

Menú del día

Entrantes / Entrantes

前 餐

Sopa de la casa 本店湯 (G)(V)

Ensalada china 中國沙拉 (G)(V)

WonTon frito a la Shanghainesa 上海餛飩

Roll de verduras temporada 素春卷 (V)

Berenjenas crujientes con presa ibérica 金沙脆皮茄盒

Primeros platos / First dish

主 食

Arroz frito de la casa (receta tradicional) 招牌炒飯

"Chao Mien" Tallarines saltados estilo de la casa 特色炒面

Palito de arroz estilo Tailandia 越南河粉

Shaomai crujiente relleno de carne y verduras saltadas 什錦素燒賣

Ha Kao relleno de gambas con jengibre 蝦餃 (G)

Jiazhi (raviolis) rellenos de verduras 蔬菜蒸餃 (V)

Arroz blanco 白飯 (G)(V)

Segundo platos / Main dish

主 菜

Langostinos primavera 蒿笋白果炒蝦仁 (G)

Pato Rostizado 鍋燒鴨

Pollo estilo mandarin 杏仁雞

Rebanada de cerdo con vegetales y Yu Xiang tradicional 魚香肉絲

Temporada de verduras estilo "wok" 炒時菜 (G)(V)

Tira de pollo caramelizado con salsa agri dulce 咕咾雞

Pollo al curry rojo estilo Malaysian 馬來西亞紅咖喱雞

Postre / dessert Bebida / drink

Agua • refresco • cerveza • o copa de vino

★ 2 platos a elegir + postre + bebida. 11.50€

★ Entrantes + 1 platos + 2 platos + poste + bebidas. 12.90€

Precio (iva incluido)

(G) Sin gluten

(V) Vegetariano

★ De lunes a viernes mediodía (excepto festivos).

“OTOÑO” 2020 NUEVOS PLATOS

“秋” 2020新式菜肴推出



1
a Bun Bao pato (2u) 9.50€
b Bun Bao pollo crujiente (2u) ... 7.50€

香酥鴨 / 鷄包



2
Palito de arroz
estilo Tailandia 9.50€

泰式河粉



3
Pollo al curry rojo estilo
malaysian 12.00€

馬來西亞紅咖哩雞



4
Costillas de res a la cazuela
de pimienta negra 14.00€

幹鍋黑椒牛仔骨



5
Solomillo de cerdo caramelizado con
salsa agridulce estilo Singapur ... 8.90€

新加坡糖醋裏脊



6
Pato a la
naranja crujiente 12.90€

橙汁鴨脯



7
Pato Rostizado 13.80€

鍋燒鴨



8
Cubitos de pescado crujientes ... 10.90€

炸烹魚塊

