

点心

Dimsum





菊花春卷

1. Crisantemos

Chrysanthemum shaped shrimp rolls

Masa fina, rellena de gambas

(3 piezas) 4,80 €

海鲜春卷

2. Rollito de marisco

Fried seafood spring rolls

Rollito frito de harina
de trigo con relleno casero a
base de marisco

(3 piezas) 4,80 €



素春卷

3. Rollitos de verdura

Spring rolls

Rollitos de fina masa casera rellenos
de verduras salteadas

4,80 € (3 piezas)

京都牛肉饼

4. Torta Pekinesa

Chinese pizza

Varias capas de masa rellenas de carne
picada muy especiada

10,80 €



国宴肉松饼

5. Panecillos rellenos

Stuffed buns with preserved
pork and seaweed

Bollitos horneados con relleno
de cerdo en conserva y algas
(2 piezas)

7,00 €

蔬菜包

6. Dimsum de verduras Steamed vegetable and mushroom buns

Bollito al vapor relleno de hojas de
verdura y setas

6,00 € (3 piezas)



牛肉烧卖

7. Shaomai pekinés Beijing steamed dumpling stuffed with pork and rice

Bolsitas de pasta fresca al vapor
rellenas de arroz caldoso y carne
(3 piezas) 6,00 €



上海烧卖

8. Shaomai shanghainés Shanghai steamed dumpling with meat, mushroom and rice

Bolsitas al vapor rellenas de carne
picada con arroz glutinoso y setas

(3 piezas) 6,00 €



Dimsum
点心

广式烧卖

9. Shaomai cantonés Cantonese seafood steamed dumpling

Masa transparente de almidón con
relleno de verduras y marisco

6,50 € (4 piezas)



水晶虾饺

12. Jiaozi cantonés de gambas Cantonese shrimp jiaozi

Masa de almidón de trigo,
rellena de gambas, al vapor

6,50 € (4 piezas)





上海小笼

15. Dimsum Shanghai Shanghai steamed dimsum

Con un relleno jugoso de carne
, y cocinadas al vapor

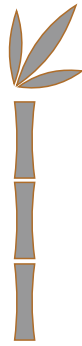
5,50 € (3 piezas)

石板锅贴

16. Jiaozi a la plancha Grilled jiaozi

Rellenos de carne picada, se comen
muy calientes con salsa de vinagre

(6 piezas) **10,50 €**



石板生煎包

17. Shengjian Shanghaiés Traditional Shanghai shengjian buns with meat and ginger

Especialidad de la casa, bollitos
con un relleno especiado
de carne y jengibre

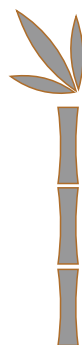
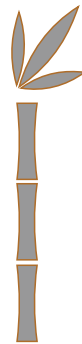
11,80 € (6 piezas)

小羊肉蒸饺

18. Jiaozi con relleno de cordero Special steamed lamb jiaozi

Una especialidad del El Bund, con
un relleno jugoso a base de carne
de cordero lechal

6,30 € (3 piezas)



水饺

19. Jiaozi tradicional Traditional meat dumplings

Empanadillas cocidas rellenas
de carne picada y verduras

6,40 € (8 piezas)

点心
Dimsum

时蔬



Verduras
de temporada
Season
vegetables



莴苣炒鸡蛋

173. Revuelto de tallos de lechuga
Scrambled eggs with lettuce stalks

Una verdura tradicional, muy tierna,
con huevos revueltos

9,80 €



荷兰豆炒腊味

175. Tirabeques al Wok
Stir-fried snow peas with smoked meat

Frescos salteados con lonchitas
de carne ahumada y especiada

10,80 €



丝瓜炒毛豆或鸡蛋

178. Lufa salteada
Sauteed lufa with soja or egg

Una verdura parecida al calabacín,
salteada con soja fresca o huevo

9,80 €



Verduras de Temporada

时蔬

香葱藕片

179. Raíz de loto
Sauteed lotus root slices
with soja sauce

En rodajas y salteada con cebollino
aderezada con salsa de soja

8.90 €



香葱茭白

180. Arroz salvaje de Manchuria
Sauteed Manchurian wild rice

Tallos de arroz, salteados en el wok

8,80 €



上汤皮蛋浸时蔬

192. Verdura con huevo de 100 años
Season vegetables with century eggs

Verduras frescas según mercado,
al vapor con huevo de cien años

8,80 €



双耳扒时蔬

193. Verdura salteada con setas
Season vegetables in a soup
with mushrooms

Verduras del tiempo según mercado
con setas negras, en caldo

8,80 €



蒜蓉炒时蔬

194. Verdura al ajillo
Season vegetables in a broth
with pork and mustard greens

Verduras a elegir según mercado
con caldo de tiras de carne de cerdo y
hojas de mostaza en conserva

8,50 €