

PARA COMENZAR

STARTER



ROLLOS PRIMAVERA <i>SPRING ROLLS</i> 5 Piezas: rellenos de jícama, apio, col y zanahoria.	\$125
ROLLOS PRIMAVERA DE ATÚN <i>TUNA SPRING ROLLS</i> 5 piezas rellenos de atún	\$225
ENTREMÉS SURTIDO <i>MIXED APPETIZER</i> Incluye una pieza de costilla al horno, wonton frito, alita de pollo, camarón rebozado y rollo primavera.	\$150
XIAO LON BAO <i>XIA LON BAO</i> Cuatro piezas (15MIN DE PREPARACIÓN)	\$131
MIXTO DE DIM SUM <i>DIM SUM MIXED</i> Xiao lon bao, dumpling de carne, vapor, jacao, shao mai. (15MIN DE PREPARACIÓN)	\$160
CEVICHE HONG KING <i>CEVICHE HONG KING</i> Ceviche de atún	\$225

PARA COMENZAR

STARTER



COSTILLAS AL HORNO <i>PORK RIB</i>	\$150
ALAS DE POLLO FRITAS <i>FRIED CHICKEN WINGS</i> Diez piezas	\$125
WONTON FRITO <i>FRIED WON TON</i> Diez piezas de carne de cerdo, cebolla cambray, hongo mixto.	\$131
CAMARONES REBOZADOS <i>FRIED SHRIMP</i> Ocho camarones rebozados.	\$192
CHORIZO CHINO <i>CHINESE SAUSAGE 120gr</i> Elegir frito ó al vapor Select Fried or steamed	\$180
CHA SIU <i>CHA SIU</i> Elegir natural, horno ó agridulce 200grs	\$225



MIX DE DIM SUM
DimSum Mixed



WON TON FRITO
Fried Won Ton



CAMARONES REBOZADOS
Fried Shrimp



ROLLOS PRIMAVERA
spring Rolls

PLATILLOS CON ARROZ

FRIED RICE DISHES

Base del arroz, huevo, cebolla cambray germen de soja, soja clara

ARROZ DE LA CASA <i>HOUSE FRIED RICE</i> Base del arroz, huevo, cebolla cambray germen de soja, soja clara	\$172
A ELEGIR SELECT:	
• CAMARÓN SHRIMP	\$185
• CERDO PORK	\$147
• POLLO CHICKEN	\$147
• RES BEEF	\$147
• CHA SIU CHA SIU	\$147
ARROZ YANGZHOU <i>YANGZHOU FRIED RICE</i> Chorizo chino, Camarón, Pollo y Cha Siu.	\$193
ARROZ CON MARISCOS <i>FRIED RICE WITH SHRIMP</i> Calamar, camarón y pescado.	\$172
ARROZ DE JAZMIN AL VAPOR <i>WHITE JAZMIN RICE</i>	\$45

PLATILLOS CON ARROZ

FRIED RICE DISHES

Base del arroz, huevo, cebolla cambray germen de soja, soja clara

ARROZ HAWAIANO Combinación de camaron, pollo, cerdo y trozos de piña	\$172
<i>HAWAIIAN FRIED RICE</i>	
ARROZ MONTADO Arroz de jazmin, servido con cebollita cambray en salsa de ostion	\$172
ELEGIR PROTEINA	
STEAMED RICE BED	
• POLLO CHICKEN	\$172
• CERDO PORK	\$172
• RES BEEF	\$172
• CAMARÓN SHRIMP	\$185
ARROZ CON VERDURAS <i>VEGETABLE FRIED RICE</i> Elote babi, shitake, brócoli y cha siu.	\$134



ARROZ DE LA CASA

House Fried Rice

Base del arroz, huevo, cebolla cambray, germen de soja, soja clara.



PATO A LA NARANJA
Orange Duck

EL SABOR A PATO
DISHES WITH DUCK



PATO BEIJING \$ 813
BEIJIN DUCK

ENTERO, pepino, cebolla cambray tortillas de harina, salsa de ostión salsa agridulce, salsa de ciruela.

EL SABOR A PATO \$ 271
DISHES WITH DUCK

- **SALSA AGRIDULCE**
SWEET AND SOUR DUCK
- **A LA NARANJA**
ORANGE DUCK
- **CON NUEZ DE LA INDIA**
SWEET AND SOUR DUCK WITH CASHEW NUTS

CHOW MEIN DE PATO \$ 271
CHOW MEIN WITH ROASTED DUCK

Hongos chinos, brócoli, coliflor, germen de soja, pimienta, cebolla cambray, apio, jicama, zanahoria y tallarin. 200gr

SOPA DE TALLARIN CON PATO \$ 236
SOUP WITH DUCK

CHOP SUEY



Germen de Soja, Apio, Cebolla, Ajo, Shaoxing y Salsa de Ostión.

