



CARTA GENERAL

YIU
&
GABO

耀加博花园

ENTRADAS *STARTERS* 首發

1 Entradas Mixtas (2 Pers.)

Satay de pollo, satay de langostino, rollitos primavera, alitas de pollo, costillas y algas fritas

Mix starters (2 Pers.)

Chicken satay, prawn satay, spring rolls, chicken wings, spare ribs, seaweed

15,00€

2 Satay de pollo con salsa de cacahuete (4 Pzas.)

Chicken satay with special peanut sauce (4 Pcs.)

8,50€

3 Satay de langostinos con salsa de cacahuete (4 Pzas.)

Prawn satay with special peanut sauce (4 Pcs.)

9,50€

4 Alitas de pollo fritas con sal de mar

Fried chicken wings with sea salt

7,50€

5 Costillas con salsa barbacoa (4 Pzas.)

Spare ribs with barbecue sauce (4 Pcs.)

9,00€

6 Lechuga rellena de pollo salteado

Lettuce wrap with chicken

8,50€

7 Empanadillas a la plancha (4 Pzas.)

Dumplings (4 Pcs.)

8,00€

8 NEM Rollitos vietnamitas servidos con menta y lechuga

NEM Vietnamese spring rolls

9,00€

9 Rollitos de primavera

Spring rolls

8,00€

10 Algas fritas

Fried seaweed

7,00€

11 Dim sum

A. Mixto *Mixed*

B. Ha Gao · Gambas *Prawns*

C. Siu Mai · Cerdo *Pork*

9,00€

SOPAS *SOUPS* 湯類

12 Tom kha kai

Sopa tailandesa con leche de coco, pollo y champiñones

Thai coconut soup with chicken and mushrooms

8,00€

13 Tom yum kung

Sopa picante tailandesa de gambas y setas

Thai spice soup with prawns and mushrooms

9,00€

SOPAS *SOUPS* 湯類

14 Sopa de maiz con cangrejo <i>Sweetcorn soup with crab meat</i>	9,50€
15 Sopa de maiz con pollo <i>Sweetcorn soup with chicken</i>	8,50€
16 Sopa agripicante estilo Shangai <i>Shangai hot and sour soup</i>	8,50€
17 Sopa de wanton <i>Wonton soup</i>	9,00€
18 Sopa miso <i>Miso soup</i>	8,00€

DEL MAR *SEAFOOD* 海鮮

19 Lubina al vapor con jengibre y cebolletas con salsa de soja <i>Steamed sea bass with ginger, spring onions & soya sauce</i>	24,00€
20 Lubina frita con salsa agridulce <i>Sweet & sour crispy sea bass</i>	24,00€
21 Pescado salteado con salsa de ostras <i>Pan fried fish with oyster sauce</i>	13,00€
22 Langostinos salteados con salsa picante, estilo Szechuan <i>Pan fried chilli prawns Szechuan style</i>	14,00€
23 Langostinos en gabardina <i>Gabardine Prawns</i>	14,00€
24 Langostinos con jengibre y cebolleta <i>Pan fried prawns with ginger and spring onions</i>	14,00€

AVES *POULTRY* 家禽

25 Pato aromático crujiente	
A. Pato entero <i>Whole duck</i>	49,00€
B. 1 / 2 Pato <i>Half duck</i>	26,00€
C. 1 / 4 Pato <i>Quarter duck</i>	14,00€
26 Pollo kung bo picante <i>Kung bo spicy chicken</i>	12,50€
27 Pollo con setas chinas al vapor en hoja de loto <i>Steamed chicken and chinese mushrooms in a lotus leaf</i>	13,00€

AVES *POULTRY* 家禽

28 Pollo salteado con salsa agridulce y piña natural <i>Sweet & sour chicken with fresh pineapple</i>	12,50€
29 Pollo kapraw salteado con guindillas y albahaca <i>Chicken kapraw with thai chilli and basil</i>	12,50€
30 Pollo salteado con anacardos <i>Pan fried chicken with cashew nuts</i>	12,50€

CARNE *MEAT* 肉

31 Tiras de ternera crujiente con salsa agripicante <i>Crispy shredded beef with hot&sour spicy sauce</i>	13,00€
32 Ternera salteada con salsa de alubias y pimientos verdes <i>Sliced beef with black beans sauce and green peppers</i>	13,00€
33 Ternera con setas, bambú y brócoli <i>Beef with mushrooms, bamboo and broccoli</i>	13,00€
34 Cerdo con salsa agridulce <i>Sweet & sour pork</i>	12,50€
35 Cordero salteado con jengibre y cebolletas <i>Pan fried lamb with ginger and spring onions</i>	13,00€

CURRY *CURRY* 咖哩

Rojo – Verde – Chino
Red – Green – Chinese

36 Pollo <i>Chicken</i>	13,00€
37 Cordero <i>Lamb</i>	14,00€
38 Ternera <i>Beef</i>	13,50€
39 Langostinos <i>Prawns</i>	14,00€
40 Verduras <i>Vegetables</i>	11,50€

VERDURAS *VEGETABLES* 蔬菜

41 Verduras mixtas salteadas <i>Pan fried mix vegetables</i>	9,50€
42 Setas chinas salteadas bambú <i>Chinese mushrooms with bambu</i>	10,50€
43 Pak choi Verdura china <i>Pak choi</i> <i>Chinese vegetable</i>	9,50€
44 Tofu salteado <i>Tofu</i>	9,50€

