



王朝

IMPERIUM

CONTEMPORARY ASIAN CUISINE

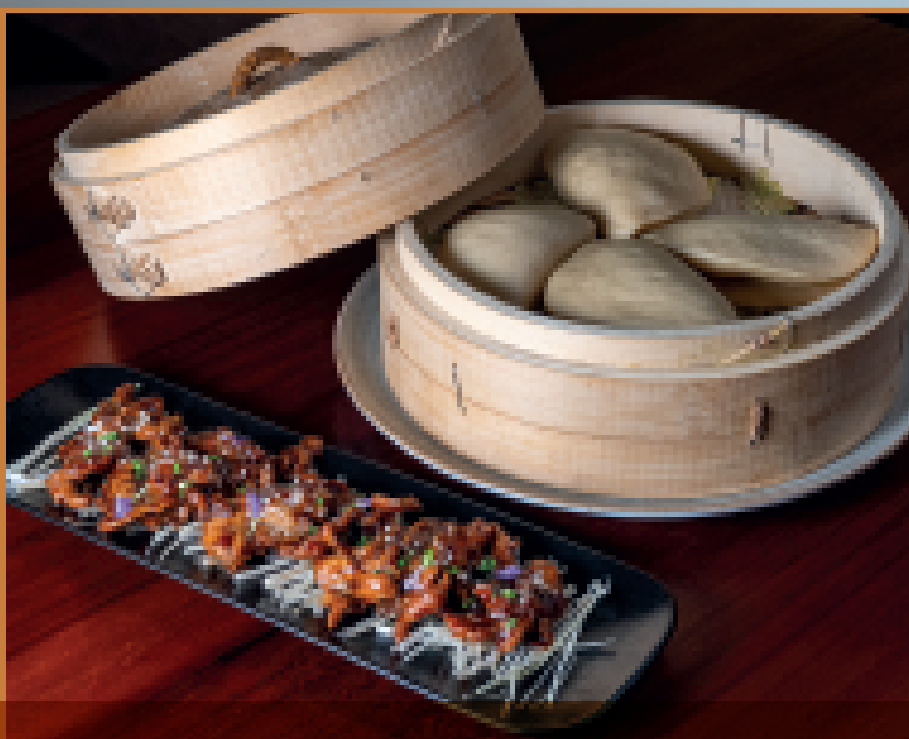




**MAGRET LAQUEADO**  
*LACQUERED MAGRET*



**CAMARÓN KALI**  
*KALI SHRIMP*



**CERDO IMPERIUM**  
*IMPERIUM PORK*

王朝

IMPERIUM

CONTEMPORARY ASIAN CUISINE

Deseamos compartir nuestra cultura milenaria y un estilo de vida abundante, para que todos puedan conocer y disfrutar de un viaje culinario que fusiona lo mejor del Oriente y Occidente.

BIENVENIDO

WELCOME



Diners Club  
INTERNATIONAL®



# ENTRADAS APPETIZERS

GYOZAS  
GYOZAS

## ROLLO PRIMAVERA SPRING ROLL

1 unidad / Clásicos - Vegetales 🌱

\$3.50 / PVP \$4.27

## NEM VIETNAMITA VIETNAMESE NEM

*Papel de arroz envuelto con camarón y verduras, acompañado de salsa de maní.*

2 unidades \$8.50 / PVP \$10.37

## TARTAR DE TORO TORO TARTAR

*Atún en salsa oriental o teriyaki*

\$12.00 / PVP \$14.64

## GYOZAS GYOZAS

*Empanadas rellenas de camarón, cerdo o mixtas.*

6 Unidades \$12.00 / PVP \$14.64

## TEMPURA DE CAMARÓN Y VEGETALES SHRIMP AND VEGETABLES TEMPURA

*Camarones, aguacate, espárragos y zanahoria tempurizados, con fideo de soya y salsa de Siracha y salsa Ponzu.*

\$13.00 / PVP \$15.86

## CARPACCIO DE PULPO OCTOPUS CARPACCIO

*Pulpo laminado y salseada artísticamente, con sésamo Togarachi y ajonjolí negro.*

\$14.00 / PVP \$17.08



**WANTÁN FRITO DE CAMARÓN**  
FRIED WONTON

*Masa rellena de camarones, acompañados de salsa agridulce.*  
4 unidades / \$6.00 / PVP \$7.32

