

烧腊 ASADO HK STYLE

15. 港式烧鸭 1/4 7.20€ 1/2 13.50€ 全鸭 21.80€
Pato asado Hong Kong style un cuarto 7.20€ medio 13.50€ entero 21.80€

- | | |
|--|--|
| 16. 手撕鸡 6.00€
Pollo a la sal en salsa, con perejil y aceite de sésamo | 21. 玫瑰鼓油鸡 6.00€
Pollo guisado con soja HK style |
| 17. 蜜汁黑猪叉烧 6.00€
Cerdo ibérico asado a la miel "char siu cantonés" | 22. 盐焗鸡 6.00€
Gallina a la sal |
| 18. 蜜汁黑猪排骨 6.00€
Costilla de cerdo ibérico asado a la miel | 23. 北京烤鸭 18.00€
Pato laqueado estilo Beijing |
| 19. 脆皮烧肉 6.00€
Torrezno estilo HK | 24. 烧腊双拼 10.90€
2 tipos de asado HK a elegir |
| 20. 姜蓉白斩鸡 6.00€
Gallina a baja temperatura con jengibre | 25. 食神大拼盘 16.80€
4 tipos de asado estilo HK |

"倚天切!!" "屠龙斩!!"



- | | |
|---|--|
| 26. 灌汤小笼包 3.50€
Xia Long Bao clásico de cerdo ibérico en su jugo | 35. 豆豉蒸排骨 3.80€
Costilla al vapor con judía negra |
| 27. 猪肉烧麦 3.50€
Sui mai de cerdo con shittake | 36. 鸡肉菠菜枸杞饺 (3 piezas) 3.50€
Dim sum con espinacas y goji |



- | | |
|---|--|
| 28. 叉烧包 (2 uds) 3.80€
Bao relleno de char siu caramelizado | 37. 蔬菜蒸饺 (3 piezas) 3.50€
Gyoza vegetal al vapor |
| 29. 古蒸凤爪 4.20€
Patitas de pollo al vapor estilo HK | 38. 鲜虾肠粉 4.20€
Canelones HK style con relleno de gambas |

DIM

SUMS

(4 uds)

- | | |
|--|---|
| 30. 虾饺 3.90€
Ha kao de gambas | 39. 叉烧肠粉 4.00€
Canelones rellenos de char siu caramelizado |
| 31. 蟹肉虾仁烧麦 3.90€
Sui mai de cangrejo con gambas | 40. 三鲜肠粉 4.50€
Canelones HK style con gambas, ternera y char siu |
| 32. 金钱肚 3.90€
Callos marinados al vapor con pimienta negra | 41. 香煎萝卜糕 4.00€
Pastel de rábano con salsa del chef |
| 33. 糯米鸡 4.20€
Arroz al vapor en hojas de loto con relleno de pollo y char siu | 42. 鹅肝鸭饺子 6.50€
Empanadillas de pato con foie flambeado |
| 34. XO 牛百叶 3.80€
Tribas al vapor con salsa XO | 43. 韭菜饺(3piezas) 3.20€
Empanadillas de puerro chino con huevo |

"作为一个食神, 最重要的是专心一致"



- | | |
|---|--|
| 44. 云吞面 4.90€
Sopa de won ton con tallarines | 49. 咖喱鸡捞麵 6.80€
Fideos artesanos con pollo al curry |
| 45. 干炒牛河 6.80€
Tallarines de arroz salteados con ternera y verduras | 50. 黑椒牛柳丝煎麵 7.20€
Nido de tallarines crujientes con ternera y salsa de pimienta negra |
| 46. 星洲米粉 7.20€
Tallarines de arroz salteados con gambas | 51. 食神炒饭 6.00€
Arroz salteado con char siu, gambas y maíz |
| 47. 火焰菠萝饭 7.20€
Arroz con pato laqueado | 52. 鼓油王炒面 6.50€
Tallarines salteados con salsa del chef y verduras variadas |
| 48. 叉烧牛肉虾仁滑蛋饭 7.20€
Arroz con ternera, gambas y huevo a baja temperatura | |

"做人如果没梦想, 那跟咸鱼有什么分别"

食神大排檔



HONGKONG 70 CHINATOWN

全天候供应, 套餐可选择配饭或是捞面, 套餐送例汤

至尊烧腊套餐 MENÚ ASADO

- 食神烧鸭饭 7.50€
Menú de pato asado Hong Kong style acompañado de arroz o tallarines
- 蜜汁叉烧饭 (可选择蜜汁叉烧或是蜜汁排骨) 6.50€
Menú de chasiu (cerdo ibérico) o costilla ibérica a la miel acompañado de arroz o tallarines
- 姜蓉白斩鸡饭 6.20€
Menú de gallina a baja temperatura con jengibre acompañado de arroz o tallarines
- 玫瑰鼓油鸡饭 6.20€
Menú de pollo guisado con soja HK acompañado de arroz o tallarines
- 烧腊双拼饭 8.00€
Menú de 2 tipos de asado estilo HK acompañado de arroz o tallarines
- 烧腊三拼饭 8.50€
Menú de 3 tipos de asado estilo HK acompañado de arroz o tallarines
- 脆皮烧肉饭 6.20€
Menú de torrenzo estilo HK acompañado de arroz o tallarines

