

歡迎  
歡迎  
您  
歡迎  
歡迎  
您  
歡迎  
歡迎

Kampai



## DESAYUNO BREAKFAST

### ENTRADAS STARTERS

#### Variedad de frutas frescas tropicales

Assorted fresh tropical fruits

#### Gajos de piña dulce fresca

Fresh wedge of sweet pineapple

#### Muesli con coco, granola y pasas

Pacific Rim muesli with shredded coconut, granola & raisins

#### Bagel tostado servido con salmón ahumado y queso crema

Toasted bagel with cold smoked salmon & cream cheese

### WAFFLES Y HOT CAKES WAFFLES & PANCAKES

#### Hot cakes de plátano

Banana pancakes

#### Hot cakes de coco y nuez macadamia

Coconut macadamia pancakes

#### Waffle de fruta de la pasión

Passion fruit waffles

#### Waffle con crema batida y uvas azules

Waffles with whipped cream & blueberries

#### Pan francés relleno de queso crema y almendras con salsa de mango

French toast cream cheese filled with almonds & mango sauce

### ESPECIALIDADES DE HUEVO EGG SPECIALTIES

#### Dos huevos cualquier estilo con su elección de jamón, chorizo, tocino, queso o vegetariano

Two eggs any style with your choice of ham, sausage, bacon, cheese or vegetarian

#### Sri Lanka omelet, relleno de papas, curry dulce, cilantro y queso fresco

Sri Lankan omelette, stuffed with potatoes, sweet curry, coriander & fresh cheese

#### Arroz frito de desayuno con huevos fritos

Breakfast fried rice topped eggs sunny side up

#### Omelet oriental esponjado relleno de soja, camarones, glaseado con queso cheddar.

Fluffy oriental omelette filled with soy beans & baby shrimps & glazed with cheddar cheese

#### Curry de huevo Indonés

Indonesian egg curry

#### Huevos pochados sobre una cama de fresca espinaca salteada con salsa holandesa.

Poached eggs nestled on a bed of freshly sautéed spinach topped with hollandaise sauce

#### Chilaquiles, chips de tortilla crujiente con salsa de tomate mexicana coronado con un huevo frito.

Chilaquiles, crispy tortilla chips tossed in a Mexican tomato sauce & crowned with a fried egg.

#### Omelet chino de vegetales

China savory Vegetable omelette

歡迎  
歡迎  
您  
歡迎  
歡迎  
您  
歡迎  
歡迎

Kampai 

**MENÚ COMIDA LUNCH MENU**

**ENTRADAS Y ENSALADAS STARTERS & SALADS**

**Ensalada de berros con aderezo de mango**  
Watercress salad with mango seasoned dressing

**Ensalada de aguacate con chiles rostizados y limón, aderezado con vinagreta de piñones**  
Avocado salad & roasted peppers with preserved lime tossed in a pine nuts vinaigrette

**Ensalada César californiana con queso de cabra frito y una fina corteza de pan de anchoas**  
Californian Caesar salad with fried goat cheese & thin crust anchovies bread

**Envuelto de salmón curado de la casa con mayonesa de wasabi**  
Home cured salmon wrap with wasabi mayonnaise

**Ceviche peruano de pulpo**  
Peruvian Octopus ceviche

**Rollo primavera de camarón con vegetales y aguacate**  
Shrimp spring roll with vegetables & avocado

**Crepa de trufa de maíz mexicana y capullos de calabacín**  
Crepe of Mexican corn truffle & zucchini blossom

**SOPAS SOUPS**

**Sopa miso con camarones**  
Miso soup with shrimps

**Sopa fría de pepino y menta**  
Cold cucumber & mint soup

**Sopa de champiñón Shiitake**  
Shiitake mushroom cream soup

**PLATOS FUERTES MAIN COURSES**

**Mahi-mahi salteado con papaya, cebollina y poro**  
Pan seared Mahi-Mahi with papaya, scallions & leek

**Teriyaki de res con curry de papas dulces y tofu**  
Teriyaki beef tenderloin with sweet curry potatoes & tofu

**Atún aleta amarilla salteado con mango y menta**  
Quick seared yellow fin tuna with mango & mint

**Pollito de leche rostizado con limón, jengibre y puré de papas**  
Roasted Rock Cornish with lime ginger & whipped potatoes

**Salmón a la parrilla con glasé de soya dulce, espárragos y chips de champiñones**  
Grilled salmon with sweet soy glaze asparagus & mushroom chips

**Hamburguesa de res con infusión de trufa y chips de la casa**  
Truffle infused beef tenderloin hamburger with home made chips

**Vegetales fritos estilo "Borde del Pacífico" con pechuga de pato y salsa de ciruela.**  
Pacific Rim stir fried vegetables with duck breast & plum sauce

**Arroz frito indonés**  
Indonesian fried rice

**Noodles de huevo frito en wok con vegetales, pollo, res y camarones**  
Wok fried egg noodles with vegetables chicken, beef & shrimps

歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎



## POSTRE DESSERT

### **Mangos en vino estilo Polinés**

Mangos in wine Polynesian style

### **Sorbete de tamarindo**

Tamarind Sherbet

### **Delicia de pistache y jengibre**

Delight of pistachio & Ginger

### **Mousse de lychee**

Lychee Mousse

### **Tartaleta de manzana Washington con helado de vainilla**

Washington apple tart with  
vanilla ice crème



歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎



## CENA DINNER

### ENTRADAS APPETIZERS

**Ensalada de berenjena con camarones de la bahía secados al aire**  
Eggplant salad with air dried bay shrimps

**Satay de pollo y res con tradicional salsa picante de camarones**  
Chicken and beef tenderloin satay with traditional spicy peanut dip

**Rollo veraniego Goi Cuon**  
**Camarones envueltos en papel de arroz con hierbas frescas y pepino**  
**Goi Cuon summer roll**  
Soft rice paper wrap with shrimps, fresh herbs & cucumber.

