



Buffet Vegetariano

自助餐

¡Bienvenidos a **Restaurante Vegetariano Primavera!**

Les invitamos a explorar nuestro buffet vegetariano por peso, con más de 40 platillos exquisitos incluyendo postres y sopas. Cada platillo, hecha con ingredientes frescos, promete deleitarles. Aquí, la pasión por lo verde se combina con la tradición culinaria taiwanesa.

¡Los esperamos todos los **sábados** y **domingos** a partir de las **12:30pm!**



MENÚ DEL DÍA | 套餐

Menú Primavera
春天套餐

Q120.00

Menú Premium
豪華春天套餐

Q135.00

Contiene:

Una bebida
Una entrada
Un plato fuerte
Postre

*Disponible de Lunes a Viernes
sólo para consumo en restaurante

Bebidas

Té de jazmín frío
茉莉花茶

Gaseosa
氣水

Rosa de jamaica
洛神花茶

Mineral con limón
檸檬氣泡水

Entrada

2 unidades de tacos fritos
兩根炸春捲

2 pinchos de carnes de soya
兩串素肉串

½ porción de nuggets de tofu
半分炸豆腐

Papas fritas o camote frito
薯條或炸蕃薯

Plato Fuerte

PRIMAVERA

Hamburguesa Primavera
春天漢堡

Chop Suey
什錦燴飯

Arroz frito
醬油炒飯

Chow mien
炒麵

PREMIUM

Sopa Mien
湯麵

Chow mein fen
炒米粉

Arroz ostra rey
麻油香菇炒飯

Chow mien ramen
炒拉麵

Postre

Tacos dulces (plátano o manjar)
甜手捲 (炸香蕉或奶油)

Dos unidades de tacos, pueden ser mixtos.



Shue Chiau

Xiao Long Bao

Hongos Ostra Empanizados

Tacos Fritos

Nuggets de Tofu

Pinchos de Carne de Soya

ENTRADAS | 前菜



Recomendación del chef



Vegano

Xiao Long Bao



小籠包

3 panes suaves al vapor cocinados por 18 minutos rellenos de vegetales y carne vegetal, acompañado de su famosa salsa de barbacoa con limón.

Q38.⁰⁰

Tacos Fritos



炸春捲 (5 unidades)

Crujientes tacos fritos rellenos de repollo, zanahoria, retoño de soya, carne vegetal acompañados de salsa agri dulce.

Q45.⁰⁰

Nuggets de Tofu



炸豆腐

Empanizado de tofu blanco al estilo Primavera, acompañados con salsa de soya dulce con ajonjolí.

Q38.⁰⁰

Pinchos de Carne de Soya



素肉串 (5 pinchos)

Pinchos bañados en salsa de barbacoa especial con un toque de semillas de ajonjolí y tajín.

Q48.⁰⁰

Susha Empanizado

素蝦卷 (5 unidades)

Deliciosos tacos de papa ligeramente empanizados, rellenos de retoño de soya, queso mozzarella, tomates frescos y cilantro. Acompañados de salsa de barbacoa con limón.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q55.⁰⁰

Shuei Chiau (dumplings)



蒸餃或煎餃 (12 unidades)

¡Platillo tradicional de Taiwán! Hechas en casa rellenas de vegetales, carne vegetal y un toque de jengibre acompañado de su famosa salsa de barbacoa con limón.

*FRITAS O AL VAPOR

Q49.⁰⁰

Ceviche Vegano



檸檬涼拌蒟蒻

Preparamos un ceviche al estilo Primavera servido con albóndigas de Wana, pepino, proteas, tomates y hierba buena con un toque de limon acompañadas de tostaditas.

Q48.⁰⁰

Wantan Frito



炸混沌 (5 unidades)

Crujientes telas de wantan rellenos de carne vegetal con repollo, zanahoria, retoño de soya y un ingrediente especial "Xiang Chun" acompañado de salsa agri dulce.

Q45.⁰⁰

Hongos Ostra Empanizados



炸菇

Deliciosos hongos ostra empanizados servidos con una pequeña ensalada por encima para darle un toque de fresco y gajos de limón.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q75.⁰⁰



Sandwich Vegano



Hamburguesa Primavera

PANES | 麵包類



Recomendación del chef



Vegano

Hamburguesa Primavera

春天漢堡

Hecha al estilo primavera! Tortita de carne vegetal, queso cheddar, huevo frito, champiñones, pepino y aderezos clásicos servida con papas fritas o ensalada de la casa.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q58.⁰⁰

Hamburguesa Glutofu

素Q塊豆腐漢堡

¡La Preferida! Torta de gluten empanizado bañado en salsa BBQ y salsa de hongos ostra, con tofu fresco y aguacate servida con papas fritas o ensalada de la casa.

