

胡同飯店



PEKIN • DESDE 2019 • MADRID

菜 • 单
MENÚ

UNA RUTA GASTRONÓMICA
DE LA AUTÉNTICA COCINA CHINA

·BEIJING
·SHANGHAI
·SICHUAN
·HONGKONG





北京挂炉果木烤鸭



PATO LAQUEADO AL ESTILO PEKÍN

PATO PEKÍN LAQUEADO

北京挂炉果木烤鸭

NUESTRA ELECCIÓN

Nuestra especialidad es el auténtico
PATO LAQUEADO AL ESTILO PEKÍN
elaborado con una receta tradicional
asado con la leña de árboles frutales,
otorgándole ese sabor tan especial.

- 11 MESES pato criado al natural
- 18 PASOS de elaboración
- 24H de maceración
- 250°C asado a un horno de piedra refractaria
fabricado por expertos artesanos



1/2 Pato	(2 personas)		38.00
Pato enetro	(4 personas)		68.00



ENTRANTES

餐前冷菜

NUESTRA RECOMENDACIÓN

A01 芒果虾卷 | 8.00
ROLLITO CRUJIENTE DE LANGOSTINO Y MANGO (3UDS)

A02 素春卷 | 7.50
ROLLITOS CRUJIENTES DE VERDURAS (2UDS.)

A03 西湖牛肉羹 | 8.00
SOPA DE TERNERA PICADA DE XI HU

A04 馄饨汤 | 7.50
SOPA WONTON
(Pasta fina rellena de pollo y gambas)

A05 酸辣汤 | 7.50
SOPA AGRIPICANTE CLÁSICA PEKÍN
(Gambas, cuajada de huevo) y bambú

A06 口水鸡 | 10.50
POLLO SPICY
(Pollo de corral escabechado con
salsa SICHUAN, sésamo cacahuete)

A07 四喜烤麸 | 8.50
4 HAPPINESS (PLATO TÍPICO DE SHANGHAI)
(KaoFu (gluten), setas shitake, oreja negra y cacahuete)

A06
口水鸡



A07
四喜烤麸



A02
素春卷



A08 上海熏鱼 | 12.00
PESCADO MACERADO CON
SALSA DE SOJA DE SHANGHAI
(ahumado)

A11 菌酱溏心蛋 | 11.50
TARTAR DE SETAS SHITAKE CON
TOFU AHUMADO Y HUEVOS
ACOMPAÑADO DE SALSA DE TRUFA

A09 金陵盐水鸭 | 12.50
PATO MACERADO AL
ESTILO JINLING

A12 夫妻肺片 | 12.50
CALLOS DE TERNERA
EN SALSA PICANTE

A10 千层麻辣豆皮 | 10.50
CREPES DE TOFU
EN SALSA PICANTE

A13 梅菜茄子 | 9.50
BERENJENA MACERADA CON
VERDURAS ENCURTIDAS



A11
菌
酱
溏
心
蛋



A08
上
海
熏
鱼



SELECCIÓN DIM SUM

精选点心

NUESTRA RECOMENDACIÓN

B01

精选点心 | 13.95

SELECCIÓN DE DIM SUM: XIAOLONGBAO, XIU MAI DE TERNERA Y HAKAO. (6UDS)

B02

红油抄手 | 9.50

WONTON: RAVIOLI DE MASA FINA RELLENOS DE POLLO Y LANGOSTINOS CON SALSA SPICY Y SUAVE.

B03

钟水饺 9.50

JIAOZI CON SALSA SPICY SUAVE.

B04

水晶虾饺 | 9.50

HAKAO DE LANGOSTINOS CON JENGIBRE. (4 UDS)

B01

精选点心

3UDS

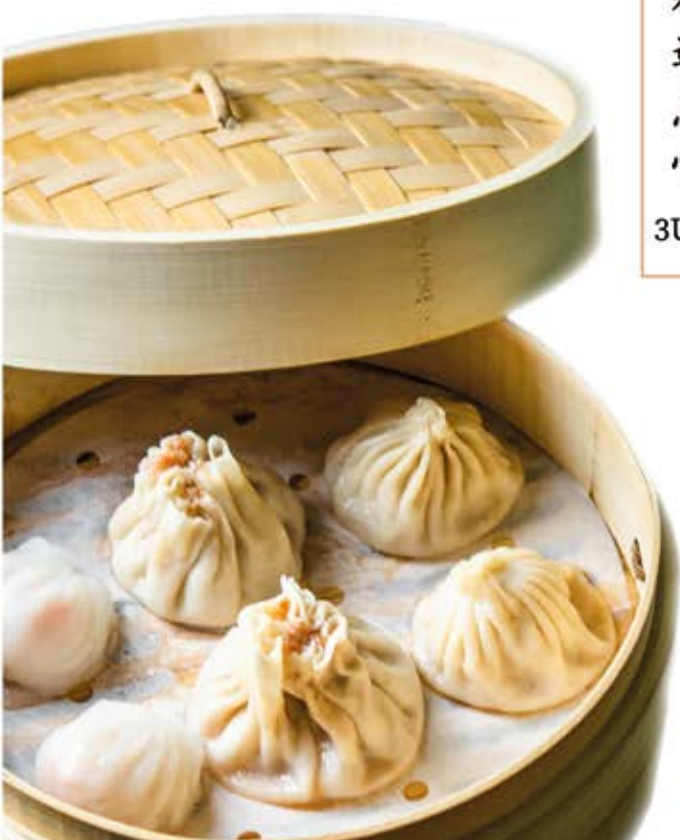
B02

红油抄手



B04

水晶虾饺



NUESTRA RECOMENDACIÓN

B05

菌菇鸭饺 | 9.50

GYOZA DE PATO CON BOLETUS Y FOIE. (3UDS)

.....

