TUI BLUE
Sensatori Biomar

ASIAN

ENTRANTES

- Sopa miso con Wonton de pollo y Shitake
- Combo variado de Maki y Sushi
- Combo de sushi
- Futomaki de salmón y fresa
- Ebi tempura
- Tempura de vegetales
- Gyozas de pollo crujiente con salsa de sésamo

PRINCIPALES

- Pad Thai
- Udon con verduras y setas chinas
- Langostinos al curry Thay con arroz glutinoso
- Seytan al curry verde con arroz Basmati
- Salmón al Kimchie con piña y arroz Yakimeshi
- Solomillo de ternera Teriyaki con verduras Wok
- Pan Bao y Pato Pekin

POSTRES

- Manzana verde con grosellas
- Yuzu Pie
- Ensalada de frutas al té negro
- Coulant de chocolate

MENÚ INFANTIL

- Pollo panko agridulce con arroz
- Combo de gambas y verduras tempura
- Udon con verduras y carne
- Arroz Yakimeshi

Anhídrido sulfuroso y sulfitos · Soja · Crustáceos y marisco · Huevo · Pescado · Cereales con gluten · Apio · Lácteos · Sin gluten

Moluscos · Altramuces · Mostaza · Frutos secos · Cacahuete · Sésamo · Picante · Vegetariano · Vegano

TUI BLUE
Sensatori Biomar

ASIAN

STARTERS

- Miso soup with Wonton chicken & Shitake
- Varied combo of Maki & Sushi
- Sushi combo
- Salmon & strawberry Futomaki
- Ebi tempura
- Vegetable tempura
- Crunchy chicken gyozas with sesame sauce

MAIN DISHES

- Pad Thai
- Udon noodles with vegetables & chinese wild mushrooms
- Curried Thai prawns with sticky rice
- Green curried seytan with basmati rice
- Kimchie salmon with pineapple & yakimessi rice
- Teriyaki beef tenderloin with Wok vegetables
- Bao buns & Peking duck

DESSERTS

- Green apple with redcurrants
- Yuzu Pie
- Fruit salad in black tea
- Chocolate coulant

KID'S MENU

- Sweet & sour panko chicken with rice
- Prawn & vegetable tempura combo
- Udon noodles with vegetables & meat
- Yakimeshi rice

Sulfor Dioxide · Soy · Crustacean · Egg · Fish · Gluten · Celery · Milk · Gluten free

Molluscs · Lupins · Mustard · Nuts · Peanuts · Sesame · Spicy · Veggie · Vegan