向旅程致敬

東來

在東來，味觉的旅程从菜肴上桌之前就已开启。
它始于一个家族的故事，一份传承的初心，以及对烹饪之道的尊敬。

当我们来到马德里时，几乎无人提及粤式点心或烤鸭。
但我们坚信，粤菜可以优雅而精准，既传承古法，又融入当代的灵感。

从家族的梦想出发，東來如今已成为美食界的标杆。
Nieves 叶秉承父亲的匠心与精神，在尊重传统的同时不断创新。
每一道菜，皆由纯手工制成；每一份味道，都蕴含时间与真情。

在这里，烹饪不仅是技艺，更是记忆与情感的延续。
因为真正的卓越，不是炫耀的结果，而是用心耕耘、代代相传的修养。



UN HONOR AL TRAYECTO

DON LAY

En Don Lay, todo empieza mucho antes de que llegue el plato. Empieza con una historia, una familia y una forma de entender la cocina.

Cuando llegamos a Madrid, casi nadie hablaba de “dim sum” ni de pato laqueado. Queríamos demostrar que la cocina cantonesa podía ser tan elegante como precisa, tan tradicional como contemporánea.

Lo que nació como un sueño familiar hoy es una referencia. Nieves Ye continúa el legado de su padre con una mirada que une respeto y evolución. Recetas hechas desde cero, técnica artesanal y una sensibilidad que no entiende de atajos.

Aquí, cada plato se cocina con tiempo y con memoria. Porque la excelencia no se impone, se cultiva.

NATURALMENTE SIN GLUTEN

Podemos preparar platos con ingredientes sin gluten bajo petición.

We can prepare dishes using gluten-free ingredients upon request.

东来点心

DIM SUM DON LAY

Hechos a mano, uno a uno, como pequeñas esculturas del sabor.
Al vapor, fritos o a la plancha, se sirven al centro para compartir
y abrir el apetito

● AL VAPOR (HAKAO 虾饺) - STEAMED (3u.) 蒸

BOGAVANTE AZUL 深海龙虾饺 — 19
Masa de fécula de patata infusionada con arroz fermentado
BLUE LOBSTER
Potato starch dough infused with fermented rice

VIEIRAS CON LANGOSTINO 紫甘蓝带子饺 — 18
Masa de almidón de trigo sin gluten con fécula de patata
SCALLOPS WITH SHRIMP
Gluten-free wheat starch dough with potato starch

LANGOSTINO 东来虾饺皇 — 16
Masa de almidón de trigo sin gluten con fécula de patata infusionada en tinta de calamar
SHRIMP HANKAO
Gluten-free wheat starch dough with infused potato starch with squid ink

BOLETUS 野生菌香茜饺 — 16
Masa de almidón de trigo sin gluten con fécula de patata infusionada en cilantro relleno de carne de cerdo y castaña de agua
Gluten-free wheat starch dough with cilantro-infused potato starch, filled with pork and water chestnuts

GAMBA BLANCA TRUFADA 黑松露白虾饺 — 21
Masa de almidón de trigo sin gluten con fécula de patata infusionada en aceite de trufa
TRUFFLED WHITE SHRIMP
Gluten-free dough with potato starch infused with truffle oil

MASA DE TAPIOCA TRUFADA 西米黑松露角 — 17
Rellena de calabacín, zanahoria y maíz
TRUFFLE TAPIOCA DOUGH
Filled with zucchini, carrot and corn

XIAO LONG BAO POLLO Y TRUFA 黄鸡腿黑松露酱小笼包 — 16
Masa de trigo rellena de pollo de corral con aceite de trufa y caldo de gallina
CHICKEN AND TRUFFLE XIAO LONG BAO
Wheat dough filled with free-range chicken, truffle oil and chicken broth

XIAO LONG BAO SHANGAI 猪肉蟹腿灌汤上海小笼包 — 17
Masa de trigo rellena de lomo de cerdo, txangurro y caldo de gallina
XIAO LONG BAO SHANGAI
Wheat dough stuffed with pork loin, crab and chicken broth

WAN TUN IBÉRICO (4 unidades) 红油蒜蓉馄饨 — 18
Masa de trigo rellena de cerdo picado y alga nori
IBERIAN WAN TUN (4 units)
Wheat dough filled with minced pork and nori seaweed