B06

上海小笼包 | 9.50

XIAOLONGBAO: CERDO IBÉRICO, CALDO DE GALLINA AL VAPOR. DIM SUM TRADICIONAL DE SHANGHAI (3UDS)

.....

B07

金丝锅贴 | 9.50

JIAOZI CRUJIENTE RELLENO DE POLLO, PACK CHOI Y JENGIBRE. (6UDS)

.....

B08

素菜包 | 8.50

BAOZI RELLENO DE MIX VEGETAL. (3UDS)

.....

B09

生煎包 | 9.50

BAOZI DE CERDO IBÉRICO A LA PLANCHA, ESTILO SHANGHAI. (3UDS)

.....

B10 黑猪松露虾仁锅贴 | 12.50

JIAOZI CRUJIENTE RELLENO DE CERDO IBÉRICO, TRUFA Y GAMBAS. (4UDS)

.....

B11 牛肉烧卖 | 9.50

XIUMAI RELLENO DE TERNERA, JENGIBRE, CEBOLLETA EN SU JUGO. (3UDS)

.....

B12 手抓葱油饼 | 5.50

NAAN CRUJIENTES CON CEBOLLAS ESTILO SHANGHAI. (1UD)

B05 菌菇鸭饺



B11
牛肉
烧卖



DEL MAR

海鲜鱼类

C05

水煮鱼片



C01 葱油鳕鱼 | 23.95
MERLUZA AL VAPOR CON
ADREZO CEBOLLINO Y JENGIBRE

C02 剁椒鳕鱼 | 24.95
MERLUZA AL ESTILO CHENGDU
CON GUINDILLA ENCURTIDA (Picante)

C03 酸菜鱼片 | 25.50
LUBINA EN LONCHA FINA CON
SUAN CAI (Col macerada)

C04 蒜蓉扇贝皇 | 7.50/und
VIEIRA AL VAPOR CON FIDEOS,
CEBOLLINOS, JENGIBRE



C03 酸菜鱼片



C06
清
蒸
多
宝
鱼

NUESTRA RECOMENDACIÓN

C05 水煮鱼片 | 25.50

CAZUELA DE LUBINA EN LONCHA
FINA CON VERDURA Y JUGO
SPCY (Típico plato de SiChuan)

C06 清蒸多宝鱼 | 25.50

RODABALLO AL VAPOR CON
SALSA SOJA



C07
黑糖醋鲈鱼



NUESTRA RECOMENDACIÓN

C07 黑糖醋鲈鱼 | 26.50

LUBINA CARAMELIZADA CON
REDUCCIÓN DE VINAGRE
BALSÁMICO CHINO

C08 宫保大虾 | 18.50
LANGOSTINOS SALTEADOS CON
SALSA GONG BAO Y CACAHUETE

.....

C09 芦笋腰果虾仁 | 18.50
GAMBAS SALTEADAS CON
ESPARRAGOS VERDES Y
ANACARDOS



C08
宫保大虾



NUESTRA RECOMENDACIÓN

C10

香脆炸虾 | 17.50

LANGOSTINOS CRUJIENTES
CON VERDURAS Y SALSA MAYO
SRIRACHA



C11 蒜蓉开片虾 | 18.50

LANGOSTINOS AL PIL PIL CON FIDEOS
AL ESTILO CHINO CON JENGIBRE Y CEBOLLETA



CARNE

肉类



D02
宫保鸡丁

NUESTRA RECOMENDACIÓN

D01

辣子鸡米花

16.50

CRUJIENTES DE POLLO CON GUINDILLA
DE SICHUAN Y CACAHUETES

D02

宫保鸡丁

16.50

POLLO SALTEADO CON SALSA GONG BAO
(PICANTE) Y CACAHUETES

.....

D03

菜油花蛤炒鸡丁

22.50

POLLO SALTEADO CON ALMEJAS

.....

D04

蚝油牛肉

18.50

PICANA SALTEADA CON SETAS Y
SALSA DE OSTRAS

D01

辣子鸡米花





D05

石板碳烤牛肋骨



NUESTRA RECOMENDACIÓN

D05

石板碳烤牛肋骨

22.50

COSTILLAS DE TERNERA MACERADA CON 5 ESPECIES
A BAJA TEMPERATURA, CON CRUJIENTE DE AJO Y PIMIENTA

D06

酸汤肥牛

18.50

LONCHA FINA DE TERNERA CON SUANG CAI (VERDURA ENCURTIDA)
EN CALDO (LIGERAMENTE PICANTE)

D07

水煮牛肉

18.50

CAZUELA DE TERNERA FINA CON VERDURA EN
CALDO, PLATO TÍPICO DE SICHUAN (PICANTE)

D08

杭椒牛柳

19.50

PICANA SALTEADO CON PIMIENTOS (PICANTE)



D06

酸汤肥牛





D11
鱼香肉丝

D09 黑椒牛柳 | 19.50

PICANA SALTEADA CON SALSA DE
PIMIENTA NEGRA

.....

