

FUNDADO EN 1963



EL SABOR DE CHINA

MENÚ

[www.hongking.com.mx](http://www.hongking.com.mx)

好景樓



## Más de 60 años de historia compartiendo el auténtico sabor de China

Desde 1963, Hong King Restaurante ha sido un símbolo de la comida china tradicional en la Ciudad de México. Fundado en el corazón del Barrio Chino, en el histórico Callejón de Dolores, como uno de los primeros espacios dedicados a preservar y compartir la verdadera gastronomía china con los mexicanos.

Hoy, seis décadas después, seguimos cocinando con la misma pasión y técnicas ancestrales, ofreciendo una experiencia auténtica, cálida y llena de historia, respetando recetas que han pasado de generación en generación.

**En Hong King creemos que la buena comida une culturas, familias y memorias.**

En 2025, inauguramos nuestra segunda sucursal en Mundo E, llevando el sabor de China al norte de la ciudad, en un espacio moderno, familiar y cómodo, con el mismo espíritu que nos ha convertido en un clásico.

# 欢迎



ROLLOS PRIMAVERA



WONTON FRITO



COSTILLAS HORNO

## PARA COMENZAR

## STARTER

### Rollos Primavera

\$125

#### Spring Rolls

5 piezas (40 gr c/u) rellenos de jicama, apio, col, y zanahoria con sabor a curry. Acompañados con ensalada y salsa agri dulce.

### Rollos Primavera de atún

\$180

#### Tuna spring Rolls

2 piezas de rollos rellenos de atún fresco (75gr).

### Entremés surtido

\$150

#### Mixed appetizer

Incluye 1 pza de costilla al horno (100gr), 1 pza de wonton frito (60gr), 1 pza de alita de pollo (40gr), 1 pza de camarón rebozado (70gr) y 1 pza de rollo primavera (40gr).

### Mix Dim Sum 5 piezas

\$160

#### Dim Sum Mixed

Combinación de bocadillos chinos al vapor acompañados de vinagreta china picante: 1 pza de Xia Long Bao (35gr), 1 pza de Shao Mai (25gr), 1 pza de Jacao (30gr), 1 pza de Dumpling a la plancha (40gr), y 1 pza de Dumpling al vapor (40gr).

### Costillas al horno

\$150

#### Pork Rib

Nuestras conocidas costillas de cerdo (350gr) 4 piezas marinadas con jengibre, ajo y polvo 5 especias. Acompañadas de ensalada agri dulce.

### Alas de Pollo Fritas

\$128

#### Fried chicken Wings

8 alas de pollo (350gr) fritas crujientes por fuera y jugosas por dentro, sazonadas con siete especias y servidas con nuestra tradicional ensalada agri dulce.

### Wonton Frito

\$131

#### Fried Wonton

10 piezas de empanadillas de masa de trigo fritas (60 gr c/u) rellenos de carne de cerdo, cebolla cambray y hongo mixto.

### Cha Siu frito, al horno o agri dulce

\$225

#### Fried, baked or sweet and sour Cha Siu

Popular plato cantonés de cerdo (200 gr) asado a la barbacoa cortado en finas láminas acompañado de ensalada agri dulce.

Precios incluyen IVA

---

## PLATILLOS CON ARROZ

### FRIED RICE DISHES

---

Arroz Hong King salteado al fuego vivo en wok con huevo, tallo de cebolla cambray, germen de soya y salsa de soya.

**Arroz Casa** **\$179**

House Special Fried Chicken

Arroz frito con combinación de proteínas, pollo (50 gr), camarón (50 gr) y cerdo (50 gr).

**Arroz Frito con 1 proteína** **\$179**

Fried Rice with 1 protein

Arroz frito con proteína (150gr) a elegir: Pollo, Res o Cerdo.

**Arroz Yangzhou** **\$198**

Yangzhou Fried Rice

Arroz típico chino con chorizo chino (50 gr), camarón (50 gr), pollo (50 gr) y cha siu (50 gr).

**Arroz Hawaiano** **\$179**

Hawaiian Fried Rice

Arroz frito con trozos de piña y combinación de proteínas: pollo (50 gr), camarón (50 gr) y cerdo (50 gr).

**Arroz con Mariscos o Camarón** **\$192**

Fried rice with seafood or shrimp

Arroz frito combinado con camarón (50 gr), calamar (50 gr) y pescado rebozado (100 gr).

