

# 湯 *sopa*

34. 雲吞湯 *yun tun tang* 4.30€  
Sopa de Won-Ton  
Won-Ton Soup

35. 酸辣湯 *suan la tang* 4.30€  
Sopa agri picante  
Spicy Soup

# 主食 *arroz & tallarines*

36. 乾炒牛河 *gan chao niu he* 8.50€  
Tallarines de arroz salteados con ternera  
Rice tagliatelle with sautéed beef

40. 咖喱牛腩麵 *ga li niu nan mian* 8.90€  
Sopa de tallarines con estofado de ternera cantonés al curry  
Cantonese Noodles Soup with Curry Beef Stew

37. 鴨肉炒飯 *ya rou chao fan* 8.95€  
Wok de arroz frito con pato  
Fried rice with duck

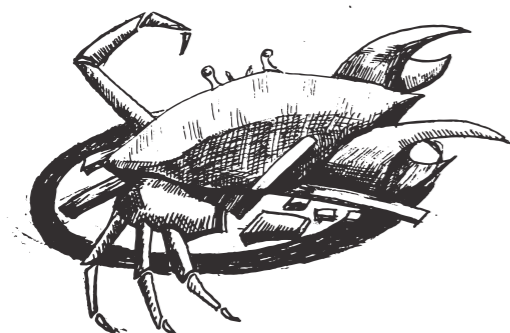
41. 咖喱牛腩飯 *ga li niu nan fan* 8.90€  
Arroz con estofado de ternera al curry  
Cantonese rice stew with beef and curry sauce

38. 叉燒炒飯 *cha shao chao fan* 7.90€  
Wok de arroz con char siu  
Wok rice with sautéed char siu

42. 雙黃麵 *shuang huang mian* 8.90€  
Nido de tallarines crujientes con pollo  
Crispy Chicken Noodles Nest

39. 三絲炒麵 *san si chao mian* 6.95€  
Tallarines salteados con 3 verduras  
3 types of Vegetables Sautéed Noodles

43. 黑椒牛柳煎面 *hei jiao niu rou jian mian* 8.90€  
Nido de tallarines crujientes con ternera y salsa de pimienta negra  
Crunchy noodles nest with beef and black pepper sauce



# 爆炒 *principal*

44. 避風塘炒蟹 *bi feng tang chao xie* 23.95€  
Cangrejo picante al estilo HK  
HK style spicy crab

49. XO扇貝 *XO shan bei* (2 unidades) 8.90€  
Viera en su concha con salsa XO  
Scallop in its shell with XO sauce

45. 避風塘炒蝦 *bi feng tang chao xiao* 14.95€  
Langostinos "jumbo" HK style  
Hk style "jumbo" prawn

50. 乾扁牛肉絲 *gan bian niu rou si* 9.80€  
Tiras de ternera crujiente caramelizadas  
Caramel coated crispy beef strips

46. 黑椒牛柳 *hei jiao niu liu* 12.95€  
Solomillo de ternera con salsa de pimienta negra.  
Sirloin beef with black pepper sauce

51. 鐵板日本豆腐 *tie ban ri ben dou fu* 9.20€  
Tofu con verdura al Tie-ban  
Tofu with tie-ban style vegetables

47. 辣子雞丁 *la zi ji ding* 9.80€  
Pollo crujiente con guindillas  
Crispy Chicken with Chili Peppers

52. 清蒸鱸魚 *qing zheng lu yu* 18.50€  
Lubina al vapor con cebollino y jengibre  
Boiled sea bass with green onion and ginger

48. 沙茶肥牛煲 *sha die fei niu bao* 9.80€  
Cazuela de wayu con salsa sate  
Wayu pot with saute sauce

53. 紅燒鱸魚片 *hong shao lu yu pian* 16.20€  
Filete de lubina estilo hong shao  
Hong-shao style sea bass

# 香港柒拾

## HONGKONG 70 RESTAURANTE



Hong Kong 70, auténtica gastronomía tradicional cantonesa en el centro de Madrid

Los amantes de la auténtica comida china están de enhorabuena. A diferencia de otros restaurantes orientales con platos adaptados a los gustos occidentales, Hong Kong 70 abre sus puertas para ofrecer propuestas de la genuina gastronomía tradicional cantonesa.

