

Entradas · Starters · 前餐



9. Aneas de rana frito 10.50 €
Frog leg 香炸田雞腿

1. Won/Ton frito a la Shanghainesa 6.60 €
Shanghai style fried WonTon 香炸餛飩

2. Berenjenas crujientes con presa ibérica 7.60 €
Crispy eggplant filled with Iberian pork meat 金沙脆皮茄盒

3. Bun Bao pollo crujiente (2u) 7.90 €
Crispy Chicken Bao 香酥鷄包

4. Bun Bao Pato crujiente (2u) 9.90 €
Crispy Duck Bao 香酥鴨包

6. Roll de verduras de temporada 6.60 €
Season's vegetables roll 三鮮素春卷

7. Tradicional de tercera gambas y espárragos 6.90 €
Beef, shrimp and mushroom spring rolls 牛肉春卷

8. Paquetitos de pato Crujiente con salsa de ciruela 9.60 €
Crispy duck bundles with plum sauce 繽紛鴨卷

11. Tempura de tiras de pollo rebazadas 7.60 €
Breaded chicken strip tempura 香炸鷄條

12. Tempura de langostino 9.90 €
Shrimp tempura 香炸大蝦

13. Pan chino 2.90 €
Chinese bread 中國麵包



2



4



8

Traditional · Comida tapa china · 小菜一碟



204.

Pollo a la sichuannesa

Sichuan-style chicken 口水雞



7.50 €

201. Secreto ibérico adobado al estilo "chashao"

Iberian secret marinated in the "chashao" style 蜜汁叉燒

10.90 €



202. Ensalada de setas de casa

Chinese house mushroom salad 凉拌爽口新疆黑木耳

6.90 €



203. Brote de bambú estofado

Stewed bamboo shoot 油燜笋

7.90 €



205. Edamame salado

Salted edamame 鹽水毛豆

6.00 €

206. Ensalada de tofu fresco con huevo de 100 años

100-year-old fresh tofu salad with egg 皮蛋豆腐

7.80 €



207. Camarones mediterránea cocido

Cooked mediterranean shrimp 地中海小甜蝦

18.00 €/14-16pieza



202



203



206



201



207

Traditional · Comida tapa china · 小菜一碟



208



210

208. Terneras con cinco especias

Thinly cut beef with 5 spices 五香醬牛肉

7.80 €



210. Pato laqueado estilo cantonés

Cantonese roasted duck 廣東烤鴨

19.50 €



212. Hangzhou bittern four king

Hangzhou bittern four king 杭州滷四樣

12.50 €



Sopas · soups · 湯

14. Sopa agri-picante clásico

Hot and sour soup 經典酸辣湯



6.90 €



15. Sopa con huevo, algas y fideo chino

Egg and seaweed vegetable soup 紫菜蛋花湯

5.90 €



16. Sopa de WonTon



WonTon soup 餛飩湯

7.20 €




Ensaladas • Salads • 沙拉

17. Ensalada de Thai 9.90 €





Thai-style salad 泰式沙拉  



18. Ensalada con frutas temporada y aguacate 8.60 €

Seasonal fruit salad 綠色水果牛油果沙拉 




19. Ensalada de china lechugas verdes , algas y langostino 7.50 €

Salad style house 本店沙拉    





Arroces y fideos • Rice and noodles • 飯面



20. Udón de arroz salteado al Wok 8.90 €

Wok rice Udon noodle 炒烏冬面   



21. Arroz frito de la casa (receta tradicional) 7.50 €

House-style fried rice 招牌炒飯   




22. Arroz frito estilo de Yangzhou (langostinos, verduras) 8.50 €

Yangzhou fried rice (shrimps, vegetables) 揚州炒飯  




23. Arroz frito estilo vietnamita (langostino , piña , verduras) 8.80 €

Vietnamese style fried rice (shrimp, pineapple, vegetables) 菠蘿泰式炒飯  




24. Kuba crujiente de pollo y marisco con huevo de pita pinta 12.90 €

Kubak (crispy fried rice with chicken, seafood and egg) 海鮮鍋巴   

25. Chao Mien Tallarines salteados estilo de la casa 8.60 €

House-style stir fried noodles 特色炒面   

26. Fideos de arroz con marisco al Wok 8.90 €

Seafood Wok rice noodle 海鮮炒米粉   



21



24

Arroces y fideos · Rice and noodles · 飯面

27.

