冷菜

Entrantes

Starters

蒜泥茄子

20. Berenjena china con salsa de ajo
Chinese eggplant with garlic sauce

La berenjena se cuece al vapor y se macera en un salsa a base de ajo y otras especias

5,90 €

麻香菠菜墩

21. Espinacas con sésamo
Sesame-seasoned spinach

Las espinacas se hierven al vapor, y se sirven aliñadas con salsa de sésamo y sésamo tostado

5,90 €

老干妈拌茄条(辣)

22. Berenjena a la sichuanesa
Szechuan spicy eggplant

Tiras de berenjena sazonadas con douchi y salsa picante. Especialidad de la casa

6,50 €

爽脆青瓜

23. Pepino encurtido
Pickled Chinese cucumber

Tiras de pepino encurtido con soja

5,80 €

桂花糯米藕

24. Raíz de loto al estilo Jiangsu
Lotus root stuffed with glutinous rice

Las rodajas de raíz de loto se rellenan con arroz glutinoso, y se cuecen a fuego lento

7,50 €

油焖笋

25. Tapita de bambú encurtido
Pickled bamboo salad

Tallos de bambú en lonchas, encurtidos con soja y especias

6,50 €

洋葱木耳

26. Ensaladilla de setas con cebolla
Wood ear mushroom and onion salad

Setas oreja negra al vapor y cebolla con un aliño suave

5,80 €

芥末木耳

27. Setas con salsa de rábano verde
Wood ear mushrooms with wasabi

Setas de oreja negra aliñadas con el fuerte wasabi chino

5,90 €

香榄拌芦笋

28. Ensalada de espárragos verdes
Green asparagus salad

Espárragos verdes acompañados de hojas de mostaza y olivo en salazón

6,20 €

中国沙拉
（土豆丝，胡萝卜丝，海带丝）

29. Ensalada de la casa
Vegetable and seaweed salad

Juliana de verduras y algas, una combinación fresca y ligera

5,80 €

小葱皮蛋拌豆腐

30. Ensalada de tofu fresco
Fresh tofu and century egg salad

Tofu tierno, con huevo de 100 años, cebollino, cacahuetes y salsa de soja

6,50 €

香葱拌腐干

31. Tapita de tofu ahumado
Smoked tofu salad

Cortado en finas tiras, se sirve con cebollino

6,20 €

姜汁皮蛋

32. Huevo de 100 años
Century egg

Huevo de oca, con jengibre y cebollino en salsa de soja suave

6,00 €

Entrantes 冷菜

西芹墨鱼丝

34. Tapita de Sepia
Cuttlefish and celery salad

Sepia cortada en tiras con apio, aliñada con soja

7,20 €

鲜虾灯影卷

35. Rollitos de gamba
Sweet and sour shrimp rolls

Gambas al vapor con lechuga envueltas en finas obleas, con salsa suave agridulce

7,60 €

香卤墨鱼

36. Fiambre de sepia
Marinated cuttlefish

Lonchitas de sepia marinada en soja

8,20 €

老醋蜇头

37. Ensalada de medusa
Marinated jellyfish salad

Medusa crujiente, marinada y aliñada al ajillo

10,80 €

广式白切肉

38. Panceta a la cantonesa
Cantonese style braised pork belly

Lonchas de panceta marinadas con jengibre y cebollino

7,10 €

川香白肉

39. Panceta a la Sichuanesa
Szechuan style braised pork belly

Panceta de cerdo en lonchas, marinada y cocida a fuego lento en salsa picante

7,30 €

广式白斩鸡

40. Muslo de pollo a la cantonesa
Cantonese style diced chicken thigh

Dados de muslo de pollo deshuesado marinado, con salsa de jengibre y cebollino

10,80 €

天府口水鸡

42. Pollo a la Sichuanesa
Szechuan style chicken

Cocido con salsa sichuanesa
muy picante con sésamo y ajonjolí

10,80 €

蒜泥肘花

43. Codillo al ajo
Pork knuckle with garlic

Codillo deshuesado y macerado
con ajo y cebollino, en salsa

8,80 €

麻辣肘花

44. Codillo a la sichuanesa
Szechuan style pork knuckle

Codillo deshuesado, cocido
y loncheado, en salsa picante

8,80 €

上海烤麸

45. Kao Fu (seitán) al estilo de Shanghai
Shanghai style Kao Fu (wheat gluten)

Kao fu o seitan al vapor con setas
de oreja y tiras de tofu

6,20 €

芥味北极贝

46. Coral de almejas con wasabi y soja
Atlantic clams with wasabi and soja

Coral de almejas gigantes aliñads
con wasabi chino en salsa ligera
de soja

8,80 €

汤羹

Sopas
Soups

广式老火汤

51. Caldo al estilo cantonés
Cantonese broth

6,80 € / 位 persona

皮蛋瘦肉粥及其他粥

52. Crema cantonesa
Traditional Cantonese creamy soup
Una crema tradicional a base de arroz, de suave sabor, puede elegir entre dos variedades

7,20 € 每位/ **individual**
18,80 € 大份/ **sopera**

a.- 皮蛋瘦肉粥
con huevo de cien años y carne de cerdo
with century egg and pork

b.- 海鲜粥
de marisco con gambas y vieira
with shellfish, shrimp and scallops

发菜香菇虾仁汤

53. Sopa de algas y gambas
Seaweed, mushroom and shrimp soup

Con algas, setas y gambas peladas

7,20 € 每位/ **individual**
18,80 € 大份/ **sopera**

虾仁笋丝汤

54. Sopa de gambas y bambú
Shrimp and bamboo soup

Caldo casero de pollo con gambas y trocitos de bambú

6,80 € 每位/ individual
18,80 € 大份/ sopera

酸辣鸡丝汤

55. Sopa agripicante
Homemade hot and sour soup

Clásica sopa espesa, con tiras de pollo y bambú

6,50 € 每位/ individual
17,50 € 大份/ sopera

上海 馄饨汤

56. De wantun shanghainés
Shanghai vegetable wanton soup

Wantun pequeño, relleno con verduras al estilo de Shanghai

7,20 €/位persona

真菌海参汤

57. Sabores de mar y tierra
Sea cucumber and mushroom soup

Caldo casero con tropezones de cohombro de mar y setas

19,00 € /位 persona

58. 原盅鱼翅汤

30,00 € /位 persona