

Hunan
湖南

ENTREMESES CALIENTES

A-1	HOME STYLE SPARE RIBS <i>450 gr</i> Costillitas de cerdo marinadas en salsa Barbecue	\$610
* A-2	DICED BONELESS SQUAB PACKAGES (4) <i>280 gr</i> Pollo salteado con verduras, servido en una hoja de lechuga	\$575
A-3	SPRING ROLLS (3) <i>150 gr</i> Rollos Primavera	\$420
A-4	SHRIMP TOAST (4) <i>280 gr</i> Cuadritos de camarón tostado	\$490
A-5	STEAMED DUMPLINGS (6) <i>230 gr</i> Dumplings de carne al vapor	\$430
A-6	FRIED DUMPLINGS (6) <i>230 gr</i> Dumplings de carne fritos	\$430
A-7	VEGETABLE DUMPLINGS (6) <i>230 gr</i> Dumplings vegetarianos al vapor	\$430
A-8	MO-SHU PORK OR SHRIMP (2) <i>200 gr</i> Mo - Shu de puerco o camarón con crepas	\$375
A-9	FRIED WON-TON <i>170 gr</i> Deliciosas empanadas chinas rellenas de carne	\$425
A-10	ASSORTED HOT APPETIZERS <i>280 gr</i> Combinación de entremeses para dos personas	\$640
A-14	SHRIMP DUMPLINGS (6) <i>230 gr</i> Dumplings de camarón fritos o al vapor	\$580

ENTREMESES FRÍOS

A-11	SHREDDED CHICKEN <i>250 gr</i> Pollo con almendra y aderezo de ajonjolí	\$470
* A-12	TANGY SPICY SHRIMP <i>200 gr</i> Camarones con aderezo picante	\$715
A-13	HONEY CRISPY WALNUTS <i>180 gr</i> Nueces caramelizadas	\$375

SOPAS

* S-1	HUNAN HOT AND SOUR SOUP <i>240 ml</i> Deliciosa combinación de consomé y verduras chinas	\$315
S-2	SUBGUN WON TON SOUP <i>240 ml</i> Consomé, láminas de cerdo, wonton, col china	\$310
S-3	SIZZLING RICE SOUP <i>240 ml</i> Camarón, pollo, arroz y verduras	\$310
S-4	TRIPLE SHREDDED SOUP <i>240 ml</i> Pollo, hongos y col china	\$315
S-5	SHRIMP DUMPLINGS SOUP <i>240 ml</i> Consomé con dumplings de camarón	\$395

* Platos ligeramente picantes

NUEVAS CREACIONES AL ESTILO JAMES HUANG

* J-1	RETURN OF THE PHOENIX 380 gr Deliciosos trozos de pechuga de pollo con ajonjolí, salteados en una salsa especial JAMES HUANG	\$715
J-2	SHREDDED DUCKLING FLOATING IN WINE SAUCE 500 gr Laminillas de pato ahumado, salteados con vino de arroz, jengibre y cebollín	\$990
J-3	SEAFOOD LOVE BOAT 800 gr Surtido de tesoros marinos con vegetales en una exquisita salsa de jengibre y vino de arroz	\$785
* J-4	SCALLOPS AND PRAWNS Huang’s Style 450 gr Camarones y callo de almeja con vegetales frescos en salsa de frijol	\$625
J-5	SUMMIT DELIGHT 300 gr Espárragos verdes frescos envueltos con finas rebanadas de pollo en salsa especial	\$640