**EDAMAMES**  
EDAMAMES

*Vainitas tiernas de soya, cocidas y salteadas en salsa.*

Picantes 🌶️ - A la miel 🍯

\$7.00 / PVP \$8.54

**TIRADITO DE CORVINA**  
SEA BASS TIRADITO

*Corvina laminada en Salsa Nikkei, acompañada de ají, cebolla china y crocante de puerro.*

\$10.50 / PVP \$12.81

**TIRADITO DE SALMÓN**  
SALMON TIRADITO

*Salmón laminado en salsa Ponzu, acompañado de espinaca y manzana verde.*

\$12.00 / PVP \$14.64

**LETTUCE WRAPS**  
LETTUCE WRAPS

*Wraps de lechuga con relleno de camarón, mango y vegetales.*

\$13.50 / PVP \$16.47

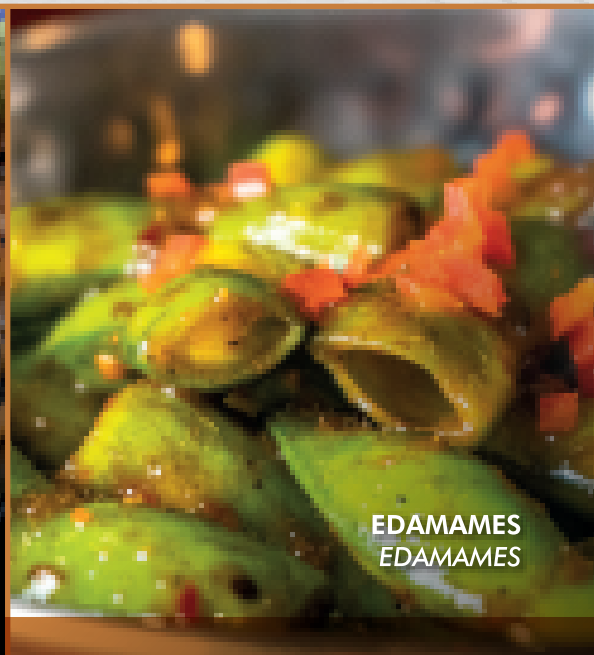
**MEJILLONES AL CURRY** 🌶️  
MUSSELS IN CURRY SAUCE

*Mejillones importados y cocinados en salsa curry, con leche de coco y Bao, nuestro exquisito pan al vapor*

\$15.00 / PVP \$18.30



**TIRADITO DE SALMÓN**  
SALMON TIRADITO



**EDAMAMES**  
EDAMAMES

# ENSALADAS

## SALADS

**CAMARONES**  
SHRIMP

### **ALGA Y AGUACATE**

SEAWEED AND AVOCADO

*Lechuga, pepino chino, tomate, aguacate y alga Wakame, acompañada de vinagreta oscura.*

\$8.50 / PVP \$10.37

### **SALMÓN**

SALMON

*Vegetales, aguacate, acompañada de vinagreta y aceite de la casa.*

\$13.00 / PVP \$15.86

### **CAMARONES**

SHRIMP

*Vegetales, maní troceado y alga Wakame, acompañada de vinagretas clara y oscura.*

\$13.50 / PVP \$16.47

# SOPAS

## SOUPS

### **CREMA DE COCO Y ESPINACA**

COCONUT AND SPINACH CREAM

*Deliciosa crema con tajadas de manzana y togarashi.*

\$7.00 / PVP \$8.54

### **KANIKAMA SMOOTH**

KANIKAMA SMOOTH

\$7.00 / PVP \$8.54

## **SOPA DE WANTÁN**

WANTON SOUP

*Sopa china muy popular, con bock-choy, zanahoria, wantán relleno de camarón y nuestro toque especial.*

Mediano \$6.00 / PVP \$7.32 - Grande \$9.00 / PVP \$10.98

## **CALDO DE POLLO Y SHIITAKE**

CHICKEN AND SHIITAKE BROTH

*Caldo al estilo Imperium, con pollo, bock-choy, zanahoria, hongo pino y Shiitake*

\$8.50 / PVP \$10.37

## **CREMA DE CANGREJO**

CRAB MEAT CREAM

*Crema a base de cangrejo y clara de huevo, sazonado con jengibre y cilantro.*

\$13.00 / PVP \$15.86

## **BISQUE DE MARISCOS RÍO PERLA**

PEARL RIVER SEAFOOD BISQUE

*Bisque preparada con una combinación perfecta de mariscos: corvina, calamar, camarón y uña de cangrejo.*