**Crujiente rollo vegetariano primavera servido con dip de chile dulce**  
Crispy vegetarian spring roll served with sweet chile dip

**Ensalada de frijol y fideos con camarones, pollo y pepino chino con un refrescante aderezo de limón**  
Salad of bean vermicelli tossed with shrimps, chicken and Chinese cucumber in a refreshing lemon dressing

**Tofu y berenjena frita, servida en caldo tibio de tempura con rábano**  
Fried Tofu and eggplant served in a warm tempura broth with shredded radish

**KAMPAI**  
**Relleno de surimi, aguacate y pepino, envuelto con anguila marinada, aguacate y ajonjolí**  
Filled with surimi, avocado, cucumber & wrapped with marinated eel, avocado and sesame

**VULCANO**  
**Rollo California gratinado con callos de hacha, champiñones, masago y mayonesa**  
Californian roll au gratin with scallops, mushrooms, masago and mayonnaise

**OJO DE TIGRE / EYE OF THE TIGER**  
**Con salmón, camarones, pepino, crepa de huevo, masago y ajonjolí**  
With salmon, shrimps, cucumber, egg crepe, masago and sesame

**SPICY TUNA**  
**Con atún, cebolla primavera, masago y mayonesa picante**  
With tuna, spring onion, masago and spicy mayonnaise

**CALIFORNIA TEMPURA**  
**Sushi frito con surimi, aguacate, pepino y masago**  
Fried with surimi, avocado, cucumber and masago

**NIGURI**  
**Atún de aleta amarilla** Yellow fin tuna  
**Salmón** Salmon  
**Anguila marinada** Marinated eel  
**Macarela** Mackerel  
**Pez Dorado** Mahi Mahi

### SOPAS SOUPS

**Sopa de champiñón condimentado con bamboo y wonton de camarones**  
Mushroom flavored bamboo broth with shrimp wonton

**Sashimi de mahi-mahi finamente rebanado pochado con sake consumido en la mesa**  
Thinly sliced mahi mahi sashimi slightly poached in sake consume at your table

**Sopa Miso, servida con tofu, hojas wakame y champiñones**  
Miso soup, served with tofu, wakame leaves and mushrooms

### FIDEOS Y ARROZ NOODLES & RICE

**Fideos de arroz fritos en wok con camarones, tamarindo, soya, huevos fritos y cacahuates**  
Wok fried rice noodles with shrimps, tamarind, soybeans, fried eggs and peanuts

**Noodles de huevo fritos en wok con pollo, res, bambú, castañas de agua y vegetales sazonados con una salsa ligera de almeja**  
Wok fried egg noodles with chicken, beef, bamboo, water chestnuts and vegetables, seasoned with a light oyster sauce

**Arroz frito con piña y carne de cangrejo**  
Pineapple and crabmeat fried rice

### PLATOS FUERTES MAIN COURSES

**Canasta de bamboo con Mahi-Mahi al vapor y jengibre sobre lechuga bok choy condimentada con soya y ajonjolí**  
Bamboo basket ginger steamed Mahi Mahi over soya & sesame flavored bok choy lettuce

**Tepanyaki de pechuga de pato frita sobre noodles de huevo crujiente y salsa de teriyaki**  
Teppanyaki fried duck breast over crispy egg noodles topped with a rich teriyaki sauce

**Diez vegetales revueltos en salsa de ajonjolí y almeja, servida con tofu frito**  
Ten vegetables, wok tossed in a sesame & oyster sauce served with fried tofu

**Tempura de camarones y vegetales, acompañado con aderezo de dulce vino de arroz**  
Shrimp and vegetable tempura, accompanied with a sweet rice wine dip

**Curry de pollo picante con leche de coco, papa, zanahoria y cilantro**  
Spicy chicken curry with coconut milk, potato, carrots & cilantro

**Cordero frito en wok en salsa BBQ y sake servida sobre Bok Choy al vapor**  
Wok fried lamb in a sake BBQ sauce served over steamed Bok Choy

**Puntas de res fritas en wok con cacahuates y aderezadas en una salsa de pimienta picante, ajo y castañas de agua**  
Beef tenderloin tips wok fried with peanuts and tossed in a hot pepper, garlic & water chestnut sauce

**Tonkatsu de pollo. Lechuga de pollo crujiente sobre arroz jazmín al vapor con salsa tonkatsu**  
Chicken Tonkatsu. Crispy chicken breast over steamed jasmine rice topped with a fruitful tonkatsu sauce



歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎  
歡迎



## POSTRE DESSERT

**Galleta de la suerte de almendra y vainilla**

Almond & vanilla fortune cookie

**Aspic de bayas frescas con leche de coco**

Aspic of fresh berries topped with coconut milk

**Tempura de frutas frescas con canela y miel picante**

Fresh fruit tempura with cinnamon & spiced honey

**Flan de jengibre con cáscara de  
naranja caramelizada**

Ginger custard with caramelized orange peel

**Mousse de lychee y fruta de la pasión**

Lychee and passion fruit mousse