ESPECIALIDADES HUNAN

* H-2	SLICED LEG OF LAMB Hunan Style 380 gr Selecta carne de cordero con cebollín y salsa picante	\$695
* H-3	GENERAL CHING’S CHICKEN 450 gr Trozos de pollo en salsa ligeramente picante. Platillo favorito del General Ching, quien fue renombrado General de esta dinastía	\$605
* H-5	HUNAN BEEF 360 gr Láminas de filete salteadas y doradas en una salsa ligeramente dulce y picante con tiras de cáscara de naranja	\$650
* H-7	HUNAN PRAWNS 380 gr Camarones salteados con ajo y jengibre en una salsa picante	\$810
* H-9	SPICY CRISPY WHOLE FISH 950 gr Trucha o Róbalo (según temporada), dorada en una deliciosa salsa Hunan.	\$1,045
H-10	O’MEI VEGETABLES 450 gr O’Mei, es una de las cuatro montañas santas de la religión Budista, sus verduras son consideradas como las mejores	\$545
H-11	HAPPY FAMILY 450 gr Camarón, pollo y carne de cerdo salteadas con verduras en nuestra salsa especial	\$805
H-13	HUNAN LEMON FISH 480 gr Pescado estilo Hunan con camarones en salsa de limón	\$785
H-14	GRILL SEA BASS 300 gr Filete de robalo a la parrilla con vinagre balsámico y cebollitas cambray.	\$805
H-15	STEAMED FISH 500 gr Filete de róbalo al vapor con vegetales mixtos acompañados de una salsa ligeramente cremosa	\$800

* Platillos ligeramente picantes

POLLO

★ C-1	SPICY AND TANGY CHICKEN <i>450 gr</i> Rebanadas de pollo, acompañadas de tiernas verduras en salsa picante	\$595
C-2	SLICED CHICKEN WITH MUSHROOM <i>450 gr</i> Láminas de pollo con hongos chinos en salsa de soya	\$575
C-3	SLICED CHICKEN WITH WALNUT <i>450 gr</i> Láminas de pollo, bambú, castañas de agua y nuez en salsa de ciruela	\$575
★ C-4	8 TREASURE CHICKEN <i>450 gr</i> Pechuga de pollo con 8 diferentes verduras y salsa de soya	\$575
★ C-5	SLIPERRY CHICKEN <i>350 gr</i> Pechuga de pollo con cebollín en salsa de ciruela	\$575
★ C-6	KUNG PAO CHICKEN <i>450 gr</i> Láminas de pollo acompañadas de bambú, cacahuete y castaña de agua en salsa picante	\$575
C-8	CHICKEN WITH CASHEWS <i>450 gr</i> Láminas de pollo con castañas de agua, bambú y nuez de la India en salsa de soya	\$575
C-9	CURRY CHICKEN <i>450 gr</i> Pollo con salsa curry. La versión oriental	\$575
C-12	MOO-GOO GAI PAN DELUXE <i>450 gr</i> Láminas de pollo, champiñón, chícharo chino y otros vegetales frescos del jardín	\$575

MARISCOS

★ M-1	KUNG PAO SHRIMP <i>450 gr</i> Camarón, bambú, castaña de agua y cacahuete en salsa picante	\$805
M-2	SHRIMP WITH CASHEWS <i>450 gr</i> Camarones con nuez de la India en salsa de ciruela	\$805
M-4	SHRIMP PUFF <i>450 gr</i> Camarones con verduras chinas, pimienta y salsa de jengibre	\$785
M-5	FRESH SCALLOPS Hunan Style <i>450 gr</i> Callo de almeja con verduras chinas en salsa de la casa	\$690
★ M-7	SPICY CRISPY SHRIMP <i>200 gr</i> Camarones ligeramente empanizados	\$785
★ M-8	CRISPY HUNAN SHRIMP <i>200 gr</i> Crujientes camarones gigantes con nuez caramelizada y salsa especial James Huang	\$805

