



The Red Duck

chinese 鴨 Cuisine

SEAFOOD / PESCADOS Y MARISCOS

PAN CRISPY GROUPEL

asparagus, pepper, Chinese spices
MERO CRUJIENTE CON ESPÁRRAGOS, PIMIENTA Y ESPECIES CHINAS

STEAMED WHOLE FISH OF THE DAY

ginger & scallion sauce
PESCADO DEL DÍA AL VAPOR CON SALSA DE CEBOLLÍN Y JENGIBRE O
CRUJIENTE AGRIDULCE

GREEN PRAWNS

cashew nuts, water chestnuts, red pepper, black mushrooms
and white sauce
CAMARONES VERDES CON NUEZ DE LA INDIA, CASTAÑA DE AGUA, PIMIENTO ROJO,
HONGO NEGRO Y SALSA BLANCA

PINK PRAWNS

ginger, sweet & sour
CAMARONES ROSAS AGRIDULCES CON JENGIBRE (PARA PELAR)

BLACK PRAWNS

black bean sauce
CAMARONES NEGROS CON SALSA DE FRIJOL NEGRO, PIMIENTOS Y CEBOLLA

NINE SEASONS SPICY PRAWNS

CAMARONES CRUJIENTES AGRIPICANTES

SPECIAL PRAWNS

sweet & sour sauce, ginger, scallions, cracked black pepper and chili
CAMARONES ESPECIALES CON SALSA AGRIDULCE, JENGIBRE, CEBOLLÍN, CHILE VERDE
Y PIMIENTO MORRÓN

LOBSTER SALT & PEPPER

LANGOSTA CRUJIENTE A LA SAL Y PIMIENTA

PAN CRISPY SALMON

sweet & sour sauce
SALMÓN CRUJIENTE CON SALSA AGRIPICANTE

TUNA

encrusted in spicy brown garlic sauce
ATÚN CRUJIENTE CON SALSA DE PIMIENTA Y UN TOQUE DE AJO

CHEF'S TASTING MENU

Menú de degustación del chef para un mínimo de 6 personas.
Incluye una botella de vino tinto de la casa