

## Sopas

01. Sopa de Tom Yum con langostinos 5,70€
02. Sopa de Tom Yum con pollo 4,80€
03. Sopa agripicante 5,20€
04. Sopa Wan Ton 4,80€
05. Sopa de Miso 4,80€
06. Sopa de fideos con pollo 5,20€
07. Sopa de pollo con maíz 4,80€
08. Pan de gambas 3,80€



## Entrantes.

11. Costillas en salsa capital. 10,20€
12. Costillas sal y pimienta. 10,20€
13. Tostada de langostino. 10,85€
14. Gyoza de pollo. 7,80€
15. Gyoza vegetariana. 7,80€
16. Sui Mai. 7,80€
17. Har Kao. 7,80€
18. Langostinos crujientes sal y pimienta. 16,85€
20. Pato crujiente con panqueques (1/2) 21,55€
21. Pato crujiente con Panqueques (1/4) 13,85€
22. Rollito de primavera con pollo. 7,60€
23. Rollito de primavera con verduras. 7,60€
24. Langostinos en Tempura. 16,85€
25. Xiao Long Bao. 7,80€
26. Samosas de Curry. 7,80€
27. Wanton frito. 7,80€
28. Ensalada China. 7,80€
29. Ensalada de pollo. 8,95€
30. Edamame. 6,50€
31. Pollo crujiente con sal y pimienta. 12,20€
32. ENTRATE VARIADO (min. 2 personas) 16,85€

Costillas en salsa Capital x2, Rollitos de primavera (pollo) x2,  
Tostada de langostino x2, Wonton frito x2

Har Kao x2, Sui Mai x2, Gyoza x2, Xiao Long Bao x2

## ASIA Chef - customized

### Pollo

51. Pollo crujiente desmenuzado con salsa agridulce. 15,95€  
*Pollo desmenuzado, cebolla, pimienta verde, tomate y piña.*
52. Pollo frito crujiente con salsa de chile dulce. 16,25€  
*Pechuga de pollo frito crujiente, rociada con una rica salsa tallandesa de chile dulce y semillas de sésamo oriental fritas.*
53. Filete de pollo con verduras chop suey. 19,75€  
*Tiernas cubos de pollo salteados con verduras frescas, sazonados con salsa de ostras y anacardos.*
54. Pollo con salsa de ostras. 15,95€  
*Pechuga de pollo tierna, salteada con salsa de ostras, acompañada de cebollas, pimientos verdes, zanahorias y champiñones.*
55. Filete de pollo con salsa Curry. 15,95€  
*Pechuga de pollo seleccionada, acompañada de una fragante salsa de curry, así como zanahorias, judías verdes y cebollas. Ligeramente picante y con un rico sabor a curry.*
56. Pechuga de pollo con curry rojo. 17,25€  
*La pechuga de pollo seleccionada se combina con un fragante curry rojo, junto con leche de coco, zanahorias, guisantes verdes y cebollas. Es ligeramente picante y tiene un sabor rico a curry.*
57. Pollo con salsa dulce de limón. 15,95€  
*Pechuga de pollo fresca seleccionada, combinada con limones igualmente frescos. La interacción entre ambos ingredientes crea un sabor sorprendentemente dulce y ácido.*
58. Tres delicias al Curry. 21,95€  
*Pechuga de pollo, carne de res y gambas frescas cuidadosamente seleccionadas, acompañados de verduras frescas y cocinados con un curry mixto, crean un sabor único.*
59. Pollo con salsa de pimienta negra servido en plancha. 17,95€  
*Se utiliza pechuga de pollo seleccionada como ingrediente principal, acompañada de una rica salsa de pimienta negra. El pollo se cocina en un plato de hierro, chisporroteando y emitiendo un aroma tentador.*
60. Pollo aromatizado con jengibre y cebollino servido en plancha. 17,95€  
*Se utiliza pechuga de pollo seleccionada como ingrediente principal, combinada con jengibre y cebollinos. El pollo se sirve en plancha, emitiendo un sonido chisporroteante. El picante del jengibre y la fragancia de los cebollinos impregnan el pollo, dándole un sabor exquisito y un aroma tentador.*
61. Pollo picante. 15,95€  
*La tierna pechuga de pollo se saltea con chile secos, creando una combinación irresistible de sabores picantes y salados.*