**Arroz Jasmín al Vapor** <sup>200gr</sup> **\$47**

White Jasmín Rice

Arroz de grano largo, posee un agradable aroma floral a jazmín con sabor suave y textura esponjosa.

## SOPA SOUP

**Sopa de Fideo Cristal** **\$112**

Fideo de arroz en fondo de pollo y cerdo con jengibre, tallo de cebolla cambray, chicoria y aceite de ajonjolí.

**Agrega 100gr de pollo, res o cerdo por \$25.00 más, o 100gr de camarón o tofu por \$40.00 más.**

**Sopa de Tallarín** **\$112**

Fideo de huevo en fondo de pollo y cerdo con jengibre, tallo de cebolla cambray,, chicoria, aceite de ajonjolí.

**Agrega 100gr de pollo, res o cerdo por \$25.00 más, o 100gr de camarón o tofu por \$40.00 más.**

**Sopa de Wonton** <sup>500ml</sup> **\$147**

Wonton Soup

Wonton relleno de carne de cerdo en fondo de pollo y cerdo con jengibre, rabo de cebolla, chicoria, aceite de ajonjolí.

**Sopa de Wonton con Cha Siu** <sup>500ml</sup> **\$155**

Wonton Soup with Cha Siu

Wonton relleno de carne de cerdo en fondo de pollo y cerdo con jengibre, tallo de cebolla cambray, chicoria, aceite de ajonjolí y cha siu laminado (150 gr).

**Sopa de Wonton Relleno de Camarón** <sup>500ml</sup> **\$156**

Shrimp Wonton Soup

Wonton relleno de camarón en fondo de pollo y cerdo con jengibre, tallo de cebolla cambray, pak choi y aceite de ajonjolí.

**Sopa Szechuan** <sup>500ml</sup> **\$160**

Szechuan Soup

Especialidad china picante, con trozos de pollo (150gr), huevo y hongo.

Precios incluyen IVA



ARROZ CASA



ARROZ JAZMÍN



SOPA DE WONTON  
CON CHA SIU

---

## EL SABOR A PATO

### DISHES WITH DUCK

---

#### **Pato Beijing** **\$813**

##### Beijing Duck

Receta tradicional de la capital China, pato laqueado entero de 1.4 kg crujiente y jugoso, servido con pepino, cebollín y tortillas de harina.

##### **Pato**

##### Duck

400 gr de nuestro delicioso pato laqueado servido en cualquier preparación acompañado de ensalada agridulce.

#### **Salsa Agridulce** Sweet and sour Duck (250gr) **\$282**

#### **A la Naranja** Orange Duck (250gr) **\$282**

#### **Pato al Horno** Duck (250gr) **\$282**

#### **Con Nuez de la India** **\$282**

Sweet and sour with cashew nuts Duck (250gr)

#### **Sopa de Tallarín con Pato** **\$210**

##### Soup with Duck

Tallarín de trigo en fondo de pollo con cebollín, chicoria, aceite de ajonjolí y pato (300 gr).

#### **Chow Mein de Pato** **\$245**

##### Chow Mein with Roasted Duck

Hongos chinos, brócoli, coliflor, germen de soya, pimienta, cebolla cambray, apio, jícama, zanahoria, tallarín y pato (300gr).

---

## EL SABOR DE HONG KING

### THE TASTE OF HONG KING

---

#### **Mapo Tofu de la Casa** **\$234**

Platillo clásico del suroeste de China con tofu suave, vegetales frescos y salsa zsechuán preparada con chiles y pimienta de Sichuan con pollo (50gr), camarón (50gr) y cerdo (50gr).

#### **Plato Mixto Hong King** **\$205**

##### Mixed Hong King

Salteado de mezcla de verduras, camarón (100gr), cerdo (100gr), pollo (100gr) con salsa de ostión y salsa de soya.

#### **CHOP SUEY**

#### **Chop Suey de la Casa** **\$205**

##### House Special Chop Suey

Platillo de origen chino-americano, es una mezcla de trozos de proteína, germen de soya, jengibre, cebolla, zanahoria y apio con camarón (50 gr), cerdo (100 gr) y pollo (100 gr).

#### **Chop Suey de Mariscos o Camarón** **\$258**

##### Chop Suey seafood or shrimp

Camarón (50 gr), Calamar (50 gr) y pescado rebozado (100 gr).