D10 碳烤猪颈肉 | 19.50

PLUMA IBÉRICA AL HORNO LAQUEADO
CON SALSA CARAMELIZADA

.....

D11 鱼香肉丝 | 15.50

LOMO DE CERDO IBÉRICO SALTEADO EN
SALSA YU XIANG

.....

D12 京酱肉丝 | 17.00

LOMO DE CERDO SALTEADO CON SALSA
ORIGINAL DE PEKÍN ACOMPAÑADO
DE CREPES Y PEPINOS

.....

NUESTRA RECOMENDACIÓN

D13 胡同小炒肉 | 17.50

SECRETO IBÉRICO SALTEADO DE LA CASA

D12
京酱肉丝

D13 胡同小炒肉



D14

外婆
红烧
肉



D14

外婆红烧肉

|

16.50

PORK BELLY A COCCIÓN DE BAJA
TEMPERATURA, RECETA DE LA ABUELA
DE SHANGHAI CON BAO (2UDS)

.....

D15

糖醋排骨

|

15.50

COSTILLA DE CERDO CARAMERIZADO CON
REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO
CHINO DE 5 AÑOS



NUESTRA RECOMENDACIÓN

D16

孜然羊肉

|

18.50

CORDERO SALTEADO CONDIMENTADO
CON COMINO



- E01 胡同宽粉牛腩锅 | 16.50
GUISO DE DADOS DE TERNERA CON FIDEOS
DE BONIATO ANCHA
.....
- E02 铁板锅巴牛肉 | 17.50
TERNERA SALTEADA CON VERDURAS VARIADAS
EN TEPPAN CON ARROZ CRUJIENTE
.....
- E03 麻辣香酥鸭 | 18.50
PATO CROCANTE Y SPICY
- E04 胡同毛血旺 | 19.50
CAZUELA DE CALLOS SICHUAN

.....
NUESTRA RECOMENDACIÓN

- E05 蟹粉豆腐 | 15.50
TEPPAN DE TOFU CON SALSA TXANGURRO
.....
- E06 鱼香茄子 | 12.50
BERENJENA SALTEADA CON CARNE PICADA
Y SALSA YUXIANG
.....
- E07 麻婆豆腐 | 10.50
MAPO TOFU : TOUFU CON CARNE PICADA
PICANTE DE SICHUAN
.....
- E08 咸鱼鸡粒茄子煲 | 12.50
CAZUELA DE BERENJENA SALTEADA CON
POLLO PICADA Y BACALAO

E08
麻婆豆腐

F01 什锦时蔬 | 10.50
SALTEADOS VERDURAS MIXTAS

F02 炒时蔬 | 10.50
VERDURA DE TEMPORADA (BACK CHOI,
ESPINACA DE AGUA, ETC) SALTEADA

F03 咸蛋黄铁板豆腐 | 16.50
TEPPAN DE TOFU CON YEMA DE
HUEVO MACERADO

F04 杭椒豆干丝 | 9.50
TOFU AHUMADO SALTEADO CON PIMIENTO

F05 酸辣土豆丝 | 7.50
TIRA DE PATATA SALTEADAS CON
PIMIENTOS VERDES

NUESTRA RECOMENDACIÓN

F06 干煸四季豆 | 7.50
JUDIAS VERDES REDONDAS SALTEADAS
CON AJOS Y GUINDILLA

VERDURAS

蔬
菜



F06
干
煸
四
季
豆



NUESTRA RECOMENDACIÓN

G01 牛肉河粉 | 10.50

TALLARINES DE ARROZ FRESCO SALTEADOS
CON TERNERA Y BACK CHOI

G02 鸭丝炒面 | 10.50

TALLARINES SALTEADOS CON PATO Y VERDURA

G03 虾仁炒面 | 11.50

TALLARINES SALTEADOS CON
GAMBAS Y VERDURAS

G04 茉莉香米饭 | 3.50

ARROZ JAZMÍN

G05 三鲜炒饭 | 10.50

ARROZ FRITO SALTEADO CON GAMBAS,
PATO, JAMÓN, HUEVO

G06 咸鱼鸡粒炒饭 | 10.50

ARROZ FRITO SALTEADO CON POLLO
PICADA Y BACALAO

G07 黑椒牛肉炒饭 | 11.50

ARROZ FRITO SALTEADO CON TERNERA Y
SALSA DE PIMIENTA NEGRA

G08 咸肉炒饭 | 10.50

ARROZ SALTEADO CON GUANCILE
CRUJIENTES CEBOLLINOS Y VERDURASG01
牛肉
河粉G05
三
鲜
炒
饭