CHOP SUEY DE LA CASA \$ 197

CHOP SUEY OF THE HOUSE

Incluye: pollo, camarón y cerdo.

With: chicken, shrimp and pork

CHOP SUEY CON PROTEÍNA

CHOP SUEY WITH PROTEIN

A ELEGIR SELECT

- **CAMARÓN SHRIMP** \$ 248
- **CERDO PORK** \$ 172
- **POLLO CHICKEN** \$ 172
- **RES BEEF** \$ 172
- **PESCADO FISH** \$ 172

CHOP SUEY DE MARISCOS \$ 248

CHOP SUEY WITH SEA FOOD

Calamar, pescado y camarón.

Squid, Fish and shrimp

CHOW MEIN



Hongos chinos, brócoli, coliflor, germen de soja, pimienta, cebolla cambray, apio, jicama, zanahoria y tallarin.

CHOW MEIN DE LA CASA \$ 222

CHOW MEIN OF THE HOUSE

Pollo, camarón y cerdo

With: chicken, shrimp and pork

CHOW MEIN DE MARISCOS \$ 248

CHOW MEIN WITH SEA FOOD

Calamar, pescado y camarón

With: Squid, Fish and Shrimp

CHOW MEIN CON PROTEÍNA

CHOW MEIN WITH PROTEIN

(De una ó Dos tipos de proteína)

Elegir Select

- **POLLO CHICKEN** \$ 172
- **RES BEEF** \$ 172
- **CERDO PORK** \$ 172
- **CAMARÓN SHRIMP** \$ 248
- **CHA SIU CHA SIU** \$ 185
- **PESCADO FISH** \$ 172



CHOP SUEY

Germen de soja, apio, cebolla, ajo, vino chinosa salsa de ostión. 200gr



CHOW MEIN

hongos chinos, brócoli, coliflor, germen de soja, pimienta, cebolla, cambray y apio, jicama, zanahoria y tallarin



CONTENEDOR DE ALIMENTOS
FOOD CONTAINER

- 1 LITRO \$ 10.00
- 1/2 LITRO \$ 8.00





MAPO TOFU

EL SABOR DE HONG KING

THE TASTE OF HONG KING



FOO YOUNG CASA 250 gr **\$ 168**

Servido con tres proteínas: pollo, cerdo y camarón
Tres croquetas: huevo, cebolla, zanahoria, apio, germen de soja.

A ELEGIR SELECT:

- **POLLO CHICKEN** **\$ 160**
- **CAMARÓN SHRIMP** **\$ 231**
- **CERDO PORK** **\$ 160**
- **RES BEEF** **\$ 172**

MAPO TOFU 200 gr **\$ 189**

Platillo picante con tofu, cebolla cambray, chícharo, pimienta roja, salsa szechuan, chile de árbol, pasta picante y proteína picante.

MAPO TOFU CON PROTEINA **\$ 204**

Platillo picante, cebolla cambray, chícharo, pimienta roja, salsa szechuan, chile de árbol, pasta picante.

A ELEGIR SELECT

- **POLLO CHICKEN**
- **CERDO PORK**
- **RES BEEF**

FIDEO CRISTAL ESPECIAL **\$ 222**

SPECIAL SILVER NOODLES

Con camarón cerdo y pollo

- **POLLO CHICKEN** **\$172**
- **CAMARÓN SHRIMP** **\$248**
- **FILETE DE PESCADO FILLET OF FISH** **\$172**
- **RES BEEF** **\$172**
- **CERDO PORK** **\$172**
- **CHA SIU CHA SIU** **\$185**

PLATO MIXTO HONG KING **\$ 197**

MIXED HONG KING

Mezcla de verduras con salsa de ostión con camarón, cerdo y pollo.