### Pato

71. Pato crujiente en salsa Hoisin. 20,95€  
*La piel está crujiente, la carne de pato es tierna y jugosa.*
72. Pato en salsa de Ostras. 20,95€  
*Combina la exquisitez de los mariscos y está llena de un aroma cautivador.*
73. Pato a la naranja. 21,25€  
*El rico sabor del pato se combina con el fresco aroma cítrico de las naranjas, creando un sabor que es a la vez suave y refrescante.*
74. Pato con setas shitake y bambú, servido en plancha. 22,95€  
*El pato tierno se cocina a la perfección y se sirve en una plancha caliente. Los delicados sabores de los champiñones shitake y los brotes de bambú realzan el rico sabor del pato.*

## Filete de ternera.

81. Carne desmenuzada crujiente con chile. 19,95€  
*La tierna carne de res se fríe hasta quedar crujiente. La combinación perfecta de picante y un toque de dulzura la hace deliciosa y adictiva.*
82. Filete de ternera con salsa de pimienta negra servido en plancha. 21,25€  
*El tierno filete de res se acompaña de una rica pimienta negra. Chisporroteando en la plancha, se llena de un aroma tentador y es una exquisitez que hace que se te haga agua la boca.*
83. Filete de ternera con cebollas servido en plancha. 21,25€  
*El tierno filete de res se acompaña de cebollas fragantes y se cocina en la plancha. Chisporrotea y emite un aroma tentador. Es una exquisitez que deja un sabor duradero en el paladar.*
84. Filete de res con pimientos verdes servido en plancha. 21,25€  
*Tierna filete de res, acompañado de pimientos verdes frescos, se termina de cocinar en plancha. Chisporrotea y emite un aroma tentador, convirtiéndose en una exquisitez que abre el apetito.*
85. Filete de res salteado con champiñones y brotes de bambú. 19,95€  
*El tierno filete de res se saltea junto con champiñones y brotes de bambú. Es un plato delicioso y lleno de sabor.*
86. Filete de res con frijoles negros fermentados. 19,95€  
*El tierno filete de res se combina con sabrosos frijoles negros fermentados. Un plato delicioso y único.*



## Mariscos y Pescado.

91. Lubina al vapor con jengibre y cebollín. 20,55€  
*La lubina, como ingrediente principal, se cocina al vapor y se sazona con jengibre y cebollín. Es un plato delicioso.*
92. Lubina en salsa agridulce. 20,55€  
*Tomando la lubina como ingrediente principal y cocinada con condimentos como azúcar y vinagre para crear un delicioso sabor agridulce. Este es un plato delicioso y muy apreciado por la gente.*
94. Vieiras con jengibre y cebollines en plancha de hierro. 22,95€  
*Vieiras tiernas sazonadas con jengibre y cebollines, cocinadas en la plancha, son deliciosas y tentadoras, lo que las convierte en una excelente opción para los amantes del marisco.*
95. Langostinos al Curry. 18,95€  
*Un delicioso plato de gambas cocinados con curry y otras especias. Viene acompañado de una salsa rica y sabrosa que seguramente deleitará tu paladar.*
96. Langostinos al Curry rojo. 21,95€  
*Jugosos langostinos cocinados en una rica y picante salsa de curry rojo.*
97. Langostinos con verduras chop suey. 18,95€  
*Los langostinos se cocinan con una variedad de verduras orientales. Tiene un sabor rico, es delicioso y es una delicia saludable y reconfortante.*
98. Langostinos crujientes con salsa de chile dulce. 20,25€  
*Los langostinos tienen un exterior crujiente y se acompañan de una salsa agridulce y picante. La combinación de sabores y texturas es deliciosa y muy popular.*
99. Langostinos en salsa de ostras picante servido en plancha. 20,75€  
*Jugosos langostinos servidos en plancha con salsa de ostras picante. La combinación perfecta de sabor y textura seguro deleitará tu paladar.*



