en salsa hoisin.

DUMPLINGS \$125

4 piezas rellenas de puerco sazonado con jengibre, salsa de ostión, soya, aceite de ajonjolí y un poco de azúcar.

CEVICHE ORIENTAL \$185

Ceviche preparado con cebolla morada, cilantro y aguacate acompañado con un spicy de mango y salsa sambal; camarón, atún o salmón elección del cliente.

CAMARONES ROCA \$217

100 grs. de camarones crujientes, bañados en mayonesa spicy.

CALAMARES ESTILO MANDARIN \$174

Dorados con cebollín y un toque picante.

ESPÁRRAGOS ORIENTALES \$149

4 espárragos envueltos en tiras de pollo, salsa de ostión, ajonjolí y un toque picante.

WONTONS \$89

4 piezas de raviolos rellenos con un mix de pollo, cangrejo y camarón.

EDAMAMES \$96

- Especiales: Salteados con un toque picante
 - Tradicionales al vapor con sal.

MINCED POLLO \$109

4 piezas de picadillo de pollo con hongo chino y jícama envuelto en hojas de lechuga bañadas en salsa hoisin.

TOSTADA BOGA

Tostada oriental con tartare.
 Camarón \$165 / Atún \$165



NOODLES CHOW MEIN

ARROZ

ARROZ AL VAPOR \$35

Arroz blanco al vapor.

ARROZ FRITO A LA ORIENTAL

Verduras \$96 / Pollo \$108 / Carne \$108
Camarón \$132 / Mixto \$120

ARROZ VEGANO \$141

Arroz con cacahuete, nuez de la india, hojuela de almendra, chícharo nieve, elote tierno, chile serrano, zanahoria, brócoli y aceite de oliva.

NOODLES

THAI

Tallarines servidos en una cremosa salsa de cacahuete y aceite de ajonjolí.
Camarón \$229 / Pollo \$180

CHOW MEIN \$188

Tallarín chino acompañado de res, espinacas y germen de soya, combinados con nuestra salsa especial a base de soya.
Mixto (camarón, res y pollo) \$230

BUDDHA \$229

Tallarines con camarones acompañados de brócoli, elote tierno, zanahoria, apio y morrón con un toque de curry.

SOPAS

SOPA WON TON \$87

Consomé de pollo con espinacas y ravioles rellenos de carne de res y camarón.

SOPA DE CANGREJO \$132

Acompañada de un wonton frito y un toque de aceite de ajonjolí.

SOPA HOT AND SOUR \$96

Consomé ligero de pollo con bambú, hongo chino, huevo y chile de árbol.



POKE ATÚN



POKE SALMÓN



POKE CAMARÓN



POKE BOWL

CAMARÓN \$194

Base de arroz japonés, mayonesa spicy, edamames, queso crema en cubos, kanikama y tampico, adornado con ajonjolí negro.

SALMÓN \$188

Base de pepino rallado, tampico, germen de soya, edamames, zanahoria, cebollín y corazón de nuez.

POKE PIÑA \$182

Base de arroz frito, pollo a la piña, queso crema, aguacate, nuez de la india, acelga fría.

ATÚN \$188

Base de arroz japonés, acelga frita, aguacate, cebollín, masago con aderezo spicy.

CREA TU POKE CON TUS INGREDIENTES FAVORITOS POR \$205

1 BASE Arroz japonés Arroz frito Jícama Pepino Zanahoria	2 PROTEÍNAS Camarón Atún Salmón Pasta Tampico	1 ADEREZO Chipotle Salsa de cacahuete Soya con limón Aderezo spicy
5 INGREDIENTES Queso crema Aguacate Piña Zanahoria Pepino Edamames Germen de soya Jícama Acelga frita Nuez de la india Espárragos fileteados Vainas de chícharo nueve fileteados		

ENSALADAS

AHI TUNA \$189

Rebanadas de atún selladas a la plancha, servidas sobre una cama de lechuga bañadas en nuestro aderezo especial de jengibre.

ENSALADA ASIÁTICA

Crujientes camarones o pollo a la plancha sobre lechugas mixtas, manzana, uvas, almendras y germen de soya en un delicioso aderezo de manzana.
Pollo \$149 / Camarón \$159



POLLO A LA PIÑA

POLLO

POLLO A LA NARANJA \$251

Crujientes trozos de pollo salteados en salsa naranja y chile de árbol.

POLLO A LA PIÑA \$276

Servido sobre media piña con cebolla, piña y chile de árbol bañado en nuestra salsa oriental.

POLLO HUNAN \$250

Crujientes trozos de pollo bañados en salsa dulce picante con cebolla cambray y un toque de ajonjolí.