Q58.⁰⁰

Sandwich Primavera

春天三明治

Delicioso pan sándwich tostado y crujiente con jamón vegetal, queso cheddar, tomate, lechuga y pepino con mayonesa de la casa servido con papas fritas o ensalada de la casa.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q50.⁰⁰

Sandwich Vegano

純素三明治

Pan sándwich tostado con tofu, zanahoria, jamón de soya, lechuga, repollo morado con aderezo de barbacoa servido con papas fritas o ensalada de la casa.

Q50.⁰⁰

Hamburguesa Glutofu





Sushi Primavera

Ceviche Vegano

Sopa de Tofu
con Miso

Sushi Vegano

Sopa de Huevo
con Tomate

Sushi Soya Frita

SOPAS | 湯類



Recomendación del chef



Vegano

Sopa de Güicoy con Hongos

南瓜濃湯

Deliciosa sopa natural de güicoy y semillas de marañón molida, servida con trocitos de hongos shiitake.

Q28.⁰⁰

Sopa de Huevo con Tomate

蛋花湯

Deliciosa sopa de huevo servida con tomates frescos y cilantro.

Q28.⁰⁰

Sopa de Elotes con Vegetales

玉米濃湯

Deliciosa sopa de elote con trocitos de hongos shiitake y zanahoria.

Q28.⁰⁰

Sopa de Tofu con Miso

味噌豆腐湯

Deliciosa sopa miso servida con tofu fresco y tofu frito con tomates y apio.

Q28.⁰⁰

SUSHI | 壽司

Sushi Primavera

春天壽司 (9 rollos)

Arroz con relleno de frescos ingredientes, pepino, lechuga, zanahoria, aguacate y carne vegetal acompañado de salsa de soya agridulce.

Q68.⁰⁰

Sushi Invierno

冬天壽司 (9 rollos)

Rollos de sushi con el relleno de imitación de pescado, tofu fresco, zanahoria rayada, aguacate, pepino, alga por dentro con cobertura de semillas de ajonjolí.

Q68.⁰⁰

Sushi Verano

夏天壽司 (9 rollos)

Arroz con relleno de frescos ingredientes, pepino, lechuga, zanahoria, aguacate y carne vegetal por fuera cubierto de soya frita acompañado de salsa de soya agridulce.

Q68.⁰⁰

Sushi Otoño

秋天壽司 (9 rollos)

Rollos de sushi con el relleno de imitación de pescado, huevo, zanahoria rayada, pepino, alga por dentro con cobertura de semillas de ajonjolí acompañado de salsa de soya agridulce.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q68.⁰⁰

Sushi Verano





Curry Japonés

Estofado de salsa
de Garbanzo



Milanesa Vegana

Arroz Ostra Rey



Arroz Verde



Arroz con Queso



PLATOS FUERTES | 主菜



Recomendación del chef



Vegano

Arroz | 飯類

Curry con Crema de Coco

咖喱燴飯

¡Platillo tradicional de la India! Preparado al estilo Primavera, carnes vegetales, papa, zanahoria, coliflor y alverja, acompañado de arroz blanco.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q65.00

Curry Japonés

咖喱燴飯加素排

Delicioso platillo de con berenjenas asadas con curry, carnes vegetales, papa, zanahoria, coliflor y alverja, acompañado de arroz blanco y milanesa vegana.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q78.00

Chop Suey con Arroz

什錦燴飯

Deliciosa combinación de varios tipos de carne vegetal con un estofado de chiles dulces, güicoito, apio y zanahoria, acompañado de arroz blanco.

Q65.00

Estofado de Berenjena

茄子燴飯

3 panes suaves al vapor cocinados por 18 minutos rellenos de vegetales y carne vegetal, acompañado de su famosa salsa de barbacoa con limón.

Q65.00

Milanesa Vegana

蘑菇素Q排飯

¡Platillo Premium! Milanesa empanizada y crujiente de carne se soya con hongos ostra, retoños de bambú acompañado con arroz blanco, papas fritas y una mini ensalada, bañada con una salsa de barbacoa con limón.

Q70.00

Estofado Primavera

春天燴飯

Nuestro Estofado especial hecho con carne vegetal, tofu frito, zanahoria, tomate, coliflor, chile dulce y brócoli con un toque de paprika, acompañado de arroz blanco.

Q65.00

Arroz Ostra Rey

麻油香菇炒飯

Una combinación de hongos shiitake y hongos ostra rey, salteados con aceite de ajonjolí, carne vegetal, arveja, zanahoria, maíz y un toque de jengibre fresco.