ARROZ Y FIDEOS *RICE AND NOODLES* 米飯和麵條

45 Arroz con gambas envuelto en hoja de loto <i>Rice with prawns wrapped in a lotus leaf</i>	13,50€
46 Arroz salteado estilo "Yang chow" <i>Fried rice "Yan chow" style</i>	10,50€
47 Arroz salteado con langostinos <i>Fried rice with prawns</i>	13,50€
48 Arroz salteado con verduras <i>Fried rice with vegetables</i>	10,50€
49 Arroz salteado con huevos <i>Egg fried rice</i>	7,00€
50 Fideos especial Yiu & Gabo <i>Yiu & Gabo Special noodles</i>	14,00€
51 Fideos salteados con verduras <i>Fried noodles with vegetables</i>	8,50€
52 Fideos salteados estilo Singapore <i>Singapore fried noodles</i>	11,50€
53 Phad Thai Tallarines al estilo tailandés <i>Phad Thai</i>	12,50€
54 Arroz blanco <i>White rice</i>	3,50€

POSTRES *DESSERTS* 甜品

Plátano frito <i>Fried banana</i>	5,50€
Manzana frita <i>Fried apple</i>	5,50€
Piña frita <i>Fried pineapple</i>	5,50€
Lychee	5,00€
Helado frito de vainilla <i>Fried vanilla ice cream</i>	5,50€
Brownie con helado de vainilla <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	6,00€
Soufflé de chocolate con corazón de crema de chocolate <i>Chocolate soufflé with chocolate cream heart</i>	6,00€
Tarta 3 chocolates <i>3 chocolate cake</i>	6,00€
Mochi: chocolate o té verde <i>Mochi: chocolate or green tea</i>	6,00€
Gofres con chocolate y nata <i>Waffles with chocolate and cream</i>	5,50€
Helado a elegir: vainilla, chocolate, fresa o coco <i>Ice cream to choose: vanilla, chocolate, strawberry or coconut</i>	5,50€
Sorbete a elegir: limón, mango o frambuesa <i>Sorbet to choose: lemon, mango or raspberry</i>	5,50€
Coronel - Sorbete con cava <i>Coronel - Sorbet with cava</i>	7,00€



YIU
&
GABO

耀加博花园

VINO BLANCO

Entrechuelos Miguel Domecq <i>100% Chardonnay V.T. Cádiz</i>	16,00€
Pampano <i>100% Verdejo D.O. Rueda</i>	16,00€
Finca Da Marea <i>Albariño D.O. Rias Baixas</i>	18,00€
Vega Real <i>100% Verdejo D.O. Rueda</i>	19,00€
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc <i>100% Sauvignon Blanc D.O. Rueda</i>	22,00€
Marqués de Riscal Verdejo <i>100% Verdejo D.O. Rueda</i>	22,00€

VINO ROSADO

Nabal Rosado <i>D.O. Ribera del Duero</i>	17,00€
Mateus Rose <i>Portugal</i>	23,00€
Hampton Water <i>A.O.C. Languedoc</i>	23,00€
Peñascal Rosado <i>D.O. Vinos de la Tierra de Castilla-León</i>	16,00€

ESPUMOSOS

Nicolas Feuillatte <i>Champagne</i>	48,00€
Ramiro II <i>Cava</i>	18,00€
Talayón <i>Espumoso</i>	19,00€
Rosado Astoria <i>Prosecco</i>	22,00€
La Vie en Rose <i>Cava Rosado</i>	26,00€

VINO TINTO

Cune Crianza

D.O. Rioja

19,00€

Ramón Bilbao Crianza

D.O. Rioja

22,00€

Arnegui Reserva

D.O. Rioja

24,00€

Marqués de Riscal Reserva

D.O. Rioja

28,00€

Viña Ardanza Reserva

D.O. Rioja

34,00€

Muga

D.O. Rioja

35,00€

Cune Imperial Reserva

D.O. Rioja

45,00€

Valle de Nabal Roble

D.O. Ribera del Duero

19,00€

Vega Real

D.O. Ribera del Duero

21,00€

Abadía de Retuerta

V.T. Castilla y León

38,00€

Entrechuelos Miguel Domecq

V.T. Cádiz

19,00€

COCKTAILS



YIU
&
GABO

耀加博花园

CÓCTELES *COCKTAILS* 雞尾酒

8,50€

Gimlet: Zumo de lima con ginebra

Honolulu: Ron blanco, zumo de limón, piña y granadina

Blue Hawaii: Vodka, sirope, coco, zumo de piña y Blue Curaçao

Zombie: Ron Negrita, zumo de limón, zumo de naranja y granadina

Mojito: Lima exprimida, ron, azúcar moreno y hierbabuena

Bahia: Ron, zumo de piña y crema de coco

Margarita: Tequila blanco, Cointreau y limón

Scorpion: Ron moreno, brandy y zumos

Mai Tai: Ron moreno, zumo de limón, mai tai mix y hielo picado

Caipirinha: Cachaça, zumo de limón, sirope, lima y azúcar moreno

Whisky Sour: Whisky, zumo de naranja y limón, hielo picado

Barbados Punch: Ron Negrita, granadina y zumo de naranja

Lychee Martini: Vodka, licor de lychee, Martini

Daiquiri de Frutas: Vodka, fruta y hielo picado

Old Fashioned: Con base de whisky, azúcar y una rodaja de naranja

MOCKTAIL *MOCKTAIL*

Cóctel sin alcohol

Non-alcoholic cocktails

6,50€

Mojito: Lima exprimida, azúcar moreno y hierbabuena

Piña Colada: Zumo de piña y crema de coco

San Francisco: Zumo de frutos con granadina

Daiquiri de Frutas: Frutas con hielo picado