

KHAN

¡Bienvenidos a Chaka Khan!

Chaka es el bar situado en la planta baja, disfruta de exóticos platillos y cócteles del mundo. En el piso superior se encuentra el restaurante Khan. Viaja a través de los sabores, una elaborada gastronomía con raíces en Asia, Sudamérica, Oriente Medio y África.

¡Pregunta por las sugerencias del día!

Welcome to Chaka Khan!

Chaka is the bar situated on the ground floor, enjoy our exotic dishes and cocktails of the world. On the first floor, find our restaurant Khan. Travel through flavours, an elaborated gastronomy with roots in Asia, South America, Middle East and Africa.

Ask for the suggestions of the day!

MENÚ DEGUSTACIÓN KHAN (Mín. 2 pax.) TASTING MENU KHAN (Min. 2 pax.)

OSTRA DEL DÍA

(Hanoi, Lima, Mombasa, Jalapeña o Natural)

OYSTER OF THE DAY *(Hanoi, Lima, Mombasa, Jalapeña or Natural)*

JEOW MAK KEUA (Laos)

Majado de berenjena asiática asada al carbón, aliños picantes y salsa de yogur. Servido con chips de pasta Wonton.

Spicy dip made from coal fired Asian eggplant and yogurt sauce. Served with wonton chips.

ENSALADA YAM NEUA (Tailandia)

Versión de la ensalada Thai de gambas a la brasa.

Servida con papaya verde y vinagreta de chili oil.

Version of the Thai grilled shrimp salad.

Served with green papaya and chili oil vinaigrette.

SOLOMILLO DE CERDO CON HUITLACOCHÉ (México)

Solomillo ibérico a la brasa acompañado de puré de camote, aceite de achiote y huitlacoche salteado.

Grilled Iberian pork loin served with sweet potato puree, annatto oil and sauteed huitlacoche.

CHILI CRAB Y MANTOU FRITO (Singapur)

Fritura de cangrejo de concha blanda acompañada de una salsa picante con base de tomate y vino blanco.

Fried softshell crab served with a spicy tomato and white wine sauce

DULCE / SWEET

COUS COUS DULCE, FRUTA Y GRANIZADO DE YUZU (Marruecos)

Nuestra versión dulce del cous cous tradicional.

Millet couscous, fruit and refreshing yuzu granita.

TE CHAI (India)

Torrija de té chai, acompañada de crumble de canela, helado de chocolate con leche y té chai.

Chai tea torrija, accompanied by cinnamon crumble, milk chocolate ice cream and chai tea.

37,00€ x PERS.

MENÚ DEGUSTACIÓN CHAKA KHAN (Min. 2 pax.)

TASTING MENU CHAKA KHAN (Min. 2 pax.)

PRE-CENA / PRE-DINNER

MIKA AIMI

Grey Goose, licor de manzana, kunquat, lichi, sirope de tomillo, lima.
Grey Goose, apple liqueur, kumquat, lychee, thyme syrup, lime.

CENA / DINNER

OSTRA DEL DÍA

(Hanoi, Lima, Mombasa, Jalapeña o Natural)

OYSTER OF THE DAY (Hanoi, Lima, Mombasa, Jalapeña or Natural)

JEOW MAK KEUA (Laos)

Majado de berenjena asiática asada al carbón, aliños picantes y salsa de yogur. Servido con chips de pasta Wonton.

Spicy dip made from coal fired Asian eggplant and yogurt sauce. Served with wonton chips.

ENSALADA MARROQUÍ (Marruecos)

Ensalada de garbanzos estilo marroquí. Acompañada de espinacas, hummus, dátiles, arándanos y pan de pita.

Moroccan style chickpea salad. Accompanied of spinach, hummus, dates, blueberries and pita bread.

DORADA CON MISO BLANCO (China)

Plato de origen cantonés con influencias callejeras.

Dorada a la plancha con verduras salteadas y salsa de miso blanco.

Cantonese origin with street influences. Gilthead bream with sauteed vegetables and white miso sauce.

CHUPE DE NÉCORA (Perú)

Delicia norteña de Tumbes, elaborado con nécora. Este plato es consumido por la población tumbesina para recobrar las fuerzas o quizás descansar después de haber perdido energías.

Delight of the north of Tumbes, made with velvet crab. This dish is consumed by the Tumbesian population to regain strength or perhaps rest after losing energy.

CARRILLERA DE VACA

CON SALSA DE CACAHUETES Y FUFU (Senegal)

Carrillera guisada despacio y servida con una salsa

a base de cacahuete y pimienta de jamaica. Se sirve con fufu.

Slow-cooked beef cheek served with a peanut and allspice sauce. Served with fufu.

PRE-POSTRE / PRE-DESSERT

AMADOR

Cilantro, pepino, jengibre, pomelo, limón, pimienta rosa.

Coriander, cucumber, ginger, grapefruit, lemon, pink pepper.