SOPA WONTON CON CHA SIU

Wonton with cha siu

SOPA

SOUP



SOPA DE FIDEO CRISTAL
SILVER NOODLES

- **POLLO CHICKEN** **\$147**
- **CAMARÓN SHRIMP** **\$160**
- **RES BEEF** **\$147**
- **CERDO PORK** **\$147**
- **CHA SIU CHA SIU** **\$147**

SOPA DE FIDEO CON CARNE SURTIDA **\$ 141**

CON CAMARÓN, CERDO Y POLLO
NOODLES WITH ASSORTMENT OF MEATS
WITH SHRIMP, PORK AND CHICKEN

SOPA DE FIDEO VEGETALES **\$ 105**
NOODLES WITH VEGETABLES

SOPA TALLARIN CON VERDURAS **\$ 105**
NOODLES SOUP WITH VEGETABLES

SOPA TOFU CON VERDURAS **\$ 127**
FOFU WITH VEGETABLES

TALLARIN CON CHA SIU **\$ 121**
NOODLES WITH CHA SIU

TALLARIN CON CARNE AL GUSTO **\$ 121**
CON CAMARÓN, CERDO Y POLLO
NOODLES WITH ASSORTMENT OF MEATS
WITH SHRIMP, PORK AND CHICKEN

- **POLLO CHICKEN** **\$121**
- **CAMARÓN SHRIMP** **\$142**
- **RES BEEF** **\$121**
- **CERDO PORK** **\$121**
- **CHA SIU CHA SIU** **\$121**

SOPA DE TOFU CON CARNE AL GUSTO
TOFU SOUP WITH ANY MEAT

- **POLLO CHICKEN** **\$147**
- **CAMARÓN SHRIMP** **\$160**
- **RES BEEF** **\$147**
- **CERDO PORK** **\$147**
- **CHA SIU CHA SIU** **\$147**

TALLARIN CON CARNE AL GUSTO
NOODLES WITH MEAT

- **CAMARÓN SHRIMP** **\$121**
- **RES BEEF** **\$121**
- **POLLO CHICKEN** **\$121**

HONGO CON POLLO **\$ 119**
MUSHROOMS WITH CHICKEN

WONTON CON CHA SIU **\$ 136**
WONTON WITH CHA SIU

WONTON DE CAMARÓN Y VERDURAS **\$ 150**
SHRIMP WONTON WITH VEGETABLES

WONTON CON VERDURAS **\$ 119**
WONTON WITH VEGETABLES

SOPA DE MARISCOS **\$ 173**
SEAFOOD SOUP

SOPA SZECHUAN **\$ 181**
SOUP SZECHUAN



CON SALSA DE AJONJOLI

With Sesame



LO MEIN DE LA CASA

Lo Mein

EL SABOR DE HONG KING

THE TASTE OF HONG KING



LO MEIN

200 gr

Preparación especial de tallarin de trigo, salteado con zanahoria ,apio, pimientos, cilantro, salsa soya y salsa ostión

A ELEGIR DE 1 A 2 PROTEINAS:

- **POLLO CHICKEN** \$172
- **CAMARÓN SHRIMP** \$248
- **CERDO PORK** \$172
- **CHA SIU CHA SIU** \$172
- **PESCADO FISH** \$172
- **RES BEEF** \$172
- **CALAMAR SQUID** \$222

ESTILO MONGOLIA

250 gr

MONGOLIAN STYLE

Preparación brócoli, coliflor, germen de soja, cebolla cambray apio, jicama, zanahoria, hongos chinos, salsa szechuan, chiles de árbol seco, sobre una cama de fideo de arroz frito.

PROTEINA A ELEGIR:

- **POLLO CHICKEN** \$172
- **CAMARÓN SHRIMP** \$265
- **CERDO PORK** \$172
- **CHA SIU CHA SIU** \$185
- **RES BEEF** \$172
- **FILETE DE PESCADO FISH STEAK** \$172

SALSA CURRY

250 gr

CURRY SAUCE

Salsa curry, pimientos, cebolla, papa y crema de coco

- **POLLO CHICKEN** \$197
- **CERDO PORK** \$197
- **RES BEEF** \$197
- **CALAMAR SQUID** \$247

CON SALSA DE AJONJOLI

DISHES WITH SESAME

\$244

Preparación cebolla cambray,ajonjoli, piña y salsa shanghai.

PROTEINA A ELEGIR SELECT 200 gr

- **POLLO CHICKEN**
- **CERDO PORK**
- **RES BEEF**

SALTEADOS CON AJONJOLI Y CHILE

SPICIES HONG KING STYLE

Preparación picante, ajo, cilantro, cebollín, cacahuete, salsa szechuan, chile de árbol frito.