#### **Chop Suey con 1 proteína** **\$179**

##### Chop Suey with 1 protein

Con proteína a elegir: Pollo, res o cerdo (100 gr).

Precios incluyen IVA





CHOW MEIN DE LA CASA



LO MEIN DE LA CASA



COSTILLAS SHANGHAI

## CHOW MEIN

### Chow Mein de la Casa

\$231

#### House Special Chow Mein

Platillo típico de la gastronomía china, tallarín de trigo salteado mezclado con verdura, camarón (50 gr), cerdo (100 gr) y pollo (100 gr).

### Chow Mein de Mariscos o Camarón

\$258

#### Chow Mein seafood or shrimp

Camarón (50 gr), Calamar (50 gr) y pescado rebozado (100 gr).

### Chow Mein con 1 proteína

\$179

#### Chow Mein with 1 protein

Con proteína a elegir: Pollo, res o cerdo (100 gr).

## LO MEIN

### Lo Mein de la Casa

\$205

#### House Special Lo Mein

Plato tradicional chino, fideos de trigo salteados con verduras bañados en salsa de soya con camarón (50 gr), cerdo (100 gr) y pollo (100 gr).

### Lo Mein de Mariscos o Camarón

\$258

#### Lo Mein seafood or shrimp

Camarón (50 gr), calamar (50 gr) y pescado rebozado (100 gr).

### Lo Mein con 1 proteína

\$179

#### Lo Mein with 1 protein

Con proteína a elegir: Pollo, res o cerdo (100 gr).

### Fideo Cristal Especial

\$231

#### Special Glass Noodles

Plato tradicional del restaurante Hong King mezclado con verduras salteadas, fideos de arroz, salsa de soya, camarón (50 gr), cerdo (50 gr) y pollo (50 gr).

### Fideo Cristal Especial de Mariscos

\$258

#### Seafood Special Glass Noodles

Camarón (50 gr), Calamar (50 gr) y pescado rebozado (100 gr).

### Fideo Cristal Especial con 1 protína

\$179

#### Special Glass Noodles with 1 protein

Con proteína a elegir: Pollo, res o cerdo (100 gr).

### Plato de Hongos y Verduras de Mariscos

\$258

#### Mushrooms and Vegetable Dish seafood or shrimp

Camarón (50 gr), Calamar (50 gr) y pescado rebozado (100 gr).

### Plato de Hongos y Verduras con 1 proteína

\$179

#### Mushrooms and Vegetable Dish with 1 protein

Con proteína a elegir: Pollo, res o cerdo (100 gr).

### Pollo Kung Pao

\$179

#### Kumpao Chicken

Preparación picante clásica de szechuan con jícama, zanahoria y pollo (200gr) con cacahuete.

### Costillas Kentou

\$179

#### Ken Tou Pork Ribs

Costillas de cerdo (400gr) bañada en salsa agri dulce Kentou con pimientos y cebolla morada.

### Costillas Shanghai

\$179

#### Shanghai Pork Ribs

Plato típico del sur de China, costillas de cerdo (400gr) bañadas en salsa de ajonjolí y soya.

Precios incluyen IVA



POLLO AGRIDULCE



RES EN SALSA DE AJONJOLÍ



POLLO SALTEADO  
CON AJONJOLÍ Y CHILE

## EL SABOR DE HONG KING THE TASTE OF HONG KING

Preparaciones inspiradas en la tradición asiática, reinterpretadas con el sello Hong King, elaboradas al momento en el wok. Elige la preparación que más te inspire y combínala con la proteína de tu preferencia.

### ESTILO MONGOLIA

#### MONGOLIAN STYLE

Platillo picante que combina lo dulce y lo salado con verduras salteadas decorado con fideo de arroz frito y proteína a elegir.

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>Pollo</b> Chicken (200gr)  | <b>\$179</b> |
| <b>Res</b> Beef (200gr)       | <b>\$179</b> |
| <b>Cha Siu</b> (200gr)        | <b>\$193</b> |
| <b>Camarón</b> Shrimp (200gr) | <b>\$258</b> |

### EN SALSA DE AJONJOLÍ

#### SESAME DISHES

Plato agridulce preparado con salsa de soya, cebolla cambray, ajonjolí, piña, aceite de ajonjolí y proteína rebosada a elegir.