* Platos ligeramente picantes

RES

★ B-1	SHREDDED BEEF Hunan Style 450 gr Tiras de filete con zanahoria y apio salteadas en salsa Hunan	\$640
★ B-2	TANGY SPICY BEEF 450 gr Laminillas de filete con tiernas verduras chinas en salsa de soya	\$640
B-3	SLICED BEEF WITH SCALLIONS 350 gr Finas rebanadas de filete salteadas con cebollín en salsa Hunan	\$690
★ B-4	SHREDDED BEEF WITH GARLIC SAUCE 450 gr Tiras de filete,castañas de agua y hongos fileteados en salsa de ajo	\$640
B-5	SLICED BEEF WITH BAMBOO SHOOTS AND MUSHROOM 450 gr Finas rebanadas de filete con bambú y champiñones	\$640
B-6	SLICED BEEF WITH BROCCOLI 450 gr Láminas de filete con brócoli	\$640
★ B-7	SA-CHIA BEEF 450 gr Filetillos de res con salsa de mostaza	\$670
★ B-8	BEEF CURRY 450 gr Láminas de filete y verduras con salsa curry	\$640

PUERCO

★ P-1	TWICE COOKED PORK Hunan Style 450 gr Láminas de cerdo en salsa Hunan	\$555
P-2	SWEET AND SOUR PORK 450 gr Carne de cerdo capeado, con pimienta y zanahoria en salsa agri dulce	\$555
★ P-3	SHREDDED PORK WITH GARLIC SAUCE 450 gr Tiras de cerdo con salsa de ajo	\$555
P-6	MO-SHU PORK 450 gr Mo-Shu de cerdo servido con deliciosas crepas hechas en casa	\$555

PATO

D-1	HUNAN TEA SMOKED DUCK 1 kg - 175 gr Medio pato ahumado con té a la Hunan	\$1,270
D-2	PEKING DUCK 2 kg - 370 gr Pato a la Pekín, servido con crepas hechas en casa, cebollín, pepino y salsa de ciruela	\$1,680

* Platillos ligeramente picantes

ARROZ Y TALLARINES

R-1	ROAST PORK FRIED RICE (2P) <i>600 gr</i> Arroz frito con carne de cerdo	\$490
R-2	YANG CHOW FRIED RICE (2P) <i>600 gr</i> Arroz frito con camarones	\$490
R-3	VEGETABLE FRIED RICE (2P) <i>600 gr</i> Arroz frito con vegetales	\$490
R-4	COMBINATION FRIED RICE <i>600 gr</i> Arroz frito con carne de cerdo, camarones, pollo y vegetales	\$575
N-1	HUNAN PAN FRIED NOODLES (2P) <i>550 gr</i> Tallarines con pollo y verduras chinas a la cacerola	\$490
N-2	SUBGUM LO MEIN (2P) <i>480 gr</i> Tallarines con camarones, pollo y vegetales	\$545
N-3	SINGAPORE RICE NOODLE (2P) <i>480 gr</i> Tallarines de harina de arroz con laminitas de cerdo y vegetales	\$510

VEGETALES

* V-1	EGGPLANT Hunan Style <i>450 gr</i> Berenjena en salsa Hunan	\$450
* V-2	TANGY SPICY GREEN BEANS <i>450 gr</i> Tiernos ejotes verdes salteados con raíz de mostaza szechwan	\$425
V-3	VEGETABLES FOUR SEASONS <i>480 gr</i> Brócoli, chícharo chino, castaña de agua y tiernos elotitos en salsa blanca	\$490
V-8	SAUTEED BAMBOO SHOOTS AND MUSHROOMS <i>380 gr</i> Tiras de bambú y hongos en salsa de vino blanco	\$490
V-10	BROCCOLI WITH OYSTER SAUCE <i>480 gr</i> Brócoli con salsa de ostión	\$455

MENÚ DIETÉTICO

	Cocido al vapor	
	VEGETABLE GARDEN <i>450 gr</i> Vegetales mixtos	\$510
	SLICED CHICKEN WITH BROCCOLI <i>480 gr</i> Rebanaditas de pollo con brócoli	\$595
	BUTTERFLY SHRIMP WITH WATERCRESS <i>320 gr</i> Camarones mariposa con berros	\$715

* *Platillos ligeramente picantes*
El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente. Consulta disponibilidad de producto.
El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción. Cargo por cubierto: \$16.
Precios en Moneda Nacional M.N. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA.
Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito (Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión.
La propina es voluntaria, no obligatoria.

