

ENTRADAS Y ESPECIALES SHI-NUÁ

LANGOSTINOS YENAI
Salteados en Mantequilla de Crustaceos /
Crema de Coco y Naranja / Crocantes de Arroz
\$ 19.900

CEVICHE SHI-NUA
Pesca del día / Aceite de Sesamo /
Vegetales Encurtidos / Aji de Mani
\$ 16.900

CONCHITAS SHI-NUA
Mantequilla Oriental / Aji Limo / Tobikko
\$ 19.900

JARDIN DE ABALONES
Teñido en Miso de Beterraga / Mayonesa de Locos / Palta
Texturas de Wantan y Togarashi
\$ 18.900

LANGOSTINOS TEMPURA “POP CORN”
Langostinos Crocantes / Salsa Spicy Sweet & Sour
\$ 19.900

STEAK TATAKI Y SOYA DE TOFEE
Filete Sellado / Portobellos /
Soya de Tofee y Miso
\$ 19.900

LETTUCE WRAPS DE POLLO
Lechugas Frescas / Pollo /
Cashews y Nueces
\$ 15.900

DUMPLINGS DE CENTOLLA (4u)
Gyosas de centolla en su bisqué
\$ 20.900

OSTRAS SHI-NUÁ
Ostras / Gel de Soya Citrica / Granizado de
Manzana Verde
\$ 18.900

SHANGHAI HOT WINGS
En Salsa Kintú, Aji Limo y toque de Peanut Butter
\$ 15.900

DIM - SUM & MAS...

BOCADITOS PARA COMPARTIR DE SHI-NUÁ

SIU MAI DE WAGYU & FOIE GRAS (4u) \$ 15.900

SIU MAI DE LANGOSTINOS AL CURRY
TARTARE DE OSTIONES & TOBIKKO (4u) \$ 13.900

SIU MAI DE WAGYU, TRUFA &
MONTADITO DE HUEVO (4u) \$ 14.900

OPEN WANTAN (4u)
-LOMO SALTADO ANGUS / Verduritas al wok \$ 16.900
-TARTARE DE SALMON / Palta / Miel de Tamarindo \$ 15.900
-ENTRAÑA ANGUS / Chimichurri Picante / Champiñones \$ 17.900

PUMPKIN PUFF DE PATO (3u) \$ 12.900
Calabacitas Semi-Crocantes “Sam Siu Koc”

SOUP DUMPLINGS (4u) \$ 12.900
Jugosos rellenos de Pierna de Pollo y Portobello

FRIED DUMPLINGS

SPRING ROLLS DE PATO (4u) \$ 14.900
Salsa Hoisin / Thai Sweet & Sour

VEGGIE SPRING ROLLS (4u) \$ 11.900
Verduras / Salsa Lemon Kai / Thai Sweet & Sour

CLASSIC WANTAN (6u) \$ 12.900
Cerdo / Pollo / Hongo Tonku / House Tamarindo

SIU KAO FRIED DUMPLINGS (6u) \$ 15.900
Empanaditas Fritas de Langostino y Cerdo

MIN PAOS DE HONGOS TRUFADOS (3u) \$ 13.900

Queso Crema y Crumble de Hongos

BLACK JA KAO DE LANGOSTINOS \$ 14.900
& SALMON (Bisqué de langosta) (4u)

OPEN BAO DE ERIZOS (3u) \$ 15.900
Palta / Yema curada / Base de Bao Frito

BAO SLIDER (Trio de Mini-Burgers al vapor) \$ 17.900
-KOBÉ BURGER / Cheddar / Cebolla Dulce / Spicy Mayo

GYOSA DE WAGYU TRUFADA (5u) \$ 15.900
Wagyu / Aroma de Trufas

PLATON DE DEGUSTACION (16u) \$ 36.900
Seleccion Especial de Dim Sum al Vapor: Siu Mai
variados de la casa / Coc Chai Combo / Black Ja Kao

ENSALADAS

ENSALADA DE PATO SHI-NUÁ
Cortes de Magret / Verdes Mixtos /
Vinagreta de Durazno
\$ 15.900