Palito de arroz al estilo tailandés

Thai-style rice stick noodles



泰式河粉

10.60 €



27A. Arroz blanco

White rice 白飯

3.60 €

28. Tallarines estilo "Wenzhou"

Wenzhou style noodles 温州拌面

7.90 €



29. Fideo de boniato con tres delicias

Three delights sweet potato noodles 炒三粉面

8.00 €



30. Pastel de arroz frito con tocino chino

Chinese-style fried rice cake with bacon 臘肉炒年糕

8.90 €



107. Wonton de Sichuan con aceite rojo picante

Sichuan's WonTon with spicy red oil 紅油抄手

7.50 €



Arroces y fideos · Rice and noodles · 飯面



31. Salteado de col china con seta estilo "wok"

8.60 €

Sautéed Chinese cabbage with mushrooms 香菇油菜

33. Judías verdes con hojas de zanahorias fermentadas al estilo Yun-nan

8.60 €

Yin-nan style green beans with fermented carrot 幹煸四季豆



35. Tres verduras estilo "wok" (ñame ,setas chinas y lechugas china)

8.60 €

Three "wok" style vegetables (yams, Chinese mushrooms and Chinese lettuce) 扒三素

32. Mapo ToFu (picante)

8.90 €

Spicy mapo tofu 麻婆豆腐



34. Berejena salteado en salsa Yu-Xiang

8.60 €

Eggplant in Yu-Xiang sauce 魚香茄子



31



33



34



32

Arroces y fideos · Rice and noodles · 飯面



36



37



38



39

36. Tofu japonés estofado de vegetales

9.60 €

Braised Japanese tofu with vegetables 日本豆腐

37. Huevos revueltos de tomate estilo "wok"

7.60 €

Wok-style scrambled egg with tomatoes 西紅柿炒雞蛋



38. Wok de setas (seta variado salteado)

12.00 €

Variety of sauteed mushrooms 鮮菌小炒

39. Taro rebozado a la plancha en salsa de ostras con carne picada

12.00 €

Grilled battered taro in oyster sauce with minced meat 鐵板香芋



Pollo · Chicken · 雞肉

40. Pechugas de pollo crujientes al limón

9.90 €

Crispy lemon chicken 香脆檸檬雞



42. Kongbao pollo

9.20 €

kung pao chicken 宮保雞丁



40



42

Pollo · Chicken · 雞肉



44. Pollo al vapor en hoja de loto

Steamed chicken in lotus leaf

荷香蒸滑雞

11.00 €



65. Pollo al curry rojo al estilo malayo

Malaysian style chicken curry

馬來西亞紅咖喱雞

13.60 €

43. Pollo infusionado en jengibre y ajitos de las Pedroñeras

10.95 €

Infused chicken with ginger and little garlicks from Pedroñeras 金牌三杯雞



45. Tiras de pollo caramelizadas con salsa agridulce

9.80 €

Caramelized chicken strip with sweet and sour sauce 糖醋香酥雞



43



45

Pollo · Chicken · 雞肉

41. Pollo crujiente de sal de mesa estilo "taiwan"

Crispy "taiwan" table salt chicken

臺式鹽酥雞

9.20 €



Cerdo · Pork · 豬肉



60. Cabeza de león

Lion's head (pork and vegetable ball) 獅子頭

8.50 €/小份



62. Costillas de cerdo agridulces

Sweet and sour pork ribs 糖醋排骨

10.80 €



64. Solomillo de cerdo caramelizado con salsa agridulce al estilo singapur

Singapurian-style sweet and sour pork sirloin 新加坡糖醋裏脊

11.50 €



62



64

Cerdo · Pork · 猪肉

61. Trozos de panceta de cerdo hervidos en salsa de soja y azúcar

14.50 €

Sliced pork belly boiled in sweet soy sauce 香芋扣肉



66. Rebanada de cerdo con vegetales y YuXiang tradicional

9.60 €

Pork slice with vegetable and YuXiang tradicional 魚香肉絲



61



66

Ternera · Beef · 牛肉

46. Dados de solomillo al aroma de boletos con saté

19.80 €

Sirloin pieces with boletos and saté sauce 菌菇炒牛柳



