

CHIFA 2.0

ENTRANTES

Causa morada

De papa violeta, caballa en jugos asiáticos, huevos de codorniz y huancaína de rocoto 13,90

Cebiche completo

Nuestra receta con dos ajíes, pescado fresco del día, vieiras y pulpo 17,50

Tiradito oriental

Salmón, ají amarillo, jengibre, soja y sésamo 12,50

Escabeche filipino de bonito

Bonito marinado en vinagre de frutas, oliva y verduras fritas 10,90

Empanadas de pato pekín

Con vegetales salteados al wok y pepino 10,00

Tacos anticuchados

Cogote de cordero a baja temperatura, salsa de rocoto fermentado 10,00

Dumplings chino latinos

De cerdo, con aceite de chiles mexicanos y peruanos 8,00

Nem rán

Rollitos vietnamitas, con cerdo ibérico, marisco y setas 14,50

SEGUNDOS

Arroz Chaufa

Salteado con kepac manis, pollo de corral, gambas, huevo y plátano 16,50

Tallarín saltado

Hechos en casa con harina de trigo, cerdo ibérico y marisco 15,80

Pollo Kung Pao

Marinado con pimienta de sichuan, chiles mexicanos y papas fritas 16,50

Chop Suey de vegetales

Con setas, tirabeques, kumquats 13,50

Tamal peruano

Relleno de cerdo y olivas, con curry verde y ensalada criolla 14,00

Curry Sudestada

Curry rojo tailandés de carrillada de vaca, leche de coco y guisantes dulces 25,00

SIDE-ORDERS

Kimchi 5,00

Pan de sal, papas fritas o arroz blanco 3,20

MENÚ CHIFA

Cebiche completo
Tiradito Oriental
Dumplings chino latinos
Tacos de cordero anticuchado

Arroz Chaufa
Tallarín saltado

Bizcocho a las tres leches

40€/persona

El menu se sirve exclusivamente a mesa completa