

CHIFA 2.0

ENTRANTES

Cebiche completo

Nuestra receta con dos ajíes, corvina, vieiras y pulpo 24,75

Kinilaw na isda

Atún rojo acebichado al estilo filipino, vinagre de coco, yuca, cardamomo 24,75

Tiradito oriental

Salmón, ají amarillo, jengibre, soja y sésamo 21,50

Tacos de brisket

Tortilla de maíz azul con nopal, pecho de ternera ahumado 18,50

Empanadas de pato pekín

Con vegetales salteados al wok y pepino 17,00

Dumplings chino latinos

De cerdo, con aceite de chiles mexicanos y peruanos 14,00

Nem rán

Rollitos vietnamitas, de cerdo ibérico, marisco y setas, con sus hierbas 21,50

PRINCIPALES

Arroz chaufa

Salteado con kepac manis, pollo de corral, gambas, huevo y plátano 25,30

Udon saltados

Fideo japonés de harina de trigo, ají amarillo, pak choi, gambas 25,30

Pollo kung pao

Marinado con pimienta de sichuan, chiles mexicanos y papas fritas 25,30

Tamal peruano

Relleno de cerdo y olivas, con curry verde y ensalada criolla 23,10

CURRYS

Curry verde

Curry tailandés de pescado y zamburiñas 32,50

Curry amarillo

Curry tailandés de pato y berenjena con ají amarillo peruano 32,50

Curry rojo

Curry tailandés de carrillada de vaca 32,50

SIDE-ORDERS

Kimchi 11,00

Pan de sal, papas fritas o arroz blanco 5,00

MENÚ CHIFA

Cebiche completo
Tiradito oriental
Dumplings chino latinos
Empanadas de pato pekín

Arroz chaufa
Udon saltados

Bizcocho a las tres leches

65€/persona

El menu se sirve exclusivamente a mesa complete
Mínimo 2 personas