47. Ternera a la plancha con salsa "shaCha"

12.60 €

Grilled beef with "shaCha" sauce 沙茶鐵板牛肉



77. Cazuela de ternera y fideos (clásico guiso con tallarines de soja verde y loncha de ternera)

15.80 €

Beef casserole with noodles and vegetables 石鍋牛肉粉絲煲



46



77

Ternera · Beef · 牛肉

69. Costillas de res a la cazuela de pimienta negra

Beef ribs
幹鍋黑椒牛仔骨
16.50 €



67. Solomillo de ternera hervida con salsa de chile

Beef sirloin boiled in chili hot sauce
水煮牛肉(牛柳)



19. 00 €



Pato · Duck · 鴨肉

48. Pato crujiente en salsa de almendras

Crispy duck in almond sauce 香酥鴨

14.80 €



48A. Pato crujiente a la naranja

Caramelized crispy duck 橙汁鴨

18.50 €



49. Pato laqueado estilo "Pekín"

Peking style duck 北京鴨

18.50 €



48A



49

Cordero · Lamb · 羊肉

72. Cordero guisado con salsa marrón

Stewed lamb with brown sauce 紅燒羊肉

19.90 €



Marisco y pescado · Seafood · 海鮮

50. Bolitas de langostinos caramelizadas con salsa agridulce

Caramelized shrimp balls with sweet and sour sauce 甜酸蝦

12.90 €



51. Langostinos a la primavera

Peeled king prawns with cashew seeds and vegetables 高笋白果炒蝦仁

13.00 €



52. Langostinos al curry (langostino, verduras y fideos chinos en cazuela)

Curry prawns (shrimp, vegetables and Chinese noodles in casserole) 咖喱蝦

13.00 €



53. Coral de lubina en salsa agridulce

Sea bass coral in sweet and sour sauce 菊花魚

14.80€/半条

19.80€/整条



54. Papillote de lubina envuelta en hoja de banana con coco y jengibre

Sea bass papillote wrapped in banana leaf with coconut and ginger 荷葉蒸鱸魚

14.50€/半条

19.50€/整条



52



53

Marisco y pescado · Seafood · 海鮮

57. Familia feliz (marisco Carne variado en cazuela)

Happy family (mixed seafood,
meat and vegetables)

全家福 (砂鍋中的各種海鮮和肉)



12.80 €



58. Rodaballo puro al vapor

Steamed pure turbot 清蒸多寶魚

28.50 €



59. Vieras con vermicelli, carnes picada de cerdo y ajo

Scallops with vermicelli, minced pork and garlic 粉絲蒜蓉扇貝

17.00 €/2pieza



68. Lubina en salsa roja



Sea bass fillets cooked in a red Chile sauce 沸騰魚片

19.80 €



68



59



58

Menú para 2 persona

2人套餐 A



Especial degustación
Mínimo 2 personas

Apertivo

Hangzhou Bittern Four King
(2 Ternera tradicional + 2 Langostinos
+ 2 Pollo Llanos + 2 Bambús)

Entrantes

Tempura de Langostinos
Surtido de Dimsum al vapor
(2 Jiaozi especial con ternera y foie cubierto
de alga wakame + 2 Jiaozi de cordero)

Segundos

Dados de solomillo al aroma de boletos con saté
Coral de lubina en salsa agri dulce

Postre

(Mochi o Tarta)

56 €
28 €/persona

Menú para 2 persona

2人套餐 B

Mínimo 2 persona

Apertivo

Berenjenas crujientes con presa ibérica

Entrantes

Ensalada de china (lechugas verdes, algas, y langostinos)

Segundos

Pato crujiente en salsa de almendra
Familia Feliz (marisco variado en cazuela)

Guarnizacion

Arroz frito de la casa

Postre

(Mochi o Tarta)

48 €
24 €/persona



Menú para 3 persona

3人套餐

Especial degustación

Entrantes

Berenjenas crujientes con presa ibérica
3 Rolls de primavera

Guarnición

Arroz frito de la casa (receta tradicional)
Surtido de jiaozi al vapor
(3 Jiaozi especial con ternera y foie cubierto
de alga wakame + 3 Xiajiao de gambas)

