



ENTRADAS

前菜

XIAO LONG BAO 🌿

小籠包

Q35.00

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

NUGGETS DE TOFU ★ 🌿

炸豆腐

Q38.00

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

TACOS FRITOS 🌿

炸春捲 (5 unidades)

Q39.00

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

WANTAN FRITO 🌿

炸餛飩 (5 unidades)

Q39.00

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

PINCHOS DE CARNE DE SOYA ★ 🌿

素肉串 (5 pinchos)

Q48.00

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

SHUEI CHIAU (DUMPLINGS) ★ 🌿

蒸餃或煎餃 (12 unidades)

Q45.00

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

*FRITOS O AL VAPOR

★ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

🌿 VEGANO

SUSHA EMPANIZADO

素蝦卷 (5 unidades)

Q45.00

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

¡NUEVO!

CEVICHE PRIMAVERA 🌿

檸檬涼拌蒟蒻

Q48.00

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

SUSHI PRIMAVERA (CON/SIN ALGA)

壽司 (9 rollos)

Q50.00

Arroz con relleno de frescos ingredientes, pepino, lechuga, zanahoria, aguacate y carne vegetal acompañado de aderezo wasabi con mayonesa o salsa de soya.

🌿 PUEDES PEDIRLO VEGANO

HONGOS OSTRA EMPANIZADOS ★

香酥炸菇

Q65.00

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

🌿 PUEDES PEDIRLO VEGANO



Foto: Shuei Chiau

Foto: Nuggets de Tofu

SOPAS

湯類



SOPA DE ELOTE

玉米濃湯

Q25.00

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

SOPA DE TOFU

味噌豆腐湯

Q25.00

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

SOPA DE GÜICOY

南瓜濃湯

Q25.00

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

SOPA DE HUEVO

蛋花湯

Q25.00

Deliciosa sopa de huevo servida con tomates frescos y cilantro.

SANDWICH Y BURGUERS

三明治.漢堡料理

SANDWICH PRIMAVERA

春天三明治

Q38.00

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

 PUEDES PEDIRLO VEGANO

¡NUEVO!

HAMBURGUESA GLUTOFU

素C塊豆腐漢堡

Q49.00

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

HAMBURGUESA PRIMAVERA

春天漢堡

Q45.00

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

 PUEDES PEDIRLO VEGANO

Foto: Hamburguesa Glutofu





PLATOS FUERTES

主菜

ARROZ

飯類

ESTOFADO DE CURRY ★

咖喱燴飯

Q55.00

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

🌿 PUEDES PEDIRLO VEGANO

ESTOFADO DE CHOPSUEY 🌿

什錦燴飯

Q49.00

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

ESTOFADO PRIMAVERA 🌿

春天燴飯

Q49.00

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.

ESTOFADO BERENJENA 🌿

茄子燴飯

Q55.00

Deliciosas Berenjenas asadas con papas, salteado con vegetales frescos en una deliciosa salsa de hongos, acompañado de arroz blanco.

¡NUEVO!

MILANESA VEGANA ★ 🌿

蘑菇素G排飯

Q58.00

¡Platillo Premium! Milanese empanizada y crujiente de carne de soya con hongos ostra, retoños de bambú acompañado con arroz blanco, papas fritas y una mini ensalada, bañada con una salsa de pimienta y champiñón.

ARROZ OSTRA REY ★ 🌿

麻油香菇炒飯

Q58.00

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.

ARROZ PRIMAVERA 🌿

春天炒飯

Q49.00

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

ARROZ FRITO 🌿

醬油炒飯

Q49.00

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

ARROZ VERDE ★ 🌿

香椿炒飯

Q55.00

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

ARROZ CON QUESO

焗烤飯

Q55.00

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.

Foto: Milanese Vegana

★ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

🌿 VEGANO



PLATOS FUERTES

主菜



FIDEO

麵類

CHOW MIEN

炒麵

Q49.00

Uno de los más tradicionales, cocinado al estilo Primavera con carne vegetal y verduras frescas.

CHOW MIEN FEN

炒米粉

Q55.00

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

RAMEN PRIMAVERA

炒拉麵

Q48.00

Delicioso fideo ramen cocinados con vegetales frescos, carne vegetal frita y un toque de vinagre.

SOPA MIEN

湯麵

Q55.00

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

CAVATINI DE CHAMPIÑÓN Y HONGOS

焗烤蘑菇麵

Q55.00

¡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.

SOPA TA LU MIEN

大滷湯麵

Q58.00

Deliciosa sopa agrídulce con retoño de bambú, canchón, cocinado con fideo arroz, hongos frescos, vegetales frescos con un toque de vinagre con soya.