ENSALADA “BA”
Verdes Mixtos / Palta /
Palmito / Granada
\$ 13.900

PESCADOS & MARISCOS

SALMON AL CURRY \$ 19.900
Base de Zucchini y Cebolla / Vegetales /
Arroz Infusionado

PESCADO DEL DIA AL MISO \$ 22.900
Marinado a la Plancha / Falso Tallarín Salteado
de Zanahoria y Zucchini

PLANCHA DE MARISCOS AL TAUSÍ \$ 25.900
Calamares / Conchas / Langostinos / Salmón
Verduras Salteadas / En Salsa Tausí al Wok

ARROCES & TALLARINES

CHAUFA ESPECIAL \$ 13.900
Pollo / Langostino / Cerdo

CHAUFA DE PATO PEKIN TRUFADO \$ 15.900

CHAUFA DE ENTRAÑA ANGUS \$ 17.900

CHAUFA VEGGIE “LIGHT” \$ 11.900
Hecho a Base de Coliflor y Verduras Salteadas

ARROZ MELOSO MIXTO \$ 15.900
Mix de Arroces / Trocitos de Pierna de Pollo / Verduras

TALLARÍN LO MEIN “ESTILO RAMEN” \$ 15.900
Filetes de Pierna de Pollo / Vegetales Salteados

TALLARÍN SPICY SZECHUAN \$ 15.900
Cerdo Cah Siu / Frejolito y Cebolla China

FALSO TALLARÍN DE ZUCCHINI \$ 14.900
Zucchini / Zanahoria / Hongos / Tofu / Wang Yi

OTRAS ESPECIALIDADES DE LA CASA

ASADO DE TIRA AL JAZMÍN \$ 24.900
Ahumado al Jazmín / Demiglace Picante /
Puré Trufado

CHAUFA SHI-NUÁ \$ 26.900
Trozos de Langosta, Langostinos y Filete Mignon /
Aroma de Trufas y Verduritas Salteadas

“ROASTED DUCK” AL AJO CROCANTE \$ 25.900
Pato con Piel Crocante / Sal Maldon / Base Sillao

CARNES & POLLOS

MONGOLIAN BEEF \$ 23.900
Melosas Laminas de Filete al Estilo Mongol /
Base de Texturas de Cebollas Chinas

ANGUS RIBEYE “SZECHUAN” \$ 45.900
Lomo Vetado 400gr / Salsa Bernaise / Salsa Pimienta
Szechuan / Salteado de Verduras / Sal Maldon

ENTRAÑA ANGUS “WOK-FIRED” \$ 25.900
Salteado al Wok de Lonjas de Entraña Angus
CAB & Diente de dragón crocante / Arroz Infusionado

CRISPY ORANGE CHICKEN \$ 18.900
Pollitos al Tempura / Salsa Naranja / Verduras
Ahumadas / Hilos de Camote Crocante

“CHI-JAU-KAI” MODERNO \$ 18.900
De Pierna de Pollo Crocante / Champiñones y
Portobello Salteados / Salsa Chu Hou

PATO PEKING 2-WAY

1.- Laminas Crocantes de Pato con Taquitos de
Pancake Chino / Salsa de Ciruela y Hoisin.
2.- Salteado de Pato y Tallarin / Choisan / Cebollita China
Hongos Tonkú / Huevo de Codorniz
— \$ 36.900 —

ACOMPAÑAMIENTOS:

Puré de taro Trufado \$ 6.900
Bowl de Arroz al Estilo Chaufa \$ 6.900
Bowl de Arroz Basmati Infusionado \$ 6.900
Bowl de Verduras al Wok \$ 7.900

ARROZ CON PATO XIAN XIAN \$ 21.900

Yema Curada / Toque criollo
Mix de Arroces Blancos y Negros / Confit de Pato

CHOCHINILLO CROCANTE \$ 26.900
Con Puré de Pera Asiatica / Salsa de hinojo /
Chutney de Castaña y Peras / Ensaladita de Berros

SALTEADO DE ENTRAÑA LING-LING \$ 28.900
Entraña al Wok y Lo Mein