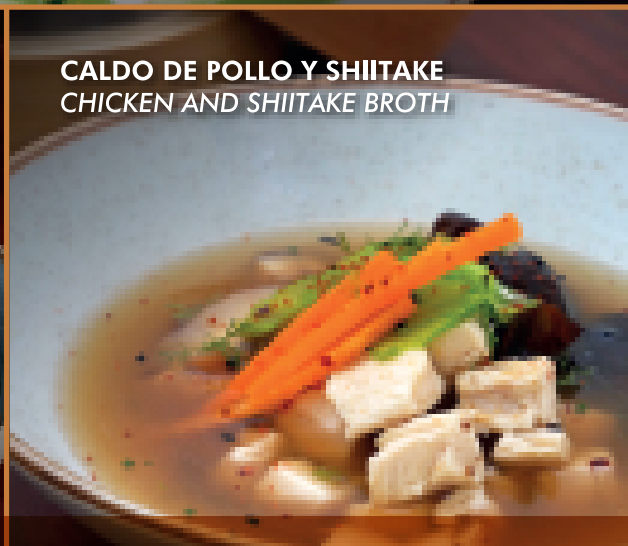
\$14.00 / PVP \$17.08



**CREMA DE COCO Y ESPINACA**  
COCONUT AND SPINACH CREAM



**SOPA DE WANTÁN**  
WANTON SOUP



**CALDO DE POLLO Y SHIITAKE**  
CHICKEN AND SHIITAKE BROTH

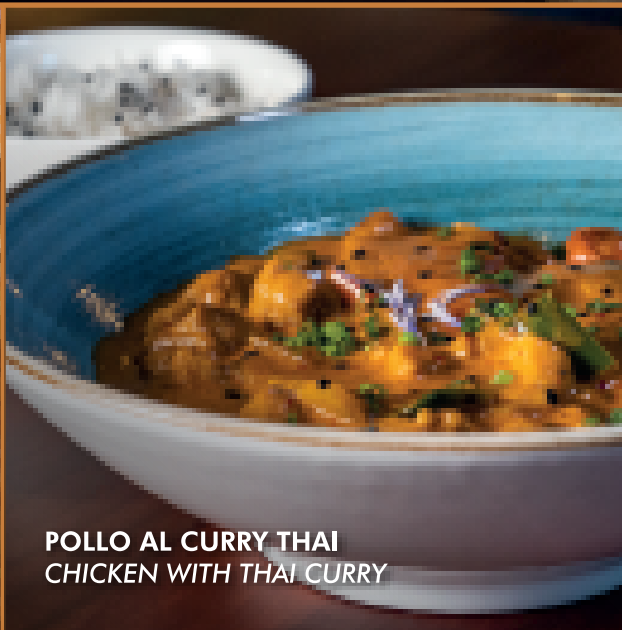


## AVES POULTRY

**POLLO CON SALSA HOISIN**  
CHICKEN WITH HOISIN SAUCE



**NIDOS DE FENIX**  
PHOENIX'S NESTS



**POLLO AL CURRY THAI**  
CHICKEN WITH THAI CURRY

### **POLLO AL CURRY THAI** 🌶️🌶️ CHICKEN WITH THAI CURRY

Pollo marinado y preparado en salsa curry tailandesa y leche de coco, acompañado de arroz blanco importado.

\$17.00 / PVP \$20.74

### **POLLO CON SALSA HOISIN** CHICKEN WITH HOISIN SAUCE

Pechuga jugosa de pollo al grill bañada en salsa Hoisin.

\$18.00 / PVP \$21.96

### **NIDOS DE FENIX** PHOENIX'S NESTS

Canastas de papa tostada y rellenas de pollo marinado, acompañado de salsa Teriyaki y ajonjolí blanco.