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| <b>Pollo</b> Chicken (200gr) | <b>\$254</b> |
| <b>Res</b> Beef (200gr)      | <b>\$254</b> |
| <b>Cerdo</b> Pork (200gr)    | <b>\$254</b> |

### SALTEADO CON AJONJOLI Y CHILE

#### SPICIES HONG KING STYLE

Preparación picante con ajo, cilantro, cebollín, cacahuete y proteína a elegir.

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>Pollo</b> Chicken (200gr)  | <b>\$192</b> |
| <b>Camarón</b> Shrimp (250gr) | <b>\$271</b> |

### EN SALSA AGRIDULCE

#### SWEET AND SOUR SAUCE

Plato agridulce: picante, tamarindo, limón, naranja o mango.

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>Pollo</b> Chicken (250gr)  | <b>\$179</b> |
| <b>Res</b> Beef (250gr)       | <b>\$179</b> |
| <b>Cerdo</b> Pork (250gr)     | <b>\$179</b> |
| <b>Camarón</b> Shrimp (250gr) | <b>\$231</b> |

### CON NUEZ DE LA INDIA O ALMENDRA

#### DISHES WITH ALMONDS OR WALNUT

Preparación con jícama, apio, zanahoria, nuez de la india o almendra.

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>Pollo</b> Chicken (200gr)  | <b>\$179</b> |
| <b>Camarón</b> Shrimp (200gr) | <b>\$231</b> |

---

## PESCADO Y MARISCOS

### SEAFOODS & FISH

---

#### **Camarones en Salsa Mandarin** **\$286**

Mandarin Sauce Shrimps

Camarones (200 gr) con nuez, piña y cebolla cambray.

#### **Cinco Especies**

Five Spices

Preparación con 5 especias, pimienta, ajo y cebolla cambray.

#### **Calamar** Squid (200gr) **\$261**

#### **Camarón** Shrimp (200gr) **\$271**

#### **Pescado al Vapor** **\$276**

Steamed Fish

Pescado de (500gr) cocido al vapor con jengibre, cebolla cambray y pimienta roja, acompañado con arroz jazmín.

#### **Pescado en Salsa Picante** **\$276**

Fish in Bean Sauce

Pescado (500gr) picante con fideos de arroz y hongos.

#### **Pescado Sai Wu** **\$276**

Sai Wu Fish

Pescado (500gr) frito con ensalada y salsa agri dulce.

#### **Pescado Ton Siu Yee** **\$276**

Ton Siu Yee Fish

Pescado (500gr) en salsa de ostión con vegetales y cha siu.

---

## MENÚ VEGETARIANO

### VEGETARIAN

---

El sabor de Hong King en preparaciones vegetarianas llenas de equilibrio y tradición.

#### **Mapo Tofu Vegetariano** **\$161**

Patillo típico chino picante compuesto de tofu, mezcla de hongos chinos, chicharo, pimienta y brócoli.

#### **Chop Suey Vegetariano** **\$141**

Platillo tradicional, es una mezcla de germen de soya, jengibre, cebolla, zanahoria y apio.

#### **Chow Mein Vegetariano** **\$141**

Platillo típico de la gastronomía china con tallarín de trigo mezclado con verduras.

#### **Lo Mein Vegetariano** **\$141**

Tallarines de trigo fresco, salteados en salsa soya.

#### **Fideo Cristal Vegetariano** **\$141**

Plato tradicional del restaurante Hong King elaborado con verduras salteadas y fideos de arroz mezclados con salsa de soya.



PESCADO TON SIU YEE

#### **Verduras mixtas** **\$161**

Mezcla de hongos chinos, elote baby, chicharo chino, zanahoria, jicama, brócoli, coliflor, salsa de ostión y salsa de soya.

#### **Arroz Vegetariano** **\$141**

Arroz, huevo, cebolla cambray, germen de soya, salsa de soya, elote baby, chicharo chino, zanahoria y mezcla de hongos.

#### **Plato de Hongo Vegetariano** **\$141**

Mezcla de hongos zanahoria jicama, brócoli, coliflor, con salsa de ostión.

