

SenLin

ENTRADAS

ENTRIES

Cuon Tieng Viet

Rollo vietnamita / *Vietnamese Roll*

Rollo de vegetales con salsa de chiles
Vietnamese spring rolls with chili sauce

\$150



Yum Nue Yang

Ensalada de res thai / *Thai-style steak salad*

Res picante a la parrilla con hojas thai
Spicy grilled steak with Thai greens

\$220



Zen Tartare

Tártara de atún / *Tuna tartar*

Atún fresco con ensalada de hojas asiáticas
y vinagreta de polvo de arroz
Fresh tuna with Asian greens and rice powder dressing

\$250



Yum Thale

Ensalada de mariscos / *Spicy seafood salad*

Con aderezo de limón
With lime dressing

\$250



Sashimi

Variiedad de láminas de pescado fresco con condimentos
Variety of sliced fish with condiments

\$220



Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

The consumption of raw products is at your personal discretion.

Precios en pesos mexicanos / *Prices in Mexican pesos.*

ENTRADAS

ENTRIES

Som Tam

Ensalada de papaya picante / *Spicy papaya salad*

Papaya verde thai picante con kanikama frito
Spicy green Thai papaya with fried kanikama

\$250



Nems

Rollitos crujientes / *Crispy rolls*

En hoja de arroz rellenos de cerdo,
con camarón y champiñones asiáticos
*Wrapped in rice paper, filled with pork,
shrimp and Asian mushrooms*

\$190

Salapao dim Sum

Panecillos al vapor / *Chinese steamed buns*

Rellenos de puerco, gyoza de puerco,
vegetales y salsa de soya
Filled with pork, pork gyoza, vegetables and soy sauce

\$170



Sate Kai

Satay de pollo / *Chicken satay*

Marinado en cúrcuma, con salsa de cacahuete
y ensalada de vegetales
*Marinated in turmeric, peanut sauce
and vegetable salad*

\$180



VEGETARIANO
VEGETARIAN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

SOPAS SOUPS

Misoshiru

Sopa miso / *Miso Soup*
Con algas, hongos y tofu
*With tofu, mushrooms
and seaweed*
\$120



Tom yam goong

Sopa thai / *Thai Soup*
De camarón picante
With spicy shrimp
\$160



PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Ped Pakking

Pato Pekín / *Peking duck*

Pato laqueado estilo Pekín servido en crepas, con crudités
y salsa de ciruela de la casa
*Glazed Peking-style duck served in crepes with crudités
and house plum sauce*
\$450

Siam Pad Thai

Tallarines de arroz / *Rice noodle Pad Thai*

Con salsa de tamarindo, vegetales y camarón
With tamarind sauce, vegetables and shrimp
\$350

Keow Wan Kung

Camarones con salsa de curry / *Shrimp with green curry sauce*

Con arroz jazmín y vegetales
With jasmine rice and vegetables
\$320

Rougail saucisse

Salchicha ahumada / *Pork sausage in tomato curry*

Ligeramente ahumada en guisado de tomate al curry, con arroz al vapor,
alubias cremosas y salsa picante de limón
*Lightly smoky, with steamed rice, creamy broad beans
and spicy lime sauce*
\$260

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.
The consumption of raw products is at your personal discretion.*

Precios en pesos mexicanos / *Prices in Mexican pesos.*

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Khao Phad

Arroz especial Sen Lin / *Special Sen Lin Fried Rice*

Arroz jazmín frito con pollo, res o camarón
Fried jasmine rice with beef, chicken or shrimp

\$190

Bulgogi

Filete de res coreano / *Korean-style steak*

A la parrilla, con vegetales salteados y salsa de soya coreana
Grilled and served with sautéed vegetables and Korean soy sauce

\$340

Poo Nim Tod Pung Kahri

Jaiba de concha suave frita / *Fried Soft shell crab*

Con salsa de curry y puré a la cúrcuma
With curry sauce and turmeric mashed potatoes

\$320

Pla Phad Khing

Pesca del día caldosa / *Catch of the day in broth*

Con soya, jengibre y vegetales salteados
With soy, ginger and sautéed vegetables

\$280



Pasta udon / *Spicy tempura udon noodles*

Salteada al wok con tempura de camarón y vegetales
Wok-sautéed with tempura shrimp and vegetables

\$260



VEGETARIANO
VEGETARIAN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

POSTRES

DESSERTS

Gluay Tot Náam Peung

Tempura de plátano / *Banana tempura*

Plátano frito en costra de coco con ajonjolí y miel
*Fried banana crusted in coconut and sesame,
served with honey*

\$180

Copa Sen Lin / *Sen Lin Cup*

Lichi, toronja fresca, confit de naranja y nieve de lichi
Lychee, fresh grapefruit, orange confit and lychee ice cream

\$130



Mousse de yuzu / *Yuzu mousse*

Con chocolate, esponja de ajonjolí
y helado de té limón
*With chocolate, black sesame sponge
and lemon tea ice cream*

\$180

Mango Nigiri

Mango sobre nubes de arroz glutinoso dulce
Mango with clouds of sweet sticky rice

\$130



Crème brûlée Takrai

De hierba de limón con salsa de matcha
With lemongrass and matcha sauce

\$180

Helados / *Ice cream*

Cardamomo / *Cardamom*
Mango-limón / *Mango lime*
Coco / *Coconut*
Matcha
Lichi / *Lychee*
Chocolate

\$150

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.
The consumption of raw products is at your personal discretion.*

Precios en pesos mexicanos / *Prices in Mexican pesos.*

MENÚ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

Misoshiru

Sopa miso / *Miso Soup*

Con tofu, algas y hongos shiitake
With tofu, seaweed and shiitake mushrooms

\$120



Cuon Tieng Viet

Rollo vietnamita / *Vietnamese Rolls*

Rollos de vegetales con salsa de chiles
Spring rolls with chili sauce

\$150



Pák Ruam Jai

Mix de vegetales / *Mixed Vegetables*

Salteados con salsa de cúrcuma y comino
Sautéed with turmeric sauce and cumin

\$150



Ejotes Sambal / *Green Bean Sambal*

Ejotes salteados con tofu y salsa Sambal
Green beans and tofu sautéed with sambal sauce

\$150



VEGETARIANO
VEGETARIAN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

MENÚ INFANTIL
KIDS' MENU

Ba Mee Nam

Sopa de pollo / *Chicken Soup*

Con fideos de huevo

With egg noodles

\$140

Khow Phad Dek

Arroz frito / *Fried Rice*

Con vegetales y res

With vegetables and beef

\$140

Guay Tiew Kua Gai

Tallarines de arroz / *Rice Noodle*

Con salsa agridulce, huevo y pollo

With sweet and sour sauce, egg and chicken

\$140

Udon Tempura Shoyu

Tempura udon / *Tempura Udon*

Pasta udon, salsa de soya y tempura de camarón

Udon noodles, soy sauce and tempura shrimp

\$140