\$18.00 / PVP \$21.96

## WINGS FEAST

WINGS FEAST

*Jugosas alitas en su salsa.*

*BBQ / Cítrico / Tamarindo*

*\$14.00 / PVP \$17.08*

## PAN BAO DE PATO 🌶️

DUCK WITH STEAMED BAO

*Pato desmechado en salsa.*

*\$14.00 / PVP \$17.08*

## PATO MANDARÍN

MANDARIN DUCK

*Pierna de pato deshuesada cocida en sus propios jugos, con salsa*

*Hoisin y acompañada de Tsaishin y zanahoria.*

*\$22.00 / PVP \$26.84*

## MAGRET LAQUEADO

LACQUERED MAGRET

*Pato horneado en sus propios jugos, servida con salsa Hoisin y*  
*tortillas al vapor.*

*\$28.00 / PVP \$34.16*



**PATO MANDARÍN**  
MANDARIN DUCK



**WINGS FEAST**  
WINGS FEAST



**PAN BAO DE PATO**  
DUCK WITH STEAMED BAO

# CARNES MEATS



IMPERIUM RIBS  
IMPERIUM RIBS

## IMPERIUM RIBS IMPERIUM RIBS

*Costilla ahumada en su salsa con papas y ensalada.  
BBQ / Tamarindo  
\$19.00 / PVP \$23.18*

## CERDO AGRIDULCE SWEET AND SOUR PORK

*Lomo de cerdo tempurizado y salteado con pimientos y cebolla,  
servido con salsa agridulce de la casa.  
\$19.00 / PVP \$23.18*

## CERDO IMPERIUM IMPERIUM PORK

*Lomo de cerdo laminado en salsa Hoisin, acompañado de Bao,  
nuestro pan al vapor.  
\$20.00 / PVP \$24.40*

## CERDO CHAR SIU CHAR SIU PORK

*Lomo de cerdo horneado en sus propios jugos, con salsa de BBQ  
Char siu.  
\$21.00 / PVP \$25.62*

## CERDO CURADO CROCANTE AL HORNO CRISPY BAKED PORK

*Panceta de cerdo curado y preparado a doble cocción,  
acompañado de salsa cítrica.  
\$22.00 / PVP \$26.84*



## LOMO CON ESPÁRRAGOS

BEEF WITH ASPARAGUS

*Lomo fino laminado, sazonado en salsa de ostra y salteado con brócoli y espárragos.*

\$22.00 / PVP \$26.84

## LOMO SICHUAN

SICHUAN BEEF

*Lomo fino laminado y salteado en salsas de soya y ostra y aceite de pimienta Sichuan, acompañado de vainitas chinas, zanahoria.*