ELEGIR SELECT 250 gr

- **CAMARÓN ENTERO WHOLE SHRIMP** \$296
- **POLLO CHICKEN** \$185

EL SABOR DE HONG KING

THE TASTE OF HONG KING



EN SALSA AGRIDULCE

250 gr

SWEET AND SOUR SAUCE

PROTEINA A ELEGIR:

- **POLLO CHICKEN** \$172
- **CERDO PORK** \$172
- **COSTILLA DE CERDO PORK RIBS** \$172
- **RES BEEF** \$172
- **CAMARÓN SHRIMP** \$222
- **FILETE PESCADO FILLET FISH** \$175
- **CALAMAR SQUID** \$222
- **CHA SIU CHA SIU** \$185

COSTO EXTRA \$20 AL ELEGIR PREPARACIÓN

ELEGIR PREPARACIÓN:

- **SALSA AGRIDULCE DE TAMARINDO SAUCE WITH TAMARIND**
- **SALSA AGRIDULCE PICANTE SWEET AND SOUR SAUCE SPICY**
- **SALSA A LA NARANJA ORANGE SAUCE**
- **SALSA AGRIDULCE CON MANGO WITH MANGO**
- **SALSA AGRIDULCE AL LIMÓN WITH LEMON**

HONGOS Y VERDURAS

200 gr

MUSHROOMS AND VEGETABLES

Mezcla de hongos, zanahoria, jicama, hongo, brócoli, coliflor, salsa de ostión, salsa soya.

ELEGIR SELECT

- **POLLO CHICKEN** \$196
- **RES BEEF** \$172
- **CERDO PORK** \$172
- **CAMARÓN SHRIMP** \$248
- **PESCADO FISH** \$172
- **CALAMAR SQUID** \$222

EN SALSA DE OSTIÓN

OYSTER SAUCE

Preparación de lechuga chicoria, zanahoria, jicama, hongos, brócoli, cebolla cambray, coliflor, salsa ostión.

PROTEINA A ELEGIR: 200 gr

- **POLLO CHICKEN** \$172
- **CERDO PORK** \$172
- **RES BEEF** \$172
- **CAMARÓN SHRIMP** \$220

COSTILLAS A LA KEN TOU

KEN TOU PORK RIB

\$ 172

COSTILLAS ESTILO SHANGHAI

SHANGHAI PORK RIB

\$ 172



EN SALSA AGRIDULCE

Bittersweet



SALTEADO CON AJONJOLI Y CHILE

Spieces hong king style

POLLO KUMPAO

KUMPAO CHICKEN



Jicama, zanahoria, apio, salsa szechuan y cacahuete

\$172

CON NUEZ DE LA INDIA

WITH CASHEW NUTS

Preparación con nuez de la india, jicama, apio y zanahoria

- POLLO CHICKEN
- CAMARÓN SHRIMP

\$162
\$222

CON ALMENDRA

WITH ALMOND

Preparación con almendra, jicama, apio y zanahoria

- POLLO CHICKEN
- CAMARÓN SHRIMP

\$162
\$222

PLANCHA

GRILLED

200 gr

Pimiento rojo, verde, cebolla, jengibre, chile serrano.

ELEGIR SELECT

- CAMARÓN SHRIMP
- CALAMAR SQUID
- RES BEEF

\$222
\$222
\$185

PLATILLOS CON BROCOLI

DISHES WITH BROCCOLI

200 gr

Preparación brócoli ajo, zanahoria, jicama, con salsa de ostión

ELEGIR SELECT

- POLLO CHICKEN
- CERDO PORK
- RES BEEF
- CHA SIU CHA SIU
- CAMARÓN SHRIMP

\$172
\$172
\$172
\$172
\$222

PESCADO TON SIU YEE

Ton Siu Fish Yes

VERDURA ESTILO HK

Vegetables HK

MARISCOS

SEAFOODS



CAMARONES HAWAIANA

HAWAIANA SHRIMP

Piña, naranja y cerezas.

200 gr

\$ 277

EN SALSA MANDARÍN

MANDARIN SAUCE

Servido con camarones con nuez, piña, cebolla

250 gr

\$ 275

CINCO ESPECIES

FIVE SPICES

Preparación con anís estrellas, semilla de anís, jengibre, clavo de olor, pimientos, ajo, cebolla cambray.

200 gr

ELEGIR:

- CAMARÓN SHRIMP \$265
- CALAMAR SQUID \$222

PESCADO EN SALSA DE FRIJOL

FISH IN BEAN SAUCE

Pescado entero en salsa de frijol

\$265

PESCADO EN SALSA SAI WU

SAI WU FISH

\$265

PESCADO TON SIU YEE

TON SIU YEE FISH

\$265

PESCADO AL VAPOR

STEAMED FISH

\$265

VEGETARIANO

VEGETARIAN



VERDURAS MIXTAS

VEGETABLES HK STYLE

Mezcla de hongos, elote baby, chícharo chino zanahoria, jicama, hongo, brócoli, coliflor, salsa de ostión, salsa soya.