POLLO AGRIDULCE \$248

Crujientes trozos de pollo acompañados de zanahoria, pimiento verde y cebolla salteados en salsa agridulce.

POLLO KUNG PAO \$252

Trozos de pollo bañados en salsa kung pao, cebolla verde y cacahuete.

POLLO MAO KUNG PAO \$241

Trozos de pollo acompañados de jícama, morrón rojo y verde, cacahuete, cebolla cambray y chile de árbol salteados en salsa kung pao y salsa dulce picante.

POLLO SZECHUAN \$255

Tiras de pollo con verduras mixtas y cebolla verde en salsa dulce picante.

POLLO QING \$252

Crujientes trozos de pollo acompañados de chícharo nieve, nuez de la India y chile de árbol, bañados en nuestra salsa hecha a base de sambal, kung pao y ajo.



COMBOS

Incluye: porción de arroz, porción de platillo de pollo o carne y egg roll a escoger.

PLATILLOS PARTICIPANTES:

PLATILLOS DE POLLO \$168

Pollo Hunan
Pollo Kung Pao
Pollo a la Piña
Pollo a la Naranja

PLATILLOS DE RES \$180

Carne de res a la naranja
Beijin beef
Crispy beef

PLATILLOS DE CAMARONES \$193

Camarones Kung Pao Jaa
Camarones Laucha Jaa
Camarones Agridulces



CHIPOTLE ROLL



ROCK SHRIMP MAKI ROLL



KING CRAB ROLL

ROLLOS

CHIPOTLE ROLL \$201

Por dentro surimi, aguacate y queso crema aderezados con chipotle; por fuera empanizado, con un topping de camarón y tocino mezclados con aderezo de chipotle y bañado con salsa de anguila.

KING CRAB ROLL \$201

Por dentro salmón, queso cream y aguacate; por fuera un topping de surimi frito con aderezo roca y decorado con cebollín.

ORIENTAL ROLL \$179

Por dentro surimi, queso crema y aguacate; por fuera envuelto en surimi y empanizado, decorado con pasta tampico, bañado en anguila y un toque de ajonjolí.

CHICKEN SPICY ROLL \$179

Pollo empanizado, aguacate y queso crema por dentro; por fuera empanizado, con topping de cuadritos de pollo empanizado, aderezo chipotle y serrano en rodajas delgadas y bañado con salsa de anguila.

SPECIAL TUNA ROLL \$189

Por dentro tampico, queso crema y pepino, por fuera cubos de atún y aguacate macerados con soya preparada. Decorado con cebollín y ajonjolí negro.

HAWAIIAN MAKI \$189

Tarta de camarón, aguacate y queso crema bañado en anguila por fuera.

ROCK SHRIMP MAKI ROLL \$201

Queso crema, chile serrano, aguacate y camaron roca por dentro y salsa roca por fuera, en papel de arroz.

MANGUDO ROLL \$168

Camarón, queso crema y aguacate por dentro y mango por fuera.

VAN HALEN ROLL \$174

Camarón, queso crema y aguacate con salmón por dentro y kanikama por fuera.

NEVADO ROLL \$176

Por dentro camarón, kanikama y espárragos; por fuera una cubierta de queso crema y aguacate.

SHIMI ROLL \$153

Kanikama, queso crema y aguacate por dentro, mitad del rollo cubierto de salmón, otra mitad cubierta de masago y decorado con togarashi.

KOH ROLL \$201

Por dentro kanikama y pepino; por fuera cubierto con salmón y aguacate, decorado con masago y toques de togarashi y ajonjolí.

CALIFORNIA ROLL \$149

Pasta de surimi, pepino y aguacate por dentro, ajonjolí dorado por fuera.

SPICY TUNA ROLL \$189

Atún spicy mayo, mazago, aguacate y togarashi.



CAMARONES LAUCHA JAA

CLÁSICOS

CHOP SUEY

Germen de soya, zanahoria, pimiento verde y apio en salsa blanca.

Pollo \$193/ Carne \$205 / Mixto \$217

POLLO ALMENDRADO \$197

Tiras de pollo con almendra, zanahoria, pimiento verde y cebolla blanca, salteadas con una salsa de ostión.

KUNG PAO MIXTO \$218

Camarón, pollo y carne acompañados de brócoli, castaña de agua y elote en salsa kung pao.

MAR

SALMÓN TERIYAKI \$351

Salmón servido con salsa teriyaki con variedad de verduras.

CAMARONES LAUCHA JAA \$337

Crujientes camarones bañados en salsa agridulce picante.

CAMARONES AGRIDULCES \$337

Camarones con zanahoria, pimiento verde y cebolla bañados en salsa agridulce.