Q70.00

Arroz Primavera

春天炒飯

Al mejor estilo Primavera, carne vegetal, cocinado con un toque de paprika, chile dulce, zanahoria, maíz dulce y zucchini.

Q65.00

Arroz Verde

香椿炒飯

¡El favorito de todos! Una deliciosa combinación de vegetales frescos y un ingrediente especial llamado "xiang chun".

Q65.00

Estofado de Salsa de Garbanzos

鷹嘴豆燴飯

Deliciosas berenjenas asadas con carne vegetal y salteado de vegetales frescos en una deliciosa salsa de garbanzo, acompañado de arroz blanco.

Q78.00

Arroz con Queso

焗烤飯

Una cremosa combinación de salsa blanca con arroz blanco, vegetales frescos y carne vegetal. Todo horneado con queso mozzarella, acompañado de pan baguette con mantequilla.

Q65.00

Arroz Frito

醬油炒飯

¡El clásico! Deliciosa carne vegetal salteado con salsa de soya con vegetales frescos.

Q65.00

Jue Ramen



Sopa Ta Lu Mien



Miso Ramen



Sopa de Udon



Chow Mien Fen



PLATOS FUERTES | 主菜



Recomendación del chef



Vegano

Fideo | 麵類

Cavatini de Champiñón y Hongos | 焗烤蘑菇麵

¡Para los amantes de las pastas! Pasta pluma con salsa blanca fundida con queso mozzarella, hongos frescos y champiñones. Acompañado de pan baguette con mantequilla.

Q65.⁰⁰

Chow Mien

炒麵

Uno de los más tradicionales, fideo de trigo cocinado al estilo Primavera con carne vegetal y verdura fresca.

Q65.⁰⁰

Chow Mien Fen

炒米粉

Fideo de arroz cocinado con zanahoria, apio, repollo, cilantro y carne vegetal, bañados en salsa de soya y salsa de hongos.

Q70.⁰⁰

Canelos de Espinaca con Champiñón | 咖喱燴飯加素排

Pasta canelón relleno de espinaca, salchicha, tomates y champiñones bañados en una deliciosa salsa blanca con queso mozzarella. Acompañado de pan baguette con mantequilla.

Q65.⁰⁰

Chow Mien Ramen

炒拉麵

Delicioso fideo ramen salteado con vegetales frescos, carne vegetal frita con un toque ácido.

Q70.⁰⁰

Jue Ramen

燴拉麵

Delicioso fideo ramen salteado con vegetales frescos, hongos frescos, carne vegetal frita con retoño de soya con un toque de sazón de Taiwán.

Q70.⁰⁰

Sopas con Fideo | 湯麵

Miso Ramen

味噌拉麵

3 panes suaves al vapor cocinados por 18 minutos rellenos de vegetales y carne vegetal, acompañado de su famosa salsa de barbacoa con limón.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q78.⁰⁰

Sopa de Udon

烏龍湯麵

Deliciosas berenjenas asadas con carne vegetal y salteado de vegetales frescos en una deliciosa salsa de garbanzo, acompañado de arroz blanco.

Q70.⁰⁰

Mapo Ramen

麻婆拉麵

Caldo de miso con mapo picante y algas Kombu servido con tofu blanco, retoño de soya, zanahoria fresca, maiz, tomate fresco, cilantro, jamón de soya y huevo.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q78.⁰⁰

Sopa Ta Lu Mien

大滷湯麵

Una cremosa combinación de salsa blanca con arroz blanco, vegetales frescos y carne vegetal. Todo horneado con queso mozzarella, acompañado de pan baguette con mantequilla.

Q70.⁰⁰

Sopa Mien

湯麵

Tradicional sopa mien con fideo a elección, carne vegetal, hongos frescos y deliciosos vegetales cocidos con salsa de barbacoa.

Q70.⁰⁰

Tien-Pan Primavera



Tien-Pan de Tofu



Tien-Pan Mapo Tofu



Tien-Pan de Udon



Tien-Pan Chow Mien Frito



PLATOS FUERTES | 主菜



Recomendación del chef



Vegano

Tie-Pan | 鐵板類

Tie-Pan de Tofu

鐵板豆腐

Exquisito tofu frito y tofu fresco con carne vegetal, vegetales frescos con un toque de jengibre salteado en salsa de barbacoa, acompañado de arroz.

Q78.⁰⁰

Tie-Pan de Udon

鐵板烏龍麵

Fideo de trigo grueso llamado "Udon" servido con carne vegetal y hongos frescos, servido con vegetales cocidos en una deliciosa salsa de barbacoa.