\$135

LO MEIN CON VEGETALES

LO MEIN WITH VEGETABLES

elote baby, brócoli, coliflor, chícharo chino, hongos chinos.

200 gr

\$135

ESPARRAGOS

ASPARAGUS

Deliciosos espárragos

300gr

A ELEGIR SELECT

- SALSA DE OSTIÓN OSTION SAUSE \$184
- AL AJO GALIC \$184

CHOW MEIN VEGETARIANO

CHOW MEIN VEGETARIAN

Elote baby, hongos chinos, coliflor, brócoli, chícharo chino.

\$135

CHOP SUEY CON VEGETARIANO

CHOP SUEY VEGETARIAN

Elote baby, hongos chinos, brócoli, coliflor y chícharo chino

\$135

CHOP SUEY CON HONGOS

CHOW MEIN VEGETARIAN

Mix de hongos, germen de soja, apio, cebolla, ajo, shaoxing y salsa de ostion

\$135

TOFU HONGO Y VERDURAS

TOFU MUSHROOM AND VEGETABLES

Hongos chinos, bócoli, coliflor, germen de soja, pimiento, cebolla cambray, apio, jicama y zanahoria.

\$155

PAQUETES COMBOS



Los paquetes se sirven mínimo para 2 personas

Minimum two people

Todo cambio en el platillo por persona **\$25.00**
(Solo los platillos del menú de paquetes)

Proteína extra 100gr **\$40.00**

1 PAQUETE COMBO

\$396.00

PRECIO POR PERSONA
EACH PERSON

SOPA DE MARISCOS
SEAFOOD SOUP
ROLLOS PRIMAVERA
SPRING ROLL
COSTILLAS AL HORNO
BAKED RIBS
WONTON FRITO
FRIED WONTON
CAMARONES
REBOZADOS
FRIED SHRIMP

ARROZ FRITO DE LA CASA
HOUSE FRIED RICE
POLLO SALTEADO
SAUSED CHICKEN
POLLO EN SALSA
AGRIDULCE CON PIÑA
BITTERSWEET
CHOP SUEY CASA
HOUSE CHOP SUEY

RES CON VERDURAS MIXTAS
BEEF OF COMBINATION
VEGETABLES
COPA DE VINO TINTO
Ó BLANCO
CUP OF RED OR
WHITE WINE
GALLETAS DE ALMENDRA
ALMOND COOKIE
TE DE JAZMÍN
JAMIN TEA

2 PAQUETE COMBO

\$320.00

COSTO POR PERSONA
EACH PERSON

SOPA DE WONTON
WONTON SOUP
ROLLOS PRIMAVERA
SPRING ROLL
COSTILLAS AL HORNO
BAKED RIBS
ALAS DE POLLO FRITAS
CHICKEN WINGS FRIED
CAMARONES REBOZADOS
BREAD SHRIMP
ARROZ FRITO CHA SIU
FRIED RICE WITH CHA SIU

CHOP SUEY CASA
HOUSE CHOP SUEY
POLLO ALMENDRADO
CHICKEN WITH CUSHEW NUTS
A PARTIR DE 3
PERSONAS
FROM 3 PERSONS
CERDO EN SALSA AGRIDULCE
CON PIÑA
SWEET AND SOUR PORK
WITH PINEAPPLE

A PARTIR DE 4 PERSONAS
FROM 4 PERSONS
COSTILLAS ESTILO SHANGHAI
SHANGHAI STYLE RIBS
GALLETAS DE ALMENDRAS
ALMOND COOKIE
TE DE JAZMÍN
JAMIN TEA

3 PAQUETE COMBO

\$236.00

COSTO POR PERSONA
EACH PERSON

SOPA DE TALLARIN
CON VERDURAS
NOODLES SOUP
WITH VEGETABLE
ARROZ FRITO CHA SIU
FRIED RICE WITH CHA SIU
COSTILLAS AL HORNO
BAKED RIBS
ROLLOS PRIMAVERA
SPRING ROLL
ALAS DE POLLO FRITAS
CHICKEN WINGS FRIED
COSTILLAS AGRIDULCES
CON PIÑA
RIBS BITTERSWEET