#### **Contenedores de alimentos**

|      |         |
|------|---------|
| 1L   | \$10.00 |
| 1/2L | \$8.00  |

## PAQUETES DE COMIDA

## MEAL PACKAGES

Paquete 1 **EXPERIENCIA IMPERIAL** IMPERIAL EXPERIENCE

## Para empezar

**Sopa de Mariscos** Seafood Soup**Rollos Primavera** Spring Rolls**Costillas al Horno** Baked Ribs**Wonton Frito** Fried Wonton**Camarones Rebozados** Fried Shrimps

## Maridaje

**Copa de vino tinto ó blanco**

A glass of red or white wine

## Platos fuertes al centro

**Arroz Frito de la Casa** House Special Fried Rice**Pollo Salteado** Sautéed Chicken**Pollo en Salsa Agri dulce con Piña** Bitter-sweet**Chop Suey de la Casa** House Special Chop Suey**Res con Verduras Mixtas** Beef with Vegetables

## Digestivo

**Galleta de Almendra** Almond Cookie**Té de Jazmín** Jasmine tea**\$396**por persona  
each personPaquete 2 **SELECCIÓN DEL ORIENTE** ORIENTAL SELECTION

## Para empezar

**Sopa de Wonton** Wonton Soup**Rollos Primavera** Spring Rolls**Costillas al Horno** Baked Ribs**Alas de Pollo Fritas** Fried Chicken Wings**Camarones Rebozados** Fried Shrimps

## Platos fuertes al centro

**Arroz Frito Cha Siu** Cha Siu Fried Rice**Chop Suey de la Casa** House Special Chop Suey**Pollo Almendrado** Chicken with Almond Nuts**A partir de 3 personas****Cerdo en Salsa Agri dulce con Piña**

Sweet and Sour Pork with Pineapple

**A partir de 4 personas****Costillas Estilo Shanghai** Shanghai Style Ribs

## Digestivo

**Galleta de Almendra** Almond Cookie**Té de Jazmín** Jasmine tea**\$320**por persona  
each personPaquete 3 **SABORES DE CHINA** FLAVORS OF CHINA

## Para empezar

**Sopa de Tallarín con Verduras**

Noodles Soup with vegetable

**Rollos Primavera** Spring Rolls**Costillas al Horno** Baked Ribs**Alas de Pollo Fritas** Fried Chicken Wings

## Platos fuertes al centro

**Arroz Frito Cha Siu** Cha Siu Fried Rice**Costillas Agri dulces con Piña**

Ribs Bittersweet

**Chop Suey con Res** Chop Suey with Beef**A partir de 3 personas****Alas de Pollo en Salsa de Ostión**

Chicken Wings with Oyster Sauce

**A partir de 4 personas****San Choy Bao**

Tacos de lechuga rellenos de pescado o jaiba frita.

## Digestivo

**Galleta de Almendra** Almond Cookie**Té de Jazmín** Jasmine tea**\$245**por persona  
each person

Nuestros paquetes se sirven a partir de 2 personas.

Todo cambio en platillo \$25 por persona

Proteína extra (100gr) \$40

Precios incluyen IVA



## DIM SUM

|                                                                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Xia Long Bao</b> 4 piezas de 35gr c/u<br>Costalitos de harina de trigo rellenos de carne de cerdo.                              | <b>\$136</b> |
| <b>Dumpling de Carne a la Plancha</b> 4 piezas de 40gr c/u<br>Hechos a base de harina de trigo relleno de carne de res y cebollín. | <b>\$128</b> |
| <b>Dumpling de Carne al Vapor</b> 4 piezas de 40gr c/u<br>Hechos de harina de arroz rellenos de carne de cerdo y cebollín.         | <b>\$136</b> |
| <b>Jacao</b> 4 piezas de 30gr c/u<br>Bocadillos de harina de arroz relleno de camarón.                                             | <b>\$128</b> |
| <b>Shao Mai</b> 4 piezas de 25gr c/u<br>Pequeña porción de masa rellena de Camaron y cerdo.                                        | <b>\$128</b> |