\$22.00 / PVP \$26.84

## LOMO FINO

TENDERLOIN

*Corte de lomo fino con papas, ensalada fresca y vinagreta de mayonesa.*

250gr. \$24.00 / PVP \$29.28

## BIFE DE CHORIZO

IMPORTED STEAK

*Corte de bife con papas, ensalada fresca y vinagreta de mayonesa.*

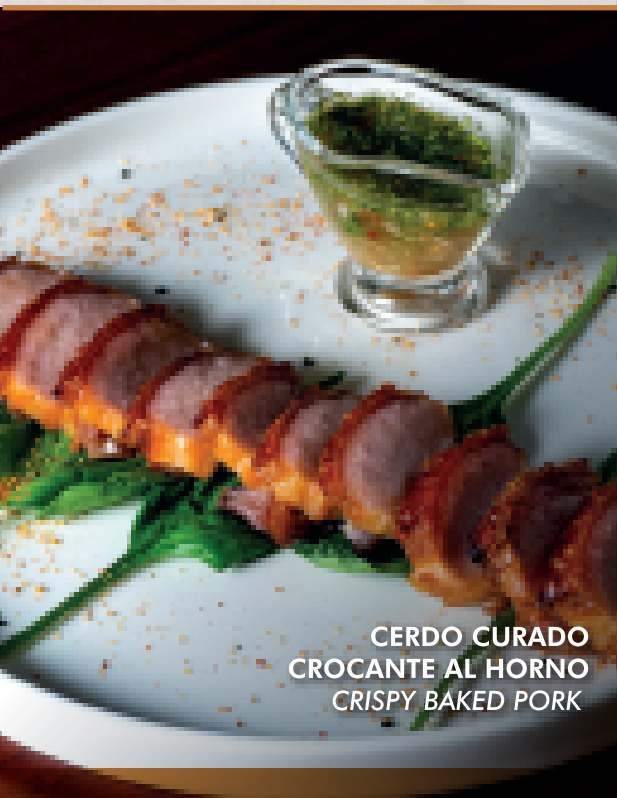
250 gr. \$26.00 / PVP \$31.72

## PICAÑA IMPORTADA

IMPORTED PICAÑA

*Corte de picaña con papas, ensalada fresca y vinagreta de mayonesa.*

250 gr. \$28.00 / PVP \$34.16



**CERDO CURADO**  
CROCANTE AL HORNO  
CRISPY BAKED PORK



**CERDO CHAR SIU**  
CHAR SIU PORK

# MARISCOS SEAFOOD

**SALMÓN AL GRILL CON SHIITAKE**  
GRILLED SALMON WITH SHIITAKE

## **CAMARÓN KALI** KALI SHRIMP

*Camarones tempurizados y bañados en salsa agridulce.*  
\$22.00 / PVP \$26.84

## **CAMARONES SPICY** 🌶️🌶️ SPICY SHRIMP

*Camarones salteados y bañados en salsa picante, acompañados de vegetales, vanitas chinas, cebolla, zanahoria y ají.*  
\$23.00 / PVP \$28.06

## **UÑAS DE CANGREJO** CRAB PAWS

*Uñas de cangrejo cubiertas por albóndiga de camarón, tempurizadas con salsa agridulce.*  
5 unidades \$25.00 / PVP \$30.50

## **LANGOSTINOS** PRAWNS

*Langostinos frescos preparados al wok, o a la parrilla, acompañados de salsa pomodoro o cítrica.*  
\$28.00 / PVP \$34.16

## **PULPO AL GRILL** GRILLED OCTOPUS

*Pulpo al grill bañado en chimichurri de la casa y acompañado de puré, brócoli y papas.*  
\$28.00 / PVP \$34.16



## **CORVINA AGRIDULCE**

SWEET AND SOUR SEA BASS

*Corvina tempurizada acompañada de pimiento, zanahoria y cebolla, en salsa agridulce.*

\$22.50 / PVP \$27.45

## **TORO O AKAMI AL GRILL**

GRILLED TORO OR AKAMI

*Atún curado en salsa Teriyaki con espuma cítrica de jengibre, acompañado de vegetales.*

\$23.00 / PVP \$28.06

## **CORVINA AL VAPOR**

STEAMED SEA BASS

*Filete de corvina al estilo oriental, con guarnición de brócoli.*

\$23.50 / PVP \$28.67

## **SALMÓN AL GRILL CON SHIITAKE**

GRILLED SALMON WITH SHIITAKE

*Salmón al grill, acompañado de bock-choy, salteado con salsa oriental o Teriyaki, a su elección.*

\$24.50 / PVP \$29.89

## **PESCA DEL DÍA**

FISH OF THE DAY

*Especialidad del chef.*

\$27.00 / PVP \$32.94



**LANGOSTINOS**  
PRAWNS



**TORO O AKAMI AL GRILL**  
GRILLED TORO OR AKAMI

# VEGETALES

## VEGETABLES

### TOFU AHUMADO

SMOKED TOFU

*Con vegetales y aceite de ajonjolí.*

\$14.50 / PVP \$17.69

### TOFU CON HONGOS

TOFU WITH VARIETY OF MUSHROOMS

*Hongo ostión, oreja, shiitake y champiñones con nabo chino.*

\$15.00 / PVP \$18.30

### WOK DE HONGOS CON BRÓCOLI

VARIETY OF MUSHROOMS WITH BROCCOLI

*Hongo ostión, oreja, shiitake y champiñones con brócoli.*

\$16.00 / PVP \$19.52

# ARROZ Y FIDEOS

## RICE AND NOODLES

### ARROZ SALTEADO DE POLLO

CHICKEN FRIED RICE

\$15.00 / PVP \$18.30

### ARROZ SALTEADO DE CAMARÓN Y CHAR SIU

SHRIMP AND PORK FRIED RICE

\$18.00 / PVP \$21.96

### TALLARÍN SALTEADO CON CAMARÓN

NOODLES WITH SHRIMP

\$18.00 / PVP \$21.96

### TALLARÍN SALTEADO CON LOMO FINO

NOODLES WITH BEEF

\$18.50 / PVP \$22.57

### FIDEO PAD THAI FUSIÓN

PAD THAI FUSION NOODLE

*Tradicional fideo tailandés, salteado con camarones, maní y vegetales bañados en salsa Pad Thai.*

\$19.50 / PVP \$23.79

# ACOMPañANTES

## SIDE DISHES



**TORTILLAS DE CEBOLLITA**  
ONION TORTILLA

### ARROZ BLANCO

STEAMED RICE

Nacional \$2.50 / PVP \$3.05 - Importado \$3.00 / PVP \$3.66

### TORTILLA PARA MAGRET

TORTILLA FOR MAGRET

6 unidades \$3.00 / PVP \$3.66

### TORTILLAS DE CEBOLLITA

ONION TORTILLA

\$4.50 / PVP \$5.49

### ARROZ SALTEADO

EGG FRIED RICE

Con huevo y cebollita china.

