



House Made French Bread
country style, crusty sourdough,
whipped herb butter
3100

Rosemary Garlic Focaccia
olive oil, sea salt
3100

Butter Naan
oven-fired fresh, yogurt dough, sea salt, ghee
2100

Poached Pear Salad **GF V**
malbec poached pear, spiced pecans,
blue cheese crumble, house vinaigrette
6900

Whipped Goat Cheese **V**
fresh baked flatbread, roasted red pepper, balsamic,
chili-cayenne honey
5600

Spring Rolls
pork or vegetarian, mushrooms, veggies,
bean thread noodles, spicy nuoc cham sauce*
4900

Summer Rolls **V**
julienne vegetables, vermicelli noodle, crunchy bread baton,
vietnamese herbs, red curry peanut sauce*
4900

Ginger Rolls **GF***
chilean salmon, fresh mango, avocado, soy-chile sauce,
cilantro basil oil
6300

Tom Yum Shrimp Roll *** GF**
lemongrass, makrut, ginger, tamarind, chile
6300

Curried Beef Samosas*
house made mint & cilantro chutney
4400

Vegetable Samosas* **Vg**
house made tamarind chutney
4000

Coconut Curry Masoor Dal *** GF Vg**
red lentils in tomato & coconut curry,
coconut cream and fresh cilantro
4800

Szechuan Wontons* **Vg**
chicken or tofu, szechuan pepper, chile oil,
black vinegar, sesame seeds
4300

Chicken Fingers
salsa rosada dipping sauce
6700

Ginger's Fries **GF V**
rosemary, parsley, thyme, garlic aioli
4900

Tuna Tartare
hand-cut ahi tuna, ginger-soy ponzu, avocado,
pickled cucumber balls, scallion curls
7300

Firecracker Shrimp*
hoisin, orange, chile, garlic, ginger
9600

Ahi Tuna Tostadas
pickled ginger slaw, tropical salsa, citrus mayonnaise,
crispy flour tortillas
6900

Tropical Ceviche **GF**
fresh parrot fish, local shrimp, cucumber,
diced mango, lime juice
6900

Dorado Dorado
crispy mahi-mahi, chipotle tartar sauce*
or roasted garlic aioli
8500

Popcorn Shrimp
spicy gochujang dipping sauce*
7300

Calamari Frito
spicy nuoc cham sauce*
7100

Asian Tacos*
orange-szechuan beef tenderloin, asian slaw,
crispy wonton shells
6900

Filet Mignon **GF**
beef tenderloin, rosemary, onion rings,
chimichurri
8500

Thai Red Curry Beef*
shredded beef, coconut milk, crispy plantains,
pickled chili & onion
7700

Chicken Tikka Masala*
served with butter naan
7700

Mongolian Ribs
hoisin, fermented black bean, thai carrot salad,
japanese peanuts
8500

Prices do not include 13% VAT tax and 10% service charge.
***Spicy** **GF Gluten Free** **V Vegetarian** **Vg Vegan**



Pan Francés Casero
estilo campestre, pan crujiente de masa madre,
mantequilla de hierbas
3100

Focaccia al Romero y Ajos
aceite de oliva, sal marina
3100

Naan con Mantequilla Ghee
al horno fresco, masa de yogurt, sal marina, ghee
2100

Ensalada de Pera **V GF**
pera pochada en vino malbec, pecanas especiadas,
queso azul, vinagreta casera al aceite de oliva
6900

Tartar de Atún
atún ahí cortado a mano, ponzu de jengibre y soya, puré de
aguacate, bolas de pepino en escabeche, rizos de cebollín
7300

Queso de Cabra **V**
pan pita recién horneado, chile morrón,
balsámico, miel de chile
5600

Camarones Explosivos*
hoisin, naranja, chile, ajo, jengibre
9600

Rollitos de Primavera
carne de cerdo o vegetarianos, champiñones,
fideos de frijoles, salsa nuoc cham
4900

Atún Ahí de Ginger
ensalada de jengibre en escabeche, salsa tropical,
mayonesa de cítricos, tortillas crujientes de harina
6900

Rollitos de Verano **V**
verduras en juliana, fideos, bastón de pan crujiente,
hierbas vietnamitas, salsa de maní al curry rojo*
4900

Ceviche Tropical
loro, camarón, pepino, cebolla morada, mango,
jugo de limón **GF**
6900

Rollitos Ginger **GF***
salmón chileno, mango fresco, aguacate, salsa de soya y chile,
aceite de cilantro y albahaca
6300

Camarones Popcorn
salsa gochujang*
7300

Rollito de Camarón Tom Yum* **GF**
zacate limón, makrut, jengibre, tamarindo, chile
6300

Dorado Dorado
salsa tártara chipotle* o mayonesa de ajo asado
8500

Samosas de res*
Curry de res, chutney casero de culantro y hierba buena
4400

Calamar Frito
salsa nuoc cham*
7100

Samosas Vegetarianas* **Vg**
papas, arvejas, especias, chutney casero de tamarindo
4000

Tacos Asiáticos*
lomito en salsa Sichuan de naranja, ensalada asiática,
wonton crujiente
6900

Masoor Dal* **V GF**
lentejas rojas, tomate, leche de coco,
especias indias, culantro
4800

Filet Mignon **GF**
lomito, romero, aros de cebolla, chimichurri
8500

Wontons al Estilo Sichuan* **Vg**
Pollo o tofu, pimienta de Sichuan, aceite de chile,
vinagre negro, ajonjolí
4300

Carne de Res al Curry Rojo Tailandés*
carne desmechada, leche de coco, plátanos crujientes,
chile y cebolla en escabeche
7700

Dedos de Pollo
con salsa rosada
6700

Costillas de Mongolia
hoisin, frijol negro fermentado,
ensalada de zanahoria tailandesa, maní japones
8500

Papas Fritas Ginger **GF V**
romero, perejil, tomillo, mayonesa de ajo asado
4900

Pollo Tikka Masala*
servido con naan con mantequilla ghee
7700

Los precios no incluyen el 13% de IVA y el 10% de cargo por servicio
***Picante** **GF Sin Gluten** **V Vegetariano Vg Vegano**