A LA PLANCHA - PAN FRIED (4u.) 煎炸

GUOTIE DE TERNERA CON COL CHINA ENCURTIDA 酸菜牛肉锅贴 — 17
VEAL GUOTIE WITH PICKLED CHINESE CABBAGE

GUOTIE VEGANA 青菜香菇锅贴 — 16
Col china, pak choi, zanahoria, seta shiitake y fideos de batata
VEGAN GUOTIE
Chinese cabbage, pak choi, carrots, shiitake mushrooms and potato noodles

FRITO - FRIED (3u.) 炸

ROLLITO LANGOSTINO 虾仁马蹄长春卷 — 18
Masa filo rellena de langostino
PRAWN ROLL
Filo pastry filled with prawn

CHANGFEN (8u.) 即拉肠粉
Masa fina y sedosa, rellena y elaborada al vapor
Thin, silky dough, filled and steamed

LANGOSTINO CRUJIENTE 油条鲜虾肠粉 — 20
"Porra china" de trigo rellena de langostino
CRISPY PRAWN
Rice noodle rolls filled with shrimp

VERDURAS CHINAS 罗汉斋肠粉 — 18
Relleno de oreja de madera (negra y blanca), bambú, zanahoria y cebolleta
CHINESE VEGETABLES
Wood ear mushroom (black and white), bamboo, carrot and scallion filling

CHAR SIU 蜜汁叉烧肠粉 — 19
Relleno de carne de cerdo marinada en salsa barbacoa cantonesa y laqueado al carbón
Pork filling marinated in cantonese barbecue sauce and charcoal lacquered

蔬菜凉菜

ENTRANTES - *STARTERS*

ENSALADA DE ESPINACAS Y TOFU 麻香菠菜豆腐 — 16
Manojo de espinacas escaldadas y aliñadas con aceite de sésamo y vinagre
SPINACH AND TOFU SALAD
Bunch of blanched spinach seasoned with sesame oil and vinegar

ENSALADA DE OREJA DE MADERA 和风野木耳 — *** 17
Una seta muy habitual en China con ajos, salsa picante y cilantro
WOOD EAR SALAD
Very common mushroom in China with garlic, hot sauce and coriander

MEDUSA ADEREZADA 炝拌海蛰头 — 19
Medusa aderezada con ajo, guindilla china y cilantro
DRESSED JELLYFISH
Jellyfish seasoned with garlic, chili pepper and coriander

POLLO CHONG QING 粤式口水鸡, — 18
Al estilo Sichuan. A baja temperatura, se corta la cocción con agua y hielo antes de deshuesar y servirse con cilantro
CHONG QING CHICKEN
Sichuan-style. At low temperature, the cooking is cut with water and ice before boning and serving with coriander

BERENJENA ASADA AL CARBÓN 秘汁碳烧茄子 — 18
Aderezada con ajo, salsa de soja, vinagre, cebollino y cilantro
CHARCOAL-GRILLED EGGPLANT
Seasoned with garlic, soy sauce, vinegar, chives and cilantro

精品烧味

LAQUEADOS / *LACQUERED*

El laqueado es una técnica tradicional que consiste en recubrir la pieza con una mezcla aromática y cocinarla hasta que se forme una capa crujiente y brillante

COSTILLAS WUXI ESTILO CANTONÉS 粤式无锡排骨 — 25
Cocinadas a baja temperatura con anís estrellado, piel de canela, jugo de caña de azúcar y tomate frito natural
WUXI-STYLE CANTONESE RIBS
Cooked at low temperature with star anise, cinnamon bark, sugarcane juice and natural fried tomato

PATO LAQUEADO EN DOS SERVICIOS 果香粤式片皮鸭 (双吃) — 125
Ensalada o caldo (según temporada)
LACQUERED DUCK IN TWO SERVICES
Salad or soup (depending on season)

MEDIO PATO LAQUEADO EN DOS SERVICIOS 半只 (双吃) — 63
Ensalada o caldo (según temporada)
HALF LACQUERED DUCK IN TWO SERVICES
Salad or soup (depending on season)