CHOP SUEY CON RES
BEEF CHOP SUEY
A PARTIR DE 3
PERSONAS
FROM 3 PERSONS
ALAS DE POLLO
EN SALSA DE OSTIÓN
CHICKEN WINGS
WHIT OYSTER SAUCE
A PARTIR DE 4 PERSONAS
FROM 4 PERSONS
SANG CHOI BAO
TACOS DE LECHUGA RELLENAS
DE PESCADO

GALLETAS DE ALMENDRAS
ALMOND COOKIE
TE DE JAZMÍN
JAMIN TEA



FUNDADO EN 1963
RESTAURANTE-BAR
HONG KING
好景樓

NUEVA EXPERIENCIA
EL SABOR DE HONG KING

TRANSFORMANDO SABORES DE CHINA

NUESTROS TRADICIONALES SABORES DE CHINA, EN MANO DEL CHEFF; CREANDO PLATILLOS Y EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

#ELSABORDEHONGKING



NUEVA EXPERIENCIA
EL SABOR DE HONG KING
TRANSFORMANDO SABORES DE CHINA

ESTABLICHO 1963
RESTAURANTE-BAR
HONG KING
好景樓

ZHUANG WĒY YU \$220.00
MONTADO DE ATÚN
LAMINAS DE ATÚN MONTADO DE PAN TOSTADO

SHALA HONG KING \$245.00
ENSALADA HONG KING
MIX DE LECHUGAS, ALINEADA CON JUGO DE LIMÓN, ACEITE DE CACAHUATE Y ACEITE SESAME.

WĒY YÚ JUÁN 225.00
ROLLOS DE ATÚN
TRES PIEZAS DE ROLLO PRIMAVERA; RELLENO, ATÚN, FUNKAKE, LECHUGAS Y MAYONESA, CHIPOTLE

LU´YU´ 260.00
PRIMAVERA
FINAS LAMINAS DE ROBALO, ENCURTIDO CON LIMÓN, JENGIBRE Y AJONJOLI.

LU´YU´ SHANGHAI 290.00
SHANGHAI
ROBALO EN FINAS LAMINAS, BAÑADO EN SALSA SECHUAN, MANGO, PIÑA Y PEPINO

ATÚN HONG KING 275.00
ATÚN
REBANADAS DE ATÚN MARINADAS EN SALSA SOYA, TAMARINDO, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE AJONJOLI

MÂNGUÓ XIÄ 245.00
PLATILLO
CAMARÓN COCIDO, MARINADO CON JUGO DE LIMÓN Y MANGO.

CHÁNG YI 210.00
PLATILLO
PAN TOSTADO CON PASTA DE AJONJOLÍ, AGUCATE, GARBANZO Y JUGO DE LIMÓN

SHENGCAI JUÁN 175.00
TACOS DE LECHUGA
RELLENO DE PESCADO FRITO, CEBOLLA, CILANTRO, CACAHUATE, AJONJOLI Y LIMÓN.



NUEVA EXPERIENCIA
EL SABOR DE HONG KING
TRANSFORMANDO SABORES DE CHINA

ESTABLECIDO EN 1981
RESTAURANTE-BAR
HONG KING
好景楼

NUEVA EXPERIENCIA
EL SABOR DE HONG KING
TRANSFORMANDO SABORES DE CHINA

ESTABLECIDO EN 1981
RESTAURANTE-BAR
HONG KING
好景楼

ROLLOS HONG KING

ROLLO DE JAIBA DULCE

\$180.00

RELLENO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE, CON QUESO CREMA, AGUACATE, CHIPOTLE; ENVUELTO EN HOJA NORI Y ARROZ CON TEMPURA TANUKI CROCANTE

ROLLO HONG KING

\$210.00

SALMÓN AHUMADO

RELLENO DE SALMÓN AHUMADO EN TÉ DE JAZMÍN ACOMPAÑADO DE AGUACATE Y QUESO CREMA; ENVUELTO EN HOJA NORI Y ARROZ

ROLLO VEGETARIANO

\$170.00

RELLENO DE HONGO ENUKI, AGUACATE, PEPINO Y PIMIENTO ROJO TEMPURIZADO; ENVUELTO EN HOJA NORI Y ARROZ

ROLLO DE KING CRAB

\$210.00

RELLENO DE KANIKAMA (CANGREJO) AGUACATE, PEPINO Y QUESO CREMA; ENVUELTO EN HOJA NORI CON ARROZ

ROLLO DE CAMARÓN

\$180.00

RELLENO DE CAMARÓN TEMPURIZADO, AGUACATE, MANGO Y QUESO CREMA; ENVUELTO EN HOJA NORI Y ARROZ

#ELSABORDEHONGKING



DRINKS HK

Nueva coctelería

HONG KING

\$175.00

GREEN DRAGÓN

\$175.00

GREEN VELVET

\$155.00

MARTINI DE LYCHY

\$180.00

NIEBLA

\$175.00

VIDA CON ALCOHOL

\$155.00

VIDA SIN ALCOHOL

\$75.00

#ELSABORDEHONGKING





DIM SUM



**Sopa de Wonton
Relleno de Camarón**

Shrimp Wonton Soup

\$150

**Dumpling de Carne
(a la plancha ó al vapor)**

Meat Dumpling: (Steamed or Grilled)