CAMARONES KUNG PAO \$337

Camarones con cebolla verde, cacahuete y salsa Kung Pao.

SALMÓN URUBAMBA \$351

En salsa cabernet sauvignon, canelones de tampico gratinados y ensalada de espinacas.

SALMÓN AL SAKE \$351

Salmón a la plancha con salsa sake, montado sobre una torre de arroz al limón.



CRISPY BEEF

PATO

PATO PEKÍN \$899

CARNE

RES A LA NARANJA  \$260

Carne crujiente salteada en una salsa a base de naranja y chile de árbol.

CRISPY BEEF  \$264

Crujiente carne de res acompañada de cebolla verde, pimientos y apio salteados en salsa agridulce picante.

LOMO SALTEADO DEL PERÚ \$280

Filete de res, cebolla, tomate y papa salteados al wok

BEIJIN BEEF  \$264

Carne de res, brócoli y bambú ancho salteados en una salsa de ostión dulce.

SZECHUAN BEEF \$262

Tiras de carne de res, verduras mixtas y cebolla verde en una salsa dulce picante.

RIB EYE TERIYAKI \$349

Bañado en una deliciosa salsa de teriyaki hecha en casa con un toque de ajonjolí.



Mostachón con dulce de leche



Pistache



5 chocolates

POSTRES

MOSTACHÓN CON DULCE DE LECHE \$129

PISTACHE \$129

5 CHOCOLATES \$129

DIGESTIVO

CARAJILLO
\$ 99

REFRESCOS

COCA COLA [®] 355ml \$ 39

COCA COLA LIGHT [®] 355ml \$ 39

COCA COLA LIGHT SIN CAFÉINA [®] 355ml \$ 39

COCA COLA SIN AZÚCAR [®] 355ml \$ 39

TOPO CHICO AGUA MINERAL [®] 355ml \$ 39

REFRESCO DE SABOR 355ml \$ 39

AGUA EMBOTELLADA 500ml \$ 29

TOPO CHICO [®] DE MESA 750ml \$ 67

LIMONADA Y NARANJADA \$ 39

TÉ HELADO \$ 39



BEBIDAS SIN ALCOHOL

PEPINO COOLER \$ 50
Pepino, menta, zumo de limón, jarabe y agua mineral.

ORIENTAL PUNCH \$ 60
Jugo de frutas con granadina al fondo

PARADISE GRILL \$ 50
Jugo de arándano, zumo de piña, fresa natural y granadina.

SMOTHIES \$ 45
Fresa / Plátano



CERVEZAS

NACIONALES

- PACÍFICO CLARA** 355ml \$ 40
- PACÍFICO LIGHT** 355ml \$ 40
- CORONA EXTRA** 355ml \$ 40
- CORONA LIGHT** 355ml \$ 40
- VICTORIA** 355ml \$ 40
- NEGRA MODELO** 355ml \$ 40
- MODELO ESPECIAL** 355ml \$ 40

ESPECIALES

- CUCAPÁ CLÁSICA** 355ml \$ 70
- CUCAPÁ HONEY** 355ml \$ 70
- BOCANEGRA DUNKEL** 355ml \$ 60
- BOCANEGRA PILSNER** 355ml \$ 60
- RREY** 355ml \$ 70
- FINÍSIMA** 355ml \$ 70

IMPORTADAS

- MICHELOB ULTRA** 355ml \$ 45
- BUD LIGHT** 355ml \$ 45
- BUDWEISER** 355ml \$ 45
- STELLA ARTOIS** 330ml \$ 60
- GOOSE ISLAND HONKERS** 355ml \$ 70
- GOOSE ISLAND SOFIE** 355ml \$ 70
- QUILMES** 340ml \$ 70
- HOEGAARDEN** 330ml \$ 70

ORIENTALES

- SAPPORO** 650ml \$ 100
- KIRIN ICHIBAN** 355ml \$ 70

**CONTAMOS CON SERVICIO A DOMICILIO, PIDE
EN TU SUCURSAL MAS CERCANA**

Chipinque

(81) 8989-7303

San Jerónimo

(81) 8123-1714

(81) 8989-7030

Pueblo Serena

(81) 1357-3884

Park Point

(81) 1339-4267

(81) 1339-4272

Pabellón M

(81) 2676-0261

(81) 2676-0212

Contry

(81) 1100-3010

(81) 1100-3023

Saltillo

(844) 688-7456



**TAG US!
@ORIENTALGRILLMX**

* Precios incluyen IVA

* Productos sujetos a disponibilidad

* Venta de alcohol solo a mayores de edad.

Bebe responsablemente.

COCINA ASIÁTICA
ORIENTAL GRILL