COCHINILLO LECHAL LAQUEADO ENTERO 鸿运金牌乳猪 预定 建议8 — 190
Adobado con cinco especias y orujo chino, acompañado de "mantou" crujiente. Se sirve por encargo con 48 horas de antelación
WHOLE LACQUERED PIG
Marinated with five spices and chinese pomace, accompanied by crispy "mantou". Served upon request 48 hours in advance

CHAR SIU 蜜汁烤叉烧 — 20
Carne de cerdo marinada en salsa barbacoa cantonesa y laqueada al carbón
Pork marinated in cantonese barbecue sauce and charcoal lacquered

PANCETA MACAO 澳门脆皮烧肉 — 20
Cerdo crujiente adobado con 5 especias y orujo chino
PORK BELLY MACAO
Crispy pork marinated with five spices and chinese orujo

DUO DE LAQUEADOS: PANCETA MACAO Y CHAR SIU 烧味双拼 — 31
LACQUERED DUO: PORK BELLY MACAO AND CHAR SIU

东来热菜篇

CARNES AL WOK / *WOK MEATS*

NUESTRO CERDO AGRIDULCE CON PIÑA LAQUEADA 炭烤菠萝古老肉 — 19
OUR SWEET AND SOUR PORK WITH LACQUERED PINEAPPLE

LOMO BAJO DE ANGUS SALTEADO CON FOIE, 鹅肝炒安格斯牛里脊 *** — 29
PEPINO Y GUINDILLA FRESCA
SAUTÉED ANGUS SIRLOIN WITH FOIE GRAS, CUCUMBER AND FRESH CHILI PEPPER

POLLO DE CORRAL AL WOK CON PICANTE "KUNG PAO" 麻辣黄鸡丁 *** — 21
WOK SAUTÉED FREE RANGE CHICKEN WITH 'KUNG PAO' SPICE

MAPO DOUFU 麻婆豆腐 — 17
Tofu cocinado con sofrito de ternera, jengibre, cebolleta, pimienta Sichuan y haba fermentada
MAPO DOUFU
Tofu cooked with sautéed beef, ginger, spring onion, Sichuan pepper and fermented beans

东来热菜篇

PESCADOS Y MARISCOS / *FISH & SEAFOOD*

CAZUELA DE LUBINA 酸菜海鲈鱼 29/pax
Lomos de lubina adobados cocinados en fumet de sus espinas con col china encurtida, guindilla, ajo, pimienta de Sichuan y jengibre (Recomendado para 2 personas)
SEA BASS CASSEROLE
Marinated sea bass fillets, cooked in fish stock made from their bones with pickled chinese cabbage, chili pepper, garlic, Sichuan pepper and ginger (Recommended for 2 people)

DRAGÓN DE MAR AL VAPOR 花椒蒸野生石斑鱼 38/pax
Cabracho desespinado, cortado en lascas al vapor sobre una cama de oreja de madera, cerdo ibérico curado, soja y pimienta de Sichuan (Recomendado para 2 a 3 personas)
STEAMED SEA DRAGON
Boneless scorpion fish, steamed and sliced on a bed of wood ear mushrooms, cured Iberian pork, soy sauce and Sichuan pepper (Recommended for 2 to 3 people)

LUBINA AL VAPOR CON VERDURAS 清蒸海鲈鱼 29/pax
Y SALSA DE SOJA (2 personas)
STEAMED SEA BASS WITH VEGETABLES AND SOY SAUCE (2 people)

RAPE A NUESTRA MANERA 安康鱼 35
Nuestro mar y montaña con panceta macao en salsa de ostras, haba encurtida y soja; acompañado de arroz
MONKFISH OUR WAY
Our surf and turf with macao bacon in oyster sauce, pickled beans and soy sauce; served with rice

RODABALLO AL ESTILO DON LAY 骨香多宝鱼 45/pax
Lomos de rodaballo salteados al wok con verduras de temporada, servido sobre su carcasa crujiente (Recomendado para 2 personas)
TURBOT DON LAY STYLE
Sautéed turbot fillets with seasonal vegetables, served on a crispy crust (Recommended for 2 people)

LUBINA CRUJIENTE CON SALSA AGRIDULCE 松鼠海鲈鱼 29/pax
Acompañada de piña laqueada, fresa y piñones (Recomendado para 2 personas)
BATTERED SEA BASS WITH SWEET AND SOUR SAUCE
Served with glazed pineapple, strawberries and pine nuts (Recommended for 2 people)