\$120

Dumpling Vegetariano

Vegetable Dumpling

\$120

Shaomai

Shaomai

\$120

Jacao

Jacao

\$120

#UNBOCADOORIENTAL



COCTELES HK

HONG GIN	\$156
MEZCAL FRUTOS ROJOS	\$156
MOJITO ROJO	\$156
KOSH DE LA CASA	\$156
JAZMIN	\$156
MARTINI LYCHEE	\$156
DRAGÓN BLANCO	\$156
DRAGÓN ROJO	\$156
DRAGÓN DORADO	\$156
MAI THAI	\$156
HONG KING	\$156
BUDA	\$156
BLODY MARY	\$156
MOJITO	\$156
PIÑA COLADA	\$156
PIÑA MIDORI	\$156
PIÑA AMARETTO	\$156
MARTINI SECO Ó DULCE	\$156
DAIQUIRI	\$120
SPLASH	\$120
BULL	\$120
COPA L.A CETTO MERLOT	\$100
COPA L.A CETTO FUME BLANC	\$100
CARAJILLO	\$156
RUSO NEGRO /BLANCO	\$120
BESO ANGEL	\$120
ALFONZO XIII	\$120
MEDIAS DE SEDA	\$120
SANGRIA NATURAL	\$100



#ELSABORDECHINA

POSTRES

El Sabor Dulce de China

FUNDADO EN 1963
RESTAURANTE-BAR
HONG KING
好景樓

PASTEL DE CHOCOLATE

\$110.00

Cremoso de chocolate amargó, acompañado con frutos y bañado con Coulis de fresa.



\$110.00

PASTEL FRÍO DE LIMÓN

Cremoso de limón eureka con base de galletas de limón, coronado con hojaje de plata comestible.



\$110.00

PASTEL DE ALMENDRA

Cremoso de almendras tostadas con nata y dulce de leche, decorado con hoja de oro comestible



ÁRBOL DE LA ABUNDANCIA

\$160.00



PERA EN VINO BLANCO

Pera cocida en vino blanco con anís estrella, jengibre, naranja y canela. Acompañado de helado de vainilla, decorada con hoja de oro comestible

\$110.00



FUNDADO EN 1963

RESTAURANTE-BAR
HONG KING
 好景樓



EMBOTELLADOS

BOTELLA DE AGUA	\$38	CONGA	\$66
COCA COLA	\$49	PIÑADA	\$71
COCA COLA LIGHT	\$49	NARANJADA	\$44
COCA COLA ZERO	\$49	LIMONADA	\$44
SPRITE	\$49	JARRA LIMON	\$176
SIDRAL	\$49	NARANJA	
FANTA	\$49	JUGO DE NARANJA	\$56
FRESCA	\$49	DE PIÑA	
AGUA MINERAL	\$49	CLAMATO NATURAL	\$66
SANGRIA	\$49	JARRA TE DE JAZMIN	\$71
VASO DE TE HELADO	\$44	JARRA DE TÉ HELADO	\$176

CERVEZAS

CORONA	\$67	STELLA	\$72
VICTORIA	\$67	MODELO ESPECIAL	\$73
BOHEMIA CLARA	\$73	NEGRA MODELO	\$73
BOHEMIA OSCURA	\$73	CERVEZA BUDA	\$93
INDIO	\$66	VASO MICHELADO	\$23
TECATE	\$66	AMSTEL ULTRA	\$65
TSUNGTAU	\$93	VASO CLAMATO	\$41
TEMPUS DOBLE MALTA	\$93	VASO CUBANO	\$22
TEMPUS DORADA	\$93	BOCA NEGRA	\$85
XX LAGER	\$66	CUCCAPA HERENCIA	\$85
XX AMBAR	\$66	CUCCAPA BORDER	\$85
HEINEKEN	\$73		