## Verduras



101. **Brotos de soja salteados.**  7,95€  
*Los crujientes brotes de soja se saltean a la perfección, desprendiendo un sabor fresco y vibrante. Para quienes disfrutan de guarniciones ligeras y saludables, es una excelente opción.*
102. **Coliflor saltea.**  8,95€  
*Los tiernos ramilletes de coliflor se saltean a la perfección. Esta combinación simple pero deliciosa la convierte en una excelente guarnición o una opción para un plato principal ligero.*
103. **Tofu Szechuan.**  11,95€  
*Tofu cocinado con diversas especias e ingredientes, creando un plato irresistible. Perfecto para quienes disfrutan del sabor picante y delicioso de la cocina Szechuan.*
104. **Verduras orientales escaldadas.**  9,95€  
*Este plato presenta verduras orientales frescas escaldadas brevemente para conservar su color y textura. Resalta los sabores naturales, siendo una opción saludable y refrescante.*
105. **Col china salteada.**  8,95€  
*Un plato clásico con tierna col china salteada con los sazonadores justos. Crujiente y sabrosa, es una excelente opción para quienes buscan una guarnición saludable y deliciosa.*
106. **Pollo vegetariano con salsa de Ostras.**   8,95€  
*El rico sabor de la salsa de ostras combinado con la textura del "pollo" vegetariano hace de este plato una excelente opción para vegetarianos y quienes buscan una alternativa más ligera.*



## Arroz y fideos

111. **Arroz al vapor.**  3,80€
112. **Arroz con huevo.**  4,80€
113. **Arroz frito YangChou.**   7,90€
114. **Arroz frito especial** *(pollo, ternera y langostinos)*   12,95€
115. **Fideos Udon salteados con pollo.**   8,95€
116. **Fideos Udon salteados con Curry rojo y leche de coco.** 10,25€
117. **Chow Mein de verduras.**   8,90€
118. **Chow Mein de pollo.**   11,85€
119. **Fideos clásicos de Singapur.**   13,95€  
*Fideos de arroz finos con pollo, carne de res y langostinos. Aromática y deliciosa.*
120. **Fideos con huevo.**   7,95€
121. **ICHIBAN Chow Mein**   16,85€  
*Deliciosos fideos fritos con pollo, trozos de filete de ternera, langostinos pelados y verduras.*
122. **Patatas fritas.** 4,50€
123. **Patatas fritas sal y pimienta.** 6,95€

## Niños.

124. **Nuggets con patatas fritas.**  6,95€
125. **Alitas de pollo fritas.**  8,95€



## Menú del Chef Aslátrico.

Este menú ha sido preparado exclusivamente para usted por nuestros chefs y se sirve en formato de menú fijo.

Todos los banquetes incluyen una opción de arroz blanco hervido o arroz frito con huevo.

### MENÚ BANQUETE SET para 2 personas

- Sopa de pollo con maíz o Sopa agripicante.
- Costillas con salsa capital y rollitos de primavera de pollo o Pato crujiente con panqueques (1/4).
- Pollo crujiente desmenuzado con salsa agridulce.
- 1 plato a su elección.

**29,95€ por persona**

### MENÚ BANQUETE SET para 3 personas

- Sopa de pollo con maíz o Sopa agripicante.
- Costillas con salsa capital, rollitos de primavera de pollo y Pato crujiente con panqueques (1/2).
- Crispy fried chicken with sweet chili sauce, y filete de ternera con pimienta negra servido en plancha.
- Un plato a su elección.

**30,95€ por persona**

### MENÚ BANQUETE SET para 4 personas

- Sopa de pollo con maíz o Sopa agripicante.
- Costillas con salsa capital, rollitos de primavera de pollo y Pato crujiente con panqueques (1/2).
- Chicken fillet with curry sauce y filete ternera con pimienta negra servido en plancha.
- Y 2 platos a su elección.

**33,95€ por persona**

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS



# ICHIBAN

TENERIFE

TEPPANYAKI SUSHI • GOURMET ASIÁTICO