DULCE / SWEET

GANACHE DE CHOCOLATE (Guatemala)

Ganache de chocolate con crujiente de sésamo, aceite de oliva y sal.

Chocolate ganache, crunchy sesame, olive oil and salt.

COUS COUS DULCE, FRUTA Y GRANIZADO DE YUZU (Marruecos)

Nuestra versión dulce del cous cous tradicional.

Millet couscous, fruit and refreshing yuzu granita.

49,50€ x PERS.

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO (Min. 2 pax.)

VEGGIE TASTING MENU (Min. 2 pax.)

GAZPACHO DE JALAPEÑOS (México)

Refrescante gazpacho de jalapeños frescos y tomatillo verde.
Refreshing gazpacho of fresh jalapeños and green tomatillo.

JEOW MAK KEUA (Laos)

Majado de berenjena asiática asada al carbón, aliños picantes y salsa de yogur. Servido con chips de pasta Wonton.
Spicy dip made from coal fired Asian eggplant and yogurt sauce. Served with wonton chips.

PIAJU CON PIRI-PIRI (Mozambique)

Receta callejera de África oriental. Croquetas elaboradas con lentejas rojas y acompañadas de salsa piri piri.
East African street food. Croquettes made with red lentils and served with piri-piri sauce.

COUS COUS DE MIJO

Y VERDURAS CON RAZ EL HANOUT (Marruecos)

Plato vegetariano a base de mijo y mini verduras aliñadas con especias árabes y jugo de verduras opcional para acompañar.
Vegetarian dish made from millet and vegetables seasoned with Arabic spices and optionally served with vegetables broth.

CURRY VERDE DE VERDURAS CON ARROZ JAZMÍN Y COCO (Tailandia)

Versión tailandesa con una base de curry verde hecho en casa. Se sirve con arroz jazmín.
Thai-style with a homemade green curry base. Served with jasmine rice.

DULCE / SWEET

COUS COUS DULCE, FRUTA Y GRANIZADO DE YUZU (Marruecos)

Nuestra versión dulce del cous cous tradicional.
Millet couscous, fruit and refreshing yuzu granita.

GANACHE DE CHOCOLATE (Guatemala)

Ganache de chocolate con crujiente de sésamo, aceite de oliva y sal.
Chocolate ganache, crunchy sesame, olive oil and salt.

30,50€ x PERS.

OSTRAS / OYSTERS

OSTRA AL NATURAL

Natural oyster

4,00€

OSTRA CON GAZPACHO DE JALAPEÑOS (México)

Ostra aliñada con gazpacho de jalapeños frescos y tomatillo verde.

Oyster dressed with a gazpacho of fresh jalapeños and green tomatoes.

4,50€

OSTRA HANOI (Vietnam)

Ostra aliñada con leche de coco, zumo de lima y hoja de lima kaffir.

Oyster dressed in coconut milk with lime juice and kaffir lime leaf.

4,50€

OSTRA LIMA (Perú)

Ostra aliñada con pisco sour y cancha crujiente.

Oyster dressed in pisco sour and crispy toasted corn.

4,50€

OSTRA MOMBASA (Kenia)

Ostra aliñada con salsa de mantequilla, vino blanco, pimienta negra y perejil.

Oyster dressed with butter sauce, white wine, black pepper and parsley.

4,50€

ACOMPañANTES / SIDES

ARROZ CON AROMA DE COCO (Sri Lanka)

Arroz al vapor aliñado con aceite de coco.

Steamed rice seasoned with coconut oil.

2,50€

PAN MANTOU (China)

Pan frito.

Fried bread.

2,50€

DULCE / DESSERT

TE CHAI (India)

Torrija de té chai, acompañada de crumble de canela, helado de chocolate con leche y té chai.

Chai tea torrija, accompanied by cinnamon crumble, milk chocolate ice cream and chai tea.

7,00€

CORTE DE HELADO DE AZAFRÁN Y PISTACHO (Irán)

Corte de helado de azafrán y pistacho.

Cut of saffron and pistachio ice cream.

4,50€

COUS COUS DULCE, FRUTA Y GRANIZADO DE YUZU (Marruecos)

Nuestra versión dulce del cous cous tradicional.

Millet couscous, fruit and refreshing yuzu granita.

6,00€

GANACHE DE CHOCOLATE (Guatemala)

Ganache de chocolate con crujiente de sésamo, aceite de oliva y sal.

Chocolate ganache, crunchy sesame, olive oil and salt.

6,00€

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco, de las mejores lonjas del litoral nacional.

Todas las verduras que utilizamos son de proximidad.

Alergias: en caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a cocina.

Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal.

We offer fresh fish and seafood from the best markets of the Spanish coastline.

We use locally-sourced vegetables.

Allergies: please inform the kitchen about any food allergy or intolerance.

Anisakis: All raw fish has been previously frozen according to legal regulations.

KHAN

#CHAKAKHANBCN