CAFÉS

AMERICANO	\$49	CAPUCCINO AMARETO	\$130
EXPRESSO	\$55	CAPUCCINO FRANGELICO	\$128
DOBLE	\$60	CAPUCCINO KALUHA	\$122
CAPUCCINO	\$55	FRAPUCCINO	\$60
CAPUCCINO BAYLES	\$122		

COCTELES SIN ALCOHOL

BANANA TROPICAL	\$70
AZUL KING	\$70
BRIZA CITRIC	\$70
VAINILLA BANANA	\$70
BRIZA FRESCA	\$70
PASIÓN	\$70
GUABA ROSE	\$70
SECRETOS ROJOS	\$70
KING TROPICAL	\$70
MANDARIN HONG	\$70
FRES COCO	\$70
ROJO CITRIC	\$70
MANGO PASION	\$70
SHANGAI ROSA	\$70
GUANA BERRY	\$70



#ELSABORDECHINA

DISFRUTA TUS BEBIDAS, DÉJANOS SABER SI LA PREPARACIÓN ES DE TU AGRADO

#ELSABORDEHONGKING

DESTILADOS

GINEBRAS

BOMBAY	\$108
HENDRICKS	\$166
LARIOS	\$104
BEEFEETER	\$124

VODKA

SMIRNOFF TAMARINDO	\$90
SMIRNOFF	\$88
STOLINAYA	\$93
ABSOLUT AZUL	\$91
ABZOLUT CITRON	\$84
WYBOROBA	\$74

COÑAGS

COUVOSIER	\$160
MARTELL	\$223
HENESSY	\$330

MEZCAL

UNION	\$169
400 CONEJOS	\$140
MONTE LOBOS	\$160
TRASCENDENTE	\$135

TEQUILAS

HERRADUA BLANCO	\$127
HERRADURA REPOSADO	\$150
DIAMANTE	\$177
DON JULIO 70	\$238
DON JULIO BLANCO	\$167
7 LEGUAS BLANCO	\$140
3 GENERACIONES REPOSADO	\$121
3 GENERACIONES AÑEJO	\$146
HORNITOS	\$123
CONMEMORATIVO	\$109
1800 REPOSADO	\$132
DON JULIO REPOSADO	\$203
JIMADOR REPOSADO	\$93
JIMADOR BLANCO	\$102

RON

FLOR DE CAÑA	\$116
APPLETON STATE	\$120
BACARDI LIMÓN	\$114
BACARDI BLANCO	\$115
MATUZALEM PLATINO	\$116
APPLETON BLANCO	\$97
APPLETON ORO	\$91
SOLERA	\$84
RUN CHATA	\$127
BACARDI AÑEJO	\$120
RON BOTRAN 15 AÑOS	\$131

SAKE

OZEKY DRY	\$85
-----------	------

DESTILADOS

LICORES

APEROL STATE	\$96
CHINCHON SECO	\$75
CHINCHON DULCE	\$74
LICOR DEL 43	\$136
VERMONT DRY	\$121
VERMONT ROSSO	\$137
AMARETTO DISA	\$126
SAMBUCA BLANCO	\$114
SAMBUCA NEGRO	\$127
PLUM DEW	\$157
CADENAS	\$104

LICORES

KAHLUA	\$61
FERNET	\$144
OPORTO FERR TAW	\$109
GRAN MARNIER	\$200
MIDORI	\$97
CONTROY	\$74
CASIS	\$126

BRANDY

PRESIDENTE	\$61
FUNDADOR	\$108
TERRY	\$116
AZTECA DE ORO	\$95
DON PEDRO	\$117
TORRES 10	\$126
TORRES 15	\$131

LICORES

CHARTREUSE AMARILLO	\$170
CHARTREUSE VERDE	\$201
MALIBU	\$96
CAMPARI	\$92
DUBONET	\$90
GALIANO	\$87
STREGA	\$184
FRANGELICO	\$132
BAYLES	\$122
COPA CLERICOT	\$135
JARRA CLERICOT	\$350

LICORES

MENTA	\$67
BASE DE CLERICOT	\$100
FLAMINGO CURAZAO	\$102
VERMONT PUNTO CARPANO	\$115
SANGRIA CON ALCOHOL	\$156
VAMPIRO	\$120

WYSKY

J.B	\$54
JACK DANIELS	\$117
CHIVAS 12	\$151
OLD PARRD	\$138
BUCHANANS 12	\$183
JOHNNIE BLACK	\$148
JOHNNIE RED	\$117

#ELSABORDECHINA

DISFRUTA TUS BEBIDAS, DÉJANOS SABER
SI LA PREPARACION ES DE TU AGRADO

#ELSABORDEHONGKING