\$4.50 / PVP \$5.49

### PAN AL VAPOR

STEAMED BREAD

4 unidades \$4.50 / PVP \$5.49

### PAPAS FRITAS

FRIES

\$4.50 / PVP \$5.49

### PORCIÓN DE VERDURAS

ORDER OF VEGETABLES

\$5.50 / PVP \$6.71



# HOT POT HOT POT

El **Hot Pot** empezó al norte de China por su clima frío, se conoce como fondue chino.

Los ingredientes se seleccionan a su gusto, con diferentes salsas y pueden contener diversidad de carnes, mariscos, vegetales y otros.

Los ingredientes se colocan en una olla individual con caldo y se cocinan de acuerdo al tiempo de cocción necesario para cada uno. Es una forma muy sana, nutritiva y divertida de cocinar: uno mismo se convierte en el chef.

**¡Vive la experiencia!**

## B A S E S

SOUP BASE:

**(Seleccionar una opción):**

Caldo de pollo / Caldo de res / Legumbres  
CHICKEN BROTH / BEEF BROTH / VEGETABLE 

**Carnes, Mariscos, Vegetales, Guarniciones**

MEAT, SEAFOOD, VEGETABLES, SIDE DISHES

**Hot Pot (por persona) \$32.00 / PVP \$39.04**

**Hot Pot Vegetariano (por persona) \$20.00 / PVP \$24.40**

**\*mínimo 2 personas**

## I N G R E D I E N T E S

INGREDIENTS

### **CARNES** BEEF

Lomo fino de res \$4.54

### **MARISCOS** SEAFOOD

Camarón SHRIMP \$4.00

Pescado FISH \$4.00

Calamar SQUID \$3.00

Albóndiga de camarón SHRIMP BALLS \$4.00

Kanikama KANIKAMA \$3.00

### **VEGETALES** VEGETABLES

Nabo chino, espinaca, rúcula china

CHINESE VEGETABLES \$3.00

Tofu, tofu frito TOFU, FRIED TOFU \$2.00

**HONGOS** MUSHROOMS \$5.50

Shiitake, hongos de pino y hongos ostras,  
champiñones

SHIITAKE, OYSTER MUSHROOMS

### **GUARNICIONES**

Wantán WONTON \$2.00

Tallarín NOODLES \$2.00

Pasta de Arroz RICE PASTES \$2.00

**Precios de ingredientes incluyen I.V.A. y servicio.**



OPERA TERIYAKI  
OPERA TERIYAKI



# POSTRES

## DESSERTS

### **YIN YANG FUSION**

YIN YANG FUSION

*Brownie con helado*

\$8.00 / PVP \$9.76

### **PARFAIT IMPERIUM**

PARFAIT IMPERIUM

*Cremoso de frambuesa, mango, maracuyá*

\$8.00 / PVP \$9.76

### **JARDÍN DE NIEVE**

SNOW GARDEN

*Helado de vainilla, mora y chocolate*

\$8.00 / PVP \$9.76

### **DARK CRAVINGS**

DARK CRAVINGS

*Biscochuelo húmedo con trufa de chocolate 70% cacao.*

\$9.00 / PVP \$10.98

### **SWEET DELIGHTS**

SWEET DELIGHTS

*Crème Brûlée en dos sabores: café y naranja*

\$9.00 / PVP \$10.98

### **PARAÍSO LATITUD 0**

PARADISE 0 LATITUDE

*Variedad de frutas con helado*

\$9.00 / PVP \$10.98

### **OPERA TERIYAKI**

OPERA TERIYAKI

*Biscochuelo bañado en almíbar teriyaki y ganache de chocolate al 70% de cacao.*

*Pídela de construcción o torta.*

\$9.00 / PVP \$10.98

[www.imperiumrestaurante.com](http://www.imperiumrestaurante.com)

QUITO - ECUADOR



Diners Club  
INTERNATIONAL®