Debe su nombre a que Hong Kong es conocida como la capital culinaria de Asia. Y, en concreto, la comida callejera y los bulliciosos dai pai dong (puestos de comida callejera) son legendarios.

La decoración del local está inspirada en los restaurantes de la década de los 70 -de ahí su nombre- y recoge numerosos guiños a la cultura china, tales como las mesas cuyos tableros están formados por piezas del popular juego Mahjong o las réplicas de patos colgando de la cocina vista del restaurante, como si de un puesto callejero se tratase, entre otros muchos detalles.

En cuanto a la gastronomía, ejecutada con maestría por chefs originarios de Hong Kong, no podía ser más variada y más genuina. Abre esta carta y verás.

Bienvenidos a este trocito de Hong Kong en pleno centro de Madrid.

TEL  
**910 598 378**  
CALLE TOLEDO  
**28**  
madrid



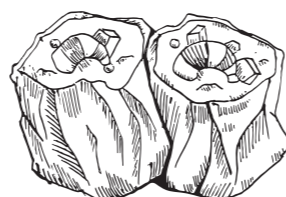
## 今日頭條

## 前菜 entrantes

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| 1. XO蝦球沙拉 xia qiu sha la<br>Ensalada de gambas "XO"<br>Shrimp salad with XO sauce                             | 5.80€ | 5. 素春卷 su chun juan (2 unidades)<br>Rollitos de primavera rellenos de verduras<br>Vegetable Spring Rolls   | 3.20€ |
| 2. 鍋貼 guo tie (4 unidades)<br>Guo-tie relleno de pollo crujiente<br>Crispy Chicken Dumplings                  | 5.20€ | 6. 紅油抄手 hong you chao shou<br>WON - TON relleno de cerdo y gambas con aceite picante<br>Spicy won ton stuffed with pork and shrimps                              | 5.80€ |
| 3. 素鍋貼 su guo tie (4 unidades)<br>Guo-tie relleno de vegetal crujiente<br>Crispy Vegetables dumplings         | 5.20€ | 7. 口水雞 kou shui ji<br>Pollo de corral con salsa sichuan, sésamo y cacahuete<br>Chicken from farmyard with sichuan sauce, sesame and peanut.                      | 8.50€ |
| 4. 春卷 chun juan (2 unidades)<br>Rollitos de primavera rellenos de cerdo agridulce<br>Crispy pork spring rolls | 3.20€ | 8. 生煎炸包 sheng jian zha bao (2 unidades)<br>Bao de cerdo ibérico con gambas a la plancha y salsa picante<br>Iberian pork bao with toasted shrimps and spicy sauce | 4.90€ |

