

MENÚ DEL NOCHE 19.95€

De domingo noche a jueves (festivos no incluidos) de 20:00-22:30

Incluye * Agua • refresco • copa de cerveza o copa de vino

Menú no disponible para llevar (salvo para Recoger)

*Fotografías de los platos estan sujetas a cambios

Primeros platos / First dish (頭道菜)

Sopa de Wonton 馄饨汤

Ensalada china 中國沙拉

Ensalada de Thai (2,00€) 泰式沙拉

Roll de verduras temporada 素春卷

Berenjenas crujientes con presa ibérica 金沙脆皮茄盒

Tempura de langostino (Supl,2.00€) 香炸大蝦

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

Tallarines wenzhou 温州拌面

Wonton de sichuan con aceite rojo picante(supl.2,00€) 紅油炒手

Segundo platos / Main dish (主菜)

Langostinos primavera 蒿笋白果炒蝦仁

Pollo estilo mandarín 杏仁雞

Salteado de col china con seta estilo "wok" 香菇油菜

WOK de setas (variado de setas salteado) 鮮菌小炒

Huevos revueltos de Tomate estilo "wok" 西红柿炒鸡蛋

Tira de pollo caramelizado con salsa agridulce 咕咾雞

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

Ternera a la plancha con salsa "shacha" (supl.3,00€) 沙茶鐵板牛肉

Solomillo de cerdo caramelizado con salsa agridulce al estilo singapur (supl.3,00 €) 新加坡糖醋裹脊

Pato laqueado estilo "Pekín" (supl.4,00 €) 北京鴨

Dados de Solomillo al aroma de boletos con sate (supl.4,00 €) 菌菇炒牛柳

Papillote de lubina envuelta en hoja de banana con coco y jengibre (supl.4,00 €) 荷葉蒸鱸魚250grm

Vieras con vermicelli, carnes picada de cerdo yajo (supl.5,00 €) 粉絲蒜蓉扇貝

Postre (1 elegir) (甜點)

Lychee Y frutas de dias , Helado 荔枝和时令水果冰淇淋

Tarta de queso con arandano 芝士蛋糕

Mochi de te verde , mango (supl.1,50€) 日式大福

Sachet La frambuesa , Coquitos , pastel oreo (supl. 2.00€) 日式糕点

MENÚ DEL DIA 14.95€

De lunes a viernes mediodía (festivos no incluidos) de 13:00-16:00

Incluye * Agua • refresco • copa de cerveza o copa de vino

Menú no disponible para llevar (salvo para Recoger)

*Fotografías de los platos estan sujetas a cambios

Entrantes (1 elegir) (頭道菜)

Sopa agri-picante classico 酸辣汤

Ensalada china 中國沙拉

WonTon frito a la Shanghainesa 上海餛飩

Roll de verduras temporada 素春卷

Berenjenas crujientes con presa ibérica 金沙脆皮茄盒

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

Tallarines wenzhou 温州拌面

Wonton de sichuan con aceite rojo picante(supl.2,00€) 紅油炒手

Tempura de langostino (Supl,2.00€) 香炸大蝦

Principal (1 elegir) (主菜)

Langostinos primavera 蒿笋白果炒蝦仁

Pollo estilo mandarín 杏仁雞

Salteado de col china con seta estilo “wok” 香菇油菜

Huevos revueltos de Tomate estilo "wok" 西红柿炒鸡蛋

Tira de pollo caramelizado con salsa agridulce 咕咾雞

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

Solomillo de cerdo caramelizado con salsa agridulce al estilo singapur (supl.3,00 €) 新加坡糖醋裹脊

Pato laqueado estilo “Pekín”(supl.4,00 €) 北京鴨

Dados de Solomillo al aroma de boletos con sate (supl.4,00 €) 菌菇炒牛柳

Papillote de lubina envuelta en hoja de banana con coco y jengibre (supl.4,00 €) 荷葉蒸鱸魚250grm

Postre (1 elegir) (甜點)

Lychee Y frutas de dias , Helado 荔枝和时令水果冰淇淋

Tarta de queso con arandano 芝士蛋糕

Mochi de te verde , mango (supl.1,50€) 日式大福

Sachet La frambuesa , Coquitos , pastel oreo (supl. 2.00€) 日式糕点