

## entrantes

1	Rollo de primavera.....	1,90
1A	Rollo especial campesino (2 piezas).....	3,50
2	Mini rollos vegetales (2 piezas).....	3,00
2A	Mini rollos vietnamitas (2 piezas).....	3,75
3	La clásica ensalada especial china.....	5,45
3A	Ensalada de fideo transparentes al estilo tailandés.....	7,50
4	Algas fritas con semillas de sésamo.....	5,15
5	Ensalada de Wakame (algas japonesas).....	6,15
6	Ensalada de aguacate y gambas.....	7,95
7	Croqueta de gambas con maíz.....	9,15
8	Crab Rangoon al estilo tailandés..... (bolsitas de pasta fritas rellenas de queso y cangrejo)	5,25
9	Tempura de verduras variadas.....	8,95
9A	Tempura de langostinos y verduras.....	11,25
10	Gambas fritas.....	8,65
10A	Langostinos fritos imperiales (con pan rallado japonés).....	10,45
11	Empanadillas rellenas de pollo al curry fritas.....	5,35
12	Pincho de pollo a la plancha con salsa Satay.....	7,45
12A	Brocheta de gambas con curry ligeramente picante.....	8,65
12B	Brocheta de cordero al estilo noroeste de china.....	10,50
12C	Delicias de pollo especial Ni Hao..... (al vapor envuelto en hoja de bambú)	7,15

## dim-sum al vapor

a)	Jiao-Zi, empanadillas de carne y verdura o Guo Tie, a la plancha (6 unidades).....	5,20
b)	Ja-Kao, empanadillas de gambas (4 unidades).....	4,30
c)	Siu-Mai, empanadilla de lomo y gambas (6 unidades).....	5,20
d)	Xiao Long Bao, bolitas de carne y verduras (4 unidades).....	4,30
e)	Qing Ren He, rellenos de gambas y pollo (4 unidades).....	4,30
f)	Mixto de Dim-Sum (6 unidades).....	5,20

## sopas

13	Sopa de aletas de tiburón.....	5,75
14	Sopa de pollo con champiñón y fideos.....	4,35
15	Sopa agripicante.....	4,35
16	Sopa de Miso (Toufu y algas japonesas).....	4,50
17	Sopa de Wan-Tun.....	4,50
18	Ramen, sopa de tallarines.....	6,75

# sushi, sashimi, maki

101	Sushi variado (8 piezas) .....	14,50
	Sushi a la carta (2 piezas) .....	4,30
	A) Maguro (atún) .....	
	B) Toro (ventresca de atún) .....	
	C) Pez de mantequilla .....	
	D) Sake (salmón) .....	
	E) Unagi (anguila) .....	
	F) Ebi (gambas) .....	
	G) Ama-Ebi (gambas dulces) .....	
	H) Ikura (huevo de salmón) .....	
	I) Suzuki (lubina) .....	
	J) Saba (caballa) .....	
	K) Uni fresco (huevas de erizo) .....	
	L) Tako (pulpo) .....	
102	Sashimi variado .....	19,95
	A) Maguro Sashimi (atún) .....	14,95
	B) Toro Sashimi (ventresca de atún) .....	16,95
	C) Sake Sashimi (salmón).....	12,95
	D) Maguro y Sake Sashimi (atún y salmón).....	14,50
	E) Tartar Maguro (atún).....	13,50
	F) Tartar Sake (salmón) .....	10,95
103	Maki Roll variado grande (20 piezas).....	20,00
	Maki Roll variado pequeño (12 piezas) .....	12,00
	A) Kappa Maki (pepino, 6 piezas) .....	4,80
	B) Oshinko Maki (rábano, 6 piezas) .....	4,80
	C) Avocado Maki (aguacate, 6 piezas).....	4,80
	D) Tekka Maki (atún, 6 piezas) .....	7,20
	E) Sake Maki (salmón, 6 piezas).....	6,00
	F) Temaki (1 pieza) .....	4,95
	G) California Maki Roll sésamo (8 piezas).....	12,95
	H) California Maki Roll huevas de gambas (8 piezas) .....	14,95
	I) Futo Maki (atún, mango, cangrejo, queso crema, masago y salsa de anguila, 8 piezas) .....	13,25
	J) Tasura Maki (langostino de tempura por dentro y salmón, atún y lubina por fuera, 8 piezas) .....	15,95
	K) Sarmiento Roll (aguacate, pescado temporizado y queso por dentro con tobiko por fuera, 8 piezas).....	16,25
	L) Recoleta Roll (palitos de cangrejo, aguacate y queso por dentro con tempura de verdura crujiente por fuera, 8 piezas).....	13,95
	M) Tempura Uramaki (langostinos fritos, 8 piezas).....	10,15
	N) Maguro crema Uramaki (atún, pepino, aguacate y crema de queso, 8 piezas) .....	11,50
	Ñ) Sake crema Uramaki (salmón, pepino, aguacate y crema de queso, 8 piezas) .....	11,50
104	Sushi, Sashimi variado.....	20,50
105	Sushi, Maki variado.....	19,50
106	Sushi, Sashimi y Maki variado.....	23,95