## BARRA FRIA

|                                                                                                                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Sang Choi Bao</b><br>Tacos de lechuga rellenos de pescado frito (200gr) o jaiba suave (200gr), cebolla, cilantro, cacahuete, ajonjolí y limón.                               | <b>\$182</b> |
| <b>Shala Hong King</b><br>Mezcla de lechugas con semillas tostadas alineada con aceite de cacahuete, ajonjolí, atún (100gr), rollo de salmón (100gr) con queso crema con limón. | <b>\$255</b> |
| <b>Mángguo Xia</b><br>Camarón cocido (250gr), marinado de mango, pepino, chile y cebolla morada.                                                                                | <b>\$241</b> |
| <b>Ceviche Hong King</b><br>Cubos de atún (200 gr) marinados con salsa de soya, tamarindo y limón acompañado de pepino, julianas de chile verde, cebolla morada y aguacate.     | <b>\$270</b> |
| <b>Tataki de atún</b><br>Laminas de atún sellado (200 gr) con salsa de soya, limón, cilantro, aceite de ajonjolí y chile.                                                       | <b>\$219</b> |



## ROLLOS HONG KING

|                                                                                                                                                 |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Rollo de Jaiba Suave</b> 218gr<br>Jaiba frita con queso crema, aguacate y mayonesa chipotle, envuelto en hoja nori, arroz y tanuki crocante. | <b>\$197</b> |
| <b>Rollo Hong King</b> 224gr<br>Relleno de salmón ahumado con té de jazmín, aguacate, queso crema, envuelto en hoja nori y arroz.               | <b>\$215</b> |
| <b>Rollo Vegetariano</b> 230gr<br>Relleno de hongo enuki, aguacate, pepino y pimienta roja tempurizado envuelto en hoja nori y arroz.           | <b>\$177</b> |
| <b>Rollo de Kanikama</b> 234gr<br>Relleno de kanikama, aguacate, pepino y queso crema envuelto en hoja de nori con arroz.                       | <b>\$187</b> |
| <b>Rollo de Camarón</b> 240gr<br>Relleno de camarón tempurizado, aguacate, mango, queso crema envuelto en hoja nori y arroz.                    | <b>\$187</b> |

# 甜点



ÁRBOL DE LA ABUNDANCIA



PASTEL DE CHOCOLATE



PERA EN  
VINO BLANCO

## POSTRES

|                                                                                                                        |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Pastel de Chocolate</b> 135gr                                                                                       | <b>\$115</b> |
| Cremoso de chocolate amargo acompaña con frutos rojos y coulis de fresa.                                               |              |
| <b>Pera en Vino Blanco</b> 204gr                                                                                       | <b>\$140</b> |
| Pera cocida en vino blanco con anís estrella jengibre, naranja y canela. Acompañado con helado de vainilla.            |              |
| <b>Pastel Frio de Limón</b> 100gr                                                                                      | <b>\$115</b> |
| Cremoso de limón eureka con base de galleta de limón.                                                                  |              |
| <b>Pastel de Almendra</b> 107gr                                                                                        | <b>\$115</b> |
| Cremoso de almendra tostada con nata y dulce de leche.                                                                 |              |
| <b>Árbol de la Abundancia</b> 206gr                                                                                    | <b>\$167</b> |
| Tronco de chocolate, algodón de azúcar con 3 mochis de (vainilla, chocolate y fresa) bañado de coulis de frutos rojos. |              |

## CAFÉ Y TÉ

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| Americano 120ml                                  | <b>\$49</b>  |
| Expresso 60ml                                    | <b>\$55</b>  |
| Expresso doble 120ml                             | <b>\$70</b>  |
| Cappuccino 150ml                                 | <b>\$59</b>  |
| Carajillo 150ml                                  | <b>\$167</b> |
| Cappuccino con licor 150ml                       | <b>\$132</b> |
| Baelys, Amaretto, Frangelico, Licor 43 o Kahlúa. |              |
| Jarra de té de jazmín 1.8L                       | <b>\$176</b> |