¡NUEVO!

CANELONES DE ESPINACA CON CHAMPIÑÓN

蘑菇菠菜焗烤

Q55.00

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

SOPA DE UDON

烏龍湯麵

Q58.00

Sopa a base de barbacoa cocinado con un fideo de trigo llamado "Udon" servida con vegetales cocidos, carne vegetal y hongos frescos.

 RECOMENDACIÓN DEL CHEF

 VEGANO

Foto: Sopa Mien





PLATOS FUERTES

主菜

TIE-PAN

鐵板類

TIE-PAN DE TOFU ★🌿

鐵板豆腐

Q65.00

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

TIE-PAN DE MAPO TOFU 🌿

鐵板麻婆豆腐

Q65.00

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.

★ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

🌿 VEGANO

TIE-PAN DE UDON 🌿

鐵板烏龍麵

Q65.00

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

TIE-PAN VEGETARIANO

素鐵板麵

Q65.00

Preparamos un huevo estrellado, servido con carne vegetal, fideo de trigo y vegetales frescos todo servido en una salsa de pimienta y champiñones (semi-picante).

🌿 PUEDES PEDIRLO VEGANO

¡NUEVO!

TIE-PAN CHOW MIEN FRITO 🌿

鐵板炒麵

Q65.00

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



Foto: Tie-Pan Chow Mien Frito



Foto: Tie-Pan de Tofu

POSTRES

甜點



PAN CON FRIJOL DULCE 🌿

豆沙包 Q35.00

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

PAN AL VAPOR RELLENO CON LECHE

奶酥包 Q38.00

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

TAQUITOS FRITOS DULCES

甜手捲 Q28.00

Seis crujientes tacos a elección, plátanos con canela, manjar de leche o camote, acompañado de una salsa dulce.

🌿 PUEDES PEDIRLO VEGANO

★ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

🌿 VEGANO

¡NUEVO!

NUTELLA CHIPS ★

冰淇淋餅乾 Q35.00

Deliciosos chips de Wantán Frito servidos con 2 bolas de helado, Nutella y dulce de leche.



Foto: Nutella Chips

BEBIDAS CALIENTES

熱飲

CAFÉ Y TE

咖啡 & 茶

EXPRESO

義式濃縮咖啡 Q10.00

CAFÉ NEGRO

黑咖啡 Q12.00

CAPUCCINO

卡布奇諾 Q15.00

CAFÉ MOCA

摩卡咖啡 Q18.00

FRENCH PRESS ★

法式濾壓壺咖啡 Q25.00

INFUSIÓN DE VAINILLA CHAI

沖泡香草茶 Q25.00

INFUSIÓN DE BORA BORA ★

沖泡綜合花果茶 Q25.00

INFUSIÓN DE JAZMÍN

沖泡茉莉花茶 Q25.00

INFUSIÓN DE JENGIBRE

沖泡薑茶 Q25.00



BEBIDAS FRÍAS

冷飲

NATURALES

天然飲品

TÉ DE JAZMÍN ★

茉莉花茶 Q18.00

TÉ ROJO

紅茶 Q18.00

ROSA DE JAMAICA

洛神花茶 Q18.00

BEBIDA DE TEMPORADA

當季飲料 Q21.00

LIMONADA

檸檬飲料 Q21.00

- SEMILLAS CHIA 奇亞籽
- JENGIBRE Y MENTA 薄荷 & 薑 ★
- MARACUYÁ 百香果
- FRESA 草莓
- COCO 椰子
- PEPINO 小黃瓜

SMOOTHIES

冰沙

NARANJA ROJA (Mora, fresa y jugo de naranja)

紅橙 (桑葚、草莓和柳丁汁) Q25.00

PIÑA-COCO ★ (Con leche/sin leche)

鳳梨 & 椰子 (加奶/不加奶) Q25.00

PIÑA GINGER (Piña, jengibre y jugo de naranja)

鳳梨 & 薑 (鳳梨、薑和柳丁汁) Q25.00

DETOX ★ (Piña, cilantro y jugo de naranja)

綠色飲料 (鳳梨、香菜和柳丁汁) Q25.00

SENSACIÓN ROSA (Coco, fresa y leche)

粉色飲料 (椰子和草莓) Q25.00

FRAPPÉ CAFÉ-NUTELLA

能多益冰沙 Q28.00

FRAPPÉ DE TÉ CHAI

冰沙 Q28.00

FRAPPÉ MOCCA

摩卡冰沙 Q25.00



Piña-Coco



Limonada Jengibre y Menta



Té de Jazmín



Limonada Maracuya



Naranja Roja