

表哥·好吃

KOU-XIN

CHIFA BAR

Recetas de la Cultura China

CON LA GASTRONOMÍA PERUANA



 BOCADITOS

1. Wantan de pollo (06 uds.)21.00
- + Salsa tamarindo.
2. Rollitos primavera de pollo (04 uds.) 22.00
- + Salsa de maní & rocoto.
3. Rollitos primavera de lomo saltado (04 uds.) 24.00
- + Salsa hoi sin, ají & culantro.
4. Siu Mai de chanco y pollo (04 uds.) 22.00
- + Salsa hoi sin.
5. Croquetas de langostinos (06 uds.)28.00
- + Salsa ostión, limo & limón.
6. Hakao de langostinos (04 uds.)24.00
- + Salsa hoi sin.
7. Langostinos amelcochados
- chili-tumbo (06 uds.).....32.00

 TALLARÍN & ARROZ

8. Tallarín saltado semicrocante con
- pollo y verduras.....44.00
9. Chaufa de verduras 21.00
10. Chaufa de pollo 24.00
11. Chaufa de chanco 26.00
12. Chaufa Kou-Xin con trozos de pollo
- a la brasa..... 28.00
13. Chaufa de langostinos28.00
14. Soho Fan (fideo de arroz) con
- langostinos y verduras..... 46.00

 POLLO

15. Chicharrón de pollo38.00
16. Pollo Chijaukay42.00
17. Pollo Tipakay 42.00
18. Orange Chicken - Pollo crocante en
- salsa de naranja, pac choy y maní.....42.00

 CHANCHO

19. Panceta de chanco glaseada 52.00

 RES

20. Lomo saltado Kou-Xin con arroz al kion 65.00
21. Beef & Brocoli 65.00

 SOPAS

22. Sopa wantan con pollo, wantan de la
- casa, huevo de codorniz y verduras.....25.00
23. Sopa Kou-Xin, con trozos de pollo a la
- brasa, verduras y fideos.....25.00
24. Sopa Mapo Pork, ligeramente picante,
- cerdo y fideos.....25.00

 ACOMPAÑAMIENTOS

25. Porción de nabo encurtido 15.00
26. Porción de vegetales salteados 18.00
27. Porción de arroz al kion15.00

BANQUETE PARA 4

28. 08 Wantan de pollo
- 01 Pollo Chijaukay
- 01 Pollo Tipakay 175.00
- 01 Arroz chaufa de pollo
- 01 Tallarín saltado semicrocante
- 02 Postres a elección

COMBO PARA 2

29. 04 Wantan de pollo
- 01 Arroz chaufa de pollo
- Elige entre:
- Pollo Chijaukay o Pollo Tipakay 75.00
- Acompáñalo con:
- Rollitos primavera de pollo / lomo
- saltado (04 uds.)

COMBO PERSONAL

30. 02 Wantan de pollo
- Elige entre:
- Pollo Chijaukay / Pollo Tipakay 45.00
- Acompáñalo con:
- Arroz chaufa / Tallarín saltado

 POSTRES

31. Rollitos primavera de plátano & chocolate
- con helado de vainilla.....25.00
32. Volador de manjar y piña19.00
33. Mousse de chocolate, kumquats
- y crocante de ajonjolí.....24.00
34. Granizado de lychee 19.00

 JARS PERSONALES

35. Pie de limón16.00
36. Cheesecake de nutella 16.00

 BEBIDAS

37. Té Jazmín12.00
38. Limonada Kou-Xin (hierba luisa y kion) 10.00
39. Té helado 10.00
40. Chicha morada / limonada 7.00
41. Chicha morada (jarra) 16.00
42. Agua / gaseosa 7.00
43. Café espresso / americano 8.00



LOS DE LA CASA

LYCHEE SOUR	32
CHILCANO DE KION	31
KOU-XIN SUNSET	29

LOS DE SIEMPRE

PISCO SOUR	29
CAPITAN	28
CHILCANO	29
WHISKY SOUR	32
SCREWDRIVER	28
VOOKA TONIC	29
GIN TONIC	31
GIN CON GIN	31
DAIQUIRI DE FRUTA	29
PINA COLADA	30
CUBA LIBRE	29
TINTO DE VERANO	32
APEROL SPRITZ	29

PISCO

4 GALLOS QUEBRANTA	20
--------------------	----

RON

APPLETON	26
----------	----

GIN

BEEFEATER	26
-----------	----

CERVEZAS

PILSEN	12
CUSQUENA DORADA	12
CERVEZA PRIMOS LAGER	16

VINOS

TINTO

VINO TINTO DE LA CASA (COPA 187 ML)	29
FABRE MONTMAYOU RESERVA MALBEC	120

ROSE

FABRE MONTMAYOU MALBEC	99
------------------------	----



VOOKA

SMIRNOFF	26
----------	----

WHISKY

OLD PARR	30
----------	----



BLANCO

VINO BLANCO DE LA CASA (COPA 187 ML)	29
FABRE MONTMAYOU TORRONTES	99

DESCORCHE

POR BOTELLA	50
-------------	----