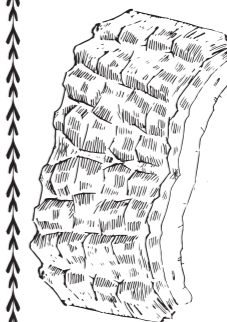


## 點心 dim sum (4 pieces)

現做點心 Dim sum caseros elaborados a mano  
Daily handmade dim sum

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| 9. 水晶蝦餃 xia jiao<br>Pasta de arroz sin gluten con relleno de langostino y espárragos<br>Gluten-free rice paste stuffed with prawn and asparagus | 6.30€ | 14. 牛肉鵝肝餃 niu rou e gan jiao<br>Empanadilla de solomillo de ternera con foie flambeado<br>Sirolin Gyoza with flambéing foie   | 7.20€ |
| 10. 松露雞肉餃 song lu ji rou jiao<br>Pasta de arroz relleno de pollo con trufa<br>Rice paste stuffed with chicken and truffle                       | 5.50€ | 15. 翡翠蒸餃 fei cui zheng jiao<br>Pasta de arroz sin gluten rallena de langostinos con tinta de verdura y huevas de pez volador<br>Gluten free rice paste stuffed with prawn, vegetable's ink and tobiko | 6.30€ |
| 11. 蟹肉蝦仁燒賣 xie rou xia ren shao mai<br>Siu mai de cangrejo con gambas y huevas de pez volador<br>Siu mai crab with prawn and tobiko             | 4.20€ | 16. 蜜汁叉燒腸粉 mi zhi cha shao chang fen<br>Canelones al estilo HK rellenos de char siu caramelizado<br>HK-style cannelloni with caramel coated char siu  | 4.50€ |
| 12. 黑豬燒賣 hei zhu shao mai<br>Shaomai de cerdo ibérico con seta fungi<br>Iberian pork shaomai with fungi mushroom                                | 5.90€ | 17. 鮮蝦腸粉 xian xia chang fen<br>Canelones rellenos de gambas al estilo HK<br>HK-style cannelloni stuffed with shrimps  | 4.90€ |
| 13. 四色小籠包 si se xiao long bao<br>Xiao long bao de cerdo ibérico con explosión de cardo<br>Iberian pork xiao long bao with a blast of cardoon    | 6.30€ | 18. 三鮮腸粉 san xian chang fen<br>Canelones al estilo HK rellenos de huevo, char siu y brotes de soja<br>HK-Style cannelloni stuffed with egg, char siu and bean sprouts                                 | 5.80€ |

- |   |        |
|---|--------|
| 19. 港式燒鴨 gang shi shao ya<br>entero 29.80 € medio 18.50 € un cuatro 9.50 €<br>Pato asado Hong Kong style<br>Hk style roasted duck |        |
| 20. 蜜汁叉燒 mi zhi cha shao<br>Cerdo asado a la miel "chausiu cantones"<br>Roasted Pork with Honey                                   | 8.50€  |
| 21. 蜜汁排骨 mi zhi pai gu<br>Costillas asadas a la miel<br>Roasted Ribs with Honey   | 8.50€  |
| 22. 脆皮燒肉 cui pi shao rou<br>Panceta asada crujiente "torrezno HK style"<br>HK style roasted crispy pork                           | 8.50€  |
| 23. 北京烤鴨 bei jin kao ya<br>Pato asado estilo Pekín<br>Peking style roasted duck   | 18.90€ |
| 24. 雙拼燒味 shuang pin shao wei<br>Elegir 2 tipos de asado estilo HK<br>Two types of HK style roasted meat                           | 12.90€ |
| 25. 食神大拼盤 shi shen da pin pan<br>4 tipos de asados variados<br>4 types of Hk style roasted meat                                   | 19.90€ |



燒

臘

Asado  
HK style

## 時蔬 vegetal

- |   |       |
|---|-------|
| 26. 香菇菜 xiang gu cai<br>Wok de Pak-Choy & shiitake<br>Wok pak-choy and shiitake   | 7.20€ |
| 27. 蒜蓉芥藍菜 suan rong jie lan cai<br>Kai lan, brécol chino con ajo<br>Kai lan, chinese broccoli and garlic                            | 8.50€ |
| 28. 幹鍋花菜 gan guo hua cai<br>Coliflor china baby salteada con un toque picante<br>Baby chinese cauliflower salted with a spicy touch | 8.90€ |
| 29. 魚香茄子煲 yu xiang qie zi bao<br>Cazuela de berenjena con carne picada de cerdo<br>Egg Plant Casserole with Minced Pork             | 8.80€ |
| 30. 幹扁四季豆 gan bian si ji dou<br>Judía china salteada con guindilla<br>Sautéed chinese beans and chili.                              | 8.90€ |

煲仔飯

cazuela  
de arroz  
cantones  
al horno

- |  |       |
|--|-------|
| 31. 雞肉香菇煲仔飯 ji rou xiang gu bao zai fan<br>Cazuela de pollo con shiitake<br>Rice casserole whith chicken and shiitake  | 9.50€ |
| 32. 黯然銷魂飯 an ran xiao hun fan<br>Cazuela de arroz con salchicha cantonesa y cerdo ibérico ahumado<br>Rice casserole with cantonese sausage and iberian smoked pork | 9.80€ |
| 33. 叉燒煲仔飯 cha shao bao zai fan<br>Carne de cerdo caramelizado con huevo<br>Rice casserole with char siu and fried egg  | 9.80€ |

