

**Hunan**  
湖南

## ENTREMESES CALIENTES

- A-1 **HOME STYLE SPARE RIBS**  
Costillitas de cerdo marinadas en salsa Barbecue
- \* A-2 **DICED BONELESS SQUAB PACKAGES (4)**  
Pollo salteado con verduras, servido en una hoja de lechuga
- A-3 **SPRING ROLLS (3)**  
Rollos Primavera
- A-4 **SHRIMP TOAST (4)**  
Cuadritos de camarón tostado
- A-5 **STEAMED DUMPLINGS (6)**  
Dumplings de carne al vapor
- A-6 **FRIED DUMPLINGS (6)**  
Dumplings de carne fritos
- A-7 **VEGETABLE DUMPLINGS (6)**  
Dumplings vegetarianos al vapor
- A-8 **MO-SHU PORK OR SHRIMP (2)**  
Mo - Shu de puerco o camarón con crepas
- A-9 **FRIED WON-TON**  
Deliciosas empanadas chinas rellenas de carne
- A-10 **ASSORTED HOT APPETIZERS**  
Combinación de entremeses para dos personas
- A-14 **SHRIMP DUMPLINGS (6)**  
Dumplings de camarón fritos o al vapor

## ENTREMESES FRÍOS

- A-11 **SHREDDED CHICKEN**  
Pollo con almendra y aderezo de ajonjolí
- \* A-12 **TANGY SPICY SHRIMP**  
Camarones con aderezo picante
- A-13 **HONEY CRISPY WALNUTS**  
Nueces caramelizadas

## SOPAS

- \* S-1 **HUNAN HOT AND SOUR SOUP**  
Deliciosa combinación de consomé y verduras chinas
- S-2 **SUBGUN WON TON SOUP**
- S-3 **SIZZLING RICE SOUP**  
Camarón, pollo, arroz y verduras
- S-4 **TRIPLE SHREDDED SOUP**  
Pollo, hongos y col china
- S-5 **SHRIMP DUMPLINGS SOUP**  
Consomé con dumplings de camarón

\* *Platillos ligeramente picantes*

## NUEVAS CREACIONES AL ESTILO JAMES HUANG

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

## ESPECIALIDADES HUNAN

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

## POLLO

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

## MARISCOS

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

## RES

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

## PUERCO

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

## PATO

- D-1 **HUNAN TEA SMOKED DUCK**  
Medio pato ahumado con té a la Hunan
- D-2 **PEKING DUCK**  
Pato a la Pekin, servido con crepas hechas en casa, cebollín, pepino y salsa de ciruela

## ARROZ Y TALLARINES

- R-1 **ROAST PORK FRIED RICE (2P)**  
Arroz frito con carne de cerdo
- R-2 **YANG CHOW FRIED RICE (2P)**  
Arroz frito con camarones
- R-3 **VEGETABLE FRIED RICE (2P)**  
Arroz frito con vegetales
- R-4 **COMBINATION FRIED RICE**  
Arroz frito con carne de cerdo, camarones, pollo y vegetales
- N-1 **HUNAN PAN FRIED NOODLES (2P)**  
Tallarines con pollo y verduras chinas a la cacerola
- N-2 **SUBGUM LO MEIN (2P)**  
Tallarines con camarones, pollo y vegetales
- N-3 **SINGAPORE RICE NOODLE (2P)**  
Tallarines de harina de arroz con laminitas de cerdo y vegetales

## VEGETALES

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

## MENÚ DIETÉTICO

Cocido al vapor

### VEGETABLE GARDEN

Vegetales mixtos

### SLICED CHICKEN WITH BROCCOLI

Rebanaditas de pollo con brócoli

### BUTTERFLY SHRIMP WITH WATERCRESS

Camarones mariposa con berros

\* *Platillos ligeramente picantes*