Q78.⁰⁰

Tie-Pan Chow Mien Frito

鐵板炒米粉

Crujientes fideos fritos de trigo bañados en una salsa de chiles pimientos dulces con carne vegetal, todo cocinado en una deliciosa salsa de barbacoa especial.

Q78.⁰⁰

Tie-Pan de Mapo Tofu

鐵板麻婆豆腐

Delicioso estofado de tofu fresco con vegetales sazonados con una salsa "Mapo" (Picante) y un toque de jengibre acompañado de arroz blanco, todo cocinado en su tie-pan.

Q78.⁰⁰

Tie-Pan Primavera

春天鐵板

Delicioso fideo ramen salteado con vegetales frescos, carne vegetal frita con un toque ácido.

Q78.⁰⁰

Tie-Pan de Tofu



Infusiones

Tacos Dulces

Chips de Wantan
con Helado

Pan con Leche

Wan Rose



POSTRES | 甜點



Recomendación del chef



Vegano

Pan con Frijol Dulce

焗烤蘑菇麵

Panes suaves al vapor cocinados por 18 minutos, rellenos con delicioso frijol dulce al estilo Taiwán.

Q40.⁰⁰

Wan Rose

玫瑰餛飩片

Helado de vainilla sobre una cama de wantán fritos bañados con una salsa de fresas con moras.

Q35.⁰⁰

Pan al Vapor relleno de Leche

奶酥包

Panes al vapor hechos en casa cocinados por 18 minutos, rellenos de un manjar de leche al mejor estilo primavera.

Q40.⁰⁰

Chips de Wantan con Helado

餛飩片加冰淇淋

Deliciosos chips de Wantán Frito servidos con 2 bolas de helado, chocolate y caramelo.

Q38.⁰⁰

Taquitos Fritos Dulces

甜手捲

Seis crujientes tacos a elección, plátanos con canela, manjar de leche o camote.

PUEDES PEDIRLO VEGANO

Q38.⁰⁰

BEBIDAS CALIENTES | 熱飲

Café y Té | 咖啡&茶

Expresso

義式濃縮咖啡

Q12.⁰⁰

Infusión de Jazmín

沖泡茉莉花茶

Q28.⁰⁰

Café Negro

黑咖啡

Q15.⁰⁰

Infusión de Jengibre

烏龍湯麵

Q28.⁰⁰

Capuchino

卡布奇諾

Q18.⁰⁰

Infusión de Manzanilla

沖泡甘菊茶

Q28.⁰⁰

French Press

法壓壺咖啡

Q28.⁰⁰

Infusión de Té Verde

烏龍湯麵

Q28.⁰⁰

Infusión de Vainilla Chai

沖泡香草茶

Q28.⁰⁰

Infusión de Bora Bora

沖泡綜合花果茶

Q28.⁰⁰



Limonada Maracuyá

Limonada Jengibre
y Menta

Té de Jazmín Frío

Refresco de Zanahoria
con Naranja

Smoothie Piña-Coco

BEBIDAS FRÍAS | 冷飲

Naturales | 天然飲品

Té de Jazmín Frío
茉莉花茶

Q22.⁰⁰

Limonada con Jengibre
y Menta | 檸檬薄荷&薑

Q25.⁰⁰

Té Rojo Frío
紅茶

Q22.⁰⁰

Limonada con Maracuyá
檸檬百香果

Q25.⁰⁰

Refresco de Zanahoria
con Naranja
胡蘿蔔飲料加橙汁

Q28.⁰⁰

Limonada con Jengibre
檸檬薑

Q25.⁰⁰

Rosa de Jamaica
洛神花茶

Q22.⁰⁰

Cimarrona
檸檬氣泡水加鹽

Q20.⁰⁰

Limonada con Agua
檸檬汁

Q25.⁰⁰

Mineral con Limón
檸檬氣泡水

Q18.⁰⁰

Limonada con Semillas
de Chía | 檸檬奇亞籽

Q25.⁰⁰

Gaseosa
氣水

Q15.⁰⁰

Smoothies | 冰沙

Naranja Roja (Mora, fresa y jugo de naranja)
紅橙 (桑葚、草莓和柳丁汁)

Q30.⁰⁰

Piña - Coco (Con leche/sin leche) ★
鳳梨&椰子 (加奶/不加奶)

Q30.⁰⁰

Piña Ginger (Piña, jengibre y jugo de naranja)
鳳梨薑 (鳳梨、薑和柳丁汁)

Q30.⁰⁰

Detox (Piña, cilantro y jugo de naranja) ★
綠色飲料 (鳳梨、香菜和柳丁汁)

Q30.⁰⁰