## arroz y tallarines

19	Arroz frito con tres delicias .....	4,75
21	Arroz frito al estilo Yang-Zhou .....	6,50
24	Ku-Bak con gambas .....	7,95
25	Arroz blanco .....	2,50
26	Tallarines fritos con gambas .....	6,50
27	Pad Thai ( <i>picante</i> ) .....	7,95
	<i>Tallarines blancos Thai con gambas y almendras picadas</i>	
28	Tallarines coreanos Udon con gambas .....	7,45
29	Tallarines especiales sobre bandeja caliente .....	7,45
30	Fideo de arroz con gambas .....	7,35
30A	Fideos transparentes de soja con carne ( <i>picante</i> ) .....	7,35

## verduras

31	Mok-Duck, pato vegetal al Tie-Ban .....	7,85
33	Verduras selectas surtidas al Wok .....	7,50
34	Verduras orientales según temporada .....	7,85
35	Tou-Fu a la cazuela .....	7,25
36	Ma-bo Tou-fu ( <i>picante</i> ) .....	6,95
37	Berenjenas fritas rellenas de carne con salsa de Miso .....	7,25
37A	Berenjenas salteadas al estilo casero .....	6,95

## pescado y mariscos

38	Selecto de verduras con gambas .....	8,95
39	Gambas con salsa de curry rojo Thai .....	9,75
40	Gambas en nido con anacardos y trigueros .....	9,75
41	Gambas con salsa chili y jengibre .....	9,25
43	Gambas a las tres setas .....	9,25
45	Gambas Kon-Bao al estilo Sechuan ( <i>picante</i> ) .....	9,15
46	Gambas al Tie-Ban .....	9,75
48	Lubina al vapor con jengibre y cebolletas .....	14,95
49	Lubina al estilo Chong-Qing ( <i>picante</i> ) .....	14,95
50	Lubina crujiente con salsa de frutas exóticas .....	14,95
55	Chipirones al Tie-Ban .....	8,95

## ternera

56	Ternera con bambú y setas chinas .....	7,65
57	Ternera con pimiento verde y cebolla morada .....	7,25
59	Ternera con salsa de ostras .....	7,45
60	Loncha de ternera almendrada crujiente al chempy .....	8,50
61	Ternera con salsa picante .....	7,25
62	Ternera con curry rojo al estilo tailandés .....	8,15
63	Ternera al Tie-Ban .....	8,15
64	Tiras de ternera crujiente caramelizada ( <i>picante</i> ) .....	8,65
65	Dados de solomillo a la cazuela con Sha-cha .....	11,95
65A	Dados de solomillo a la plancha con pimiento de padrón .....	12,50

## cerdo

66	Cerdo agridulce con piña y verduras.....	7,15
68	Costillas asadas.....	7,50
68A	Costillas con sal y pimienta al estilo Sechuan.....	8,25

## cordero

69	Lonchas de cordero al estilo mongol .....	10,50
70	Lonchas de cordero con puerros .....	10,50

## pollo

71	Pollo con almendras .....	6,45
71A	Filete de pollo frito almendrado .....	7,15
72	Pollo con verduras salteadas en salsa de Miso .....	7,50
73	Pollo salteado con salsa Teriyaki .....	7,85
76	Pollo al limón .....	7,15
77	Dados de pollo en nido con anacardos y trigueros.....	8,50
77A	Jamoncitos de pollo al carbón .....	9,50
78	Pollo al Tie-Ban .....	7,65
79	Filete de pollo con patatas fritas ( <i>para nuestros pequeños</i> ).....	6,50
80	Pollo al Kon-Bao ( <i>picante</i> ).....	6,95
81	Bolitas de pollo fritas al sésamo .....	7,15
81A	Mushi de pollo con piñones sobre hoja de cogollo.....	8,65
100	Pollo con curry al estilo tailandés .....	8,25

## pato

82	Magret de pato salteado al estilo Pekín.....	8,95
83	Pato a la naranja.....	8,65
85	Pato asado .....	8,45
85A	Pato al estilo Sechuan ( <i>picante</i> ) .....	8,95
86	Pato pekinés.....	13,95
87	Pato asado con salsa de ciruelas y almendras picadas.....	9,45
88	Pato laqueado para 4 personas .....	45,00
	Pato laqueado para 2 personas .....	25,00

Se sirve en tres platos diferentes:

- a) Crujiente piel con crepes
- b) Carne salteada con verduras
- c) Deliciosa sopa de hueso de pato