Segundos

Bolitas de langostinos caramelizados con salsa agri dulce
Ternera a la plancha con salsa "shacha"
Pato crujiente en salsa de almendra

Postre

(Mochi o Tarta)

72 €
24 €/persona

Menú para 4 persona

4人套餐

Especial degustación

Aperitivo

Berenjenas crujientes con presa ibérica
Hangzhou bittern four King
(4 Ternera tradicional + 4 Langostinos
+ 4 Pollo Llano + 4 Bambús)

Entrantes

Tempura de langostinos
4 Rolls de primavera

Guarnición

Arroz frito de la casa (receta tradicional)
Surtido de jiaozi al vapor
(4 Jiaozi especial con ternera y foie cubierto
de alga wakame + 4 Xiajiao de gambas)

Segundos

Ternera a la plancha con salsa "shacha"
Pato crujiente en salsa de almendra
Rodaballo con puerros al vapor

Postre

(Mochi o Tarta)

96 €
24€/ persona

*Si quieren un menú para más de 6 personas, por favor, consulten a nuestro personal.

Menú para 6 persona

6人套餐

Especial degustación

Apertivo

Hangzhou bittern four King

(6 Ternera tradicional + 6 Langostinos + 6 Pollo llano + 6 Bambús)

Entrantes

Tempura de langostinos

Berenjenas crujientes con presa ibérica

6 Rolles de primavera

Guarnición

2 Arroz frito de la casa (receta tradicional)

Surtido de dimsum al vapor

(6 Jiaozi especial con ternera y foie cubierto
de alga wakame + 6 Xiaojiao de gambas)

Surtido de jiaozi a la plancha

(6 Jiaozi a la plancha de cerdo y gambas
+ 6 Jiaozi de cerdo ibérico consetas)

Segundos

Ternera a la plancha con salsa "shacha"

Pato laqueado estilo "Pekin"

Pollo estilo mandarin

Bola de cerdo agridulce

Rodaballo con puerros al vapor

Postre

(Mochi o Tarta)

144 €
24 €/persona





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 salteados estilo de la casa 特色炒面

Palito de arroz estilo Tailandia 泰式河粉

Shaomai crujiente relleno de carne y verduras salteadas 什錦素燒麥

HaKao 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 mandarín 杏仁雞

Rebanada de cerdo con vegetales y YuXiang tradicional 魚香肉絲

Verduras temporada variado estilo “wok” 炒時菜 (G) (V)

Tira de pollo caramelizado con salsa agri dulce 咕啞雞

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.

12.95€

★ Entrantes + 1 platos + 2 platos + poste + bebidas. 13.95€

Precio (iva incluido)

(G) Sin glúten

(V) Vegetariano

★ De lunes a viernes mediodía(excepto festivos).

Carta de bebidas

飲料



Agua / Water/水

Agua sin gas 50cl ----- 2.20 €

Agua con gas 50cl ----- 2.20 €

Refrescos / Soft Drinks /飲料

Coca-Cola 35cl/可樂 ----- 2.40 €

Fanta 35cl /芬達 ----- 2.40 €

Sprite 35cl /雪碧 ----- 2.40 €

Nestea 30cl /檸檬茶 ----- 2.40 €

Leche de coco /椰子奶 ----- 2.80 €

Té de hierbas Wang Laoji / 王老吉涼茶 ----- 2.80 €

Jugo de ciruela / 酸梅汁 ----- 2.80 €

Cerveza / Beer /啤酒

Estrella damm 33cl ----- 2.60 €

Voll-damm 33cl ----- 2.60 €

Damm lemon 33cl ----- 2.70 €

Turia (cerveza tostada) 33cl ----- 2.90 €

Cerveza china Tsingtao 33cl ----- 3.20 €

Cerveza japonesa Sapporo 33cl ----- 3.20 €

Cerveza heineken 33cl ----- 2.70 €

Vino / wine / 酒

Copa de vino (一杯酒) ----- 2.60 €

Vino de la casa (本店酒) ----- 12.00 €

Sngría de vino (紅酒水果酒) ----- 14.95 €

Sangria de cava (香檳水果酒) ----- 18.95 €