BOGAVANTE AZUL (Peso aprox 1,300 Kg) 姜葱炒蓝龙虾或避风塘蓝龙 150
Salteado al wok en salsa de jengibre y cebolleta china
BLUE LOBSTER
Sautéed in a wok with ginger and chinese spring onions

CANGREJO CRUJIENTE DE CÁSCARA BLANDA 避风塘软壳蟹, 麻辣炒软壳蟹 33
Cangrejo en tempura al wok con panko, coco rallado, ajo, jengibre, alubia negra y cebolleta china o salteado al wok con ajo, jengibre, cebolleta y salsa picante
SOFT-SHELL CRISPY CRAB
Wok-fried crab tempura with panko, grated coconut, garlic, ginger, black beans, and spring onion, or stir-fried with garlic, ginger, spring onion, and spicy sauce

VIEIRAS AL WOK 金不换炒带子 37
Vieiras al wok con semillas de edamame, albahaca, guindilla encurtidas, ajo y jengibre
WOK SCALLOPS
Wok scallops with soybeans, basil and pickled chili peppers, garlic and ginger

OSTRA SORLUT AL VAPOR O EN TEMPURA 粉丝蒜蓉辣椒酱蒸大蚝, 脆皮炸大蚝 14
Ostra doble cero con fideos de soja, ajo y salsa picante
STEAMED OR TEMPURA SORLUT OYSTER
Double zero oyster with soy noodles, garlic and hot sauce

OSTRA AL NATURAL LE COQUETTE SPÉCIALE Nº2 生吃法国生蚝 7/U
NATURAL OYSTER LE COQUETTE SPÉCIALE Nº2
Opción con caviar Oscietra / Option with Oscietra caviar 14/U

ARROCES / *RICE*

ARROZ CANTONÉS 煲仔叉烧饭 — 21
Arroz variedad jazmín, cocinado en su cazuela de barro, aderezado con char siu, huevo y salsa de soja
CANTONESE RICE
Jasmine rice, cooked in a clay pot, topped with char siu, egg and soy sauce

ARROZ SALVAJE VENERE 虾仁鸭肉炒野生黑米饭 — 21
Arroz negro venere salteado al wok con verduras, langostino, pato y porra china
VENERE WILD RICE
Black rice venere sautéed in a wok with vegetables, shrimp, duck and chinese fritter

ARROZ BLANCO AL VAPOR (VARIEDAD JAZMÍN) 泰国香米饭 — 5
STEAMED WHITE RICE (JASMINE VARIETY)

时令素菜

VERDURAS / *VEGETABLES*

VERDURAS CHINAS DE TEMPORADA SALTEADAS (炒，白灼，) 时令蔬菜 — 19
AL WOK O ESCALDADAS EN SALSA DE SOJA
CHINESE SEASONAL VEGETABLES SAUTÉED IN A WOK
OR BLANCHED IN SOY SAUCE

BERENJENA CANTONESA EN SALSA 鱼香茄子煲 — 21
Acompañada de arroz blanco con lomo de cerdo picado y miga de bacalao
CANTONESE EGGPLANT IN SAUCE
Served with white rice with minced pork loin and cod crumbs

CORAZÓN DE COL REPOLLO AL WOK 干锅卷心菜 — 19
Con char siu, jengibre ajo y guindilla
WOK-PREPARED CABBAGE HEART
With char siu, ginger, garlic and chili pepper

我们厨师每天自己打的面

PASTA FRESCA CASERA / *FRESH HOMEMADE PASTA*

Elaborada cada día en Don Lay

PASTA FRESCA DE TRIGO 时蔬炒鲜面 — 19
Salteada al wok con huevo y verduras de temporada
FRESH WHEAT PASTA
Sautéed in a wok with egg and seasonal vegetables

PASTA FRESCA DE ARROZ 干炒鲜河粉 — 21
Salteada al wok con huevo y verduras de temporada
FRESH RICE PASTA
Sautéed in a wok with egg and seasonal vegetables

Plato picante. Algunas versiones se pueden hacer sin picante
* Grados de picante

Pregunte a nuestro personal por la información referente a los alérgenos de nuestros platos
Los precios están reflejados en euros e incluyen el IVA