前菜 ENTRANTES

- | | |
|---|---|
| 8. 春卷 3.80€
Rollitos de primavera rellenos de cerdo crujiente (2 uds) | 11. 云吞汤 3.80€
Sopa de Won ton |
| 9. 红油抄手 4.20€
Won ton relleno de cerdo y gambas con aceite picante (5 uds) | 12. 例汤 3.00€
Sopa del día |
| 10. 凉拌木耳 3.80€
Oreja de madera macerada en salsa de soja | 13. 咖喱鸡挞(2 piezas) 2.50€
Hojaldre de chicken curry |
| | 14. 锅贴(5 piezas) 4.50€
Gyoza de pollo crujiente |

"只要用心, 人人都是食神"

酒水

& 甜品

BEBIDA

& POSTRES

- | | | |
|---|-----------------------------------|--|
| 可乐, 芬达 1.80€
Refrescos. Coca-Cola, Fanta, Sprite, Aquarius | 豆奶 1.80€
Leche de soja | 奶黄包 (2 unida) 3.50€
bao de yema de huevo |
| 矿泉水 1.50€
Agua sin gas | 港式奶茶 3.80€
Milk tea HK style | 蛋挞 (2 piezas) 2.20€
pastel de belen |
| 气泡水 1.80€
Agua con gas | 冻柠茶 3.80€
Té de limón HK style | 叉烧酥 (2piezas) 2.50€
hojaldre de cha siu |
| 青岛啤酒 1.80€
Cerveza Qingdao | 咸柠七 3.80€
Seven Up con lima | 马蹄糕 (3 piezas) 4.00€
Patel de castaña de agua |
| 海尼根 2.20€
Heineken | | 西米露 4.00€
Tapioca con leche de coco y fruta |
| 一壶扎啤 6.80€
Jarra de cerveza | | 绿豆汤 2.50€
Tang sui de judia |

"生有酒须当醉"

粥

ARROZ CALDOSO

- | | |
|---|---|
| 53. 艇仔粥 5.00€
Arroz caldoso de gambas, pato, calamar y cacahuete | 55. 生滚牛肉粥 5.00€
Arroz caldoso con ternera cocinado a fuego lento |
| 54. 皮蛋瘦肉粥 5.00€
Arroz caldoso con cerdo ibérico y huevo centenario | 56. 生滚鱼片粥 6.00€
Arroz caldoso con lubina cocinado a fuego lento |

"我一生漂泊, 如大海的一叶孤舟, 早已将生死置之度外"

煲仔饭

CAZUELA DE ARROZ

- | | |
|---|---|
| 57. 叉烧煲仔饭 7.20€
Cazuela de arroz con char siu y huevo | 59. 滑蛋牛肉饭 7.20€
Cazuela de arroz con ternera y huevo a baja temperatura |
| 58. 黯然销魂饭 7.20€
Cazuela de arroz con salchicha cantonesa y cerdo ibérico ahumado | 60. 排骨凤爪饭 6.50€
Cazuela de arroz con patitas de pollo y costilla ibérica |
| | 61. 香菇滑鸡煲仔饭 6.50€
Cazuela de pollo con shiitake |

"为什么坚持? 想一想当初"

时蔬

VEGETAL

- | | |
|--|--|
| 62. 时令新鲜蔬菜 可蒜蓉, 白灼 6.80€
Verdura china de temporada salteada al wok o con salsa de soja | 63. 腐乳空心菜 6.90€
Verduras chinas salteadas con tofu fermentado |
| 64. 干锅花菜 6.80€
Coliflor baby china con un toque picante | 65. 鱼香茄子煲 7.80€
Cazuela de berenjena con carne picada |

"不开心, 就算是长生不老也没用, 开心, 就算只能活几天也足够"

主菜

PLATOS PRINCIPALES

- | | |
|--|--|
| 66. 富贵吉祥虾 8.20€
Langostinos salteados con brócoli | 74. 沙茶肥牛煲 8.80€
Cazuela de wagyu con salsa sate |
| 67. 避风塘炒虾 11.80€
Langostinos "Jumbo" con sal de mar y pimienta | 75. 鱼香豆腐煲 7.80€
Caldo de pescado con tofu y cerdo picado |
| 68. 避风塘炒蟹 *时价*
Spicy Crab HK style * Precio por temporada* | 76. 黑椒牛仔骨 7.80€
Costilla de ternera con pimienta negra |
| 69. 椒盐大虾 11.80€
Langostino "Jumbo" sal de mar y piemienta | 77. 红烧牛腩煲 7.80€
Estofado de ternera estilo Hong Shao |
| 70. 干锅虾 11.80€
Cazuela picante de langostino jumbo | 78. 泰式糖醋鸡柳 7.20€
Tiras de pollo caramelizadas con zumo de lima |
| 71. 黄金咖喱蟹 18.20€
Cazuela de cangrejo al curry | 79. 白玉菇牛肉 7.50€
Ternera en salsa de ostras estilo HK |
| 72. 清蒸鲈鱼 *时价*
Lubina clásica al vapor *precio según temporada* | 80. 海鲜豆腐煲 11.80€
Olla de langostinos, sepia con tofu y coliflor |
| 73. 酥香排骨 8.90€
Costilla ibérica crujiente con 3 especias chinas | 81. 铁板牛肉 7.80€
Nuestro clásico de ternera con salsa de ostras |
| | 82. 红烧鳕鱼煲 12.80€
Bacalao braseado con salsa del chef |

"你可以说我是跑龙套的, 但是你不能说我是*奥跑龙套的*"