Precios incluyen IVA

# 饮料

## MIXOLOGÍA

|                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>HONG KING</b> 150ml                                                     | <b>\$175</b> |
| Tequila Jiamdor, sandía, fresa y un toque picosito.                        |              |
| <b>GREEN DRAGON</b> 150ml                                                  | <b>\$175</b> |
| Mezcal, licor de chiles, pepino y piña.                                    |              |
| <b>GREEN VELVET</b> 150ml                                                  | <b>\$155</b> |
| Licor de melón, Sake, St. Germain y jugo de limón.                         |              |
| <b>MARTINI DE LYCHEE</b> 150ml                                             | <b>\$155</b> |
| Sake, St. Germain, vodka, lychee y clara de huevo.                         |              |
| <b>BLUE DRAGON</b> 150ml                                                   | <b>\$175</b> |
| Ginebra, maracuya, piña y glitter de Curaçao.                              |              |
| <b>RED DRAGON</b> 150ml                                                    | <b>\$175</b> |
| Licor de Cassis, vino tinto, frutos rojos y jugo de limón.                 |              |
| <b>ZARZAFRESH</b> 150ml                                                    | <b>\$175</b> |
| Ginebra, zarzamoras y albahaca.                                            |              |
| <b>MAITIKI</b> 150ml                                                       | <b>\$175</b> |
| Ron añejo, kiwi, Curaçao, jugo de piña y jarabe de anís, canela y naranja. |              |

GREEN DRAGON



## COCTELERÍA

|                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>NEGRONI</b> 90ml                                                  | <b>\$180</b> |
| Vermouth, Campari y Ginebra en las rocas.                            |              |
| <b>MAI TAI</b> 90ml                                                  | <b>\$180</b> |
| Ron añejo, ron blanco, dash de Frangelico y granadina.               |              |
| <b>MARGARITA</b> 90ml                                                | <b>\$180</b> |
| Tequila, jugo de limón y sabor a elegir.                             |              |
| <b>HONG GIN</b> 150ml                                                | <b>\$158</b> |
| Ginebra, agua tónica y albahaca.                                     |              |
| <b>MEZCALITA</b> 150ml                                               | <b>\$162</b> |
| Mezcal espadín, jugo de limón y sabor a elegir.                      |              |
| <b>MOJITO CLÁSICO</b> 150ml                                          | <b>\$158</b> |
| Ron blanco, hierbabuena, limón.                                      |              |
| <b>MOJITO FRUTAL</b> 150ml                                           | <b>\$162</b> |
| Ron blanco, hierbabuena, limón y sabor a elegir.                     |              |
| <b>KOSH DE LA CASA</b> 150ml                                         | <b>\$162</b> |
| Mezcal espadín, pepino, limón, jugo de naranja, Curaçao.             |              |
| <b>PIÑA COLADA</b> 300ml                                             | <b>\$162</b> |
| Ron o licor a elegir, leche evaporada, crema de coco y jugo de piña. |              |
| <b>MARTINI SECO</b> 120ml                                            | <b>\$120</b> |
| Ginebra y Vermouth extra dry.                                        |              |
| <b>MARTINI DULCE</b> 120ml                                           | <b>\$180</b> |
| Ginebra y Vermouth Rosso.                                            |              |

## MOCKTAILS

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>NOVEMBER RAIN</b> 300ml                                     | <b>\$80</b> |
| Jugo de piña, arándano, granadina y un toque de limón.         |             |
| <b>MANGO PASION</b> 300ml                                      | <b>\$80</b> |
| Pulpa de zarzamora, jugo de mango y naranja.                   |             |
| <b>PASION</b> 300ml                                            | <b>\$80</b> |
| Tamarindo, jugo de piña, maracuyá, limón y escarchado picante. |             |
| <b>SECRETOS ROJOS</b> 300ml                                    | <b>\$80</b> |
| Frutos rojos, jugo de arándano y jugo de naranja.              |             |
| <b>KING TROPICAL</b> 300ml                                     | <b>\$80</b> |
| Jugo de uva, pink lemonade y jugo de piña.                     |             |
| <b>MANDARIN HONG</b> 300ml                                     | <b>\$80</b> |
| Concentrado de mandarina y ginger ale.                         |             |
| <b>SHANGHAI ROSA</b> 300ml                                     | <b>\$80</b> |
| Pulpa de lychee, jugo de arándano y blueberry.                 |             |
| <b>BRISA FRESCA</b> 300ml                                      | <b>\$80</b> |
| Pepino, limón y agua mineral.                                  |             |
| <b>AZUL KING</b> 300ml                                         | <b>\$80</b> |
| Concentrado de mora azul, jugo de piña y naranja.              |             |
| <b>BANANA TROPICAL</b> 300ml                                   | <b>\$80</b> |
| Pulpa de plátano, jugo de mango y jugo de naranja.             |             |

Precios incluyen IVA. Está prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Evite el exceso.



MARTINI DE LYCHEE

RED DRAGON

## CERVEZAS

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| <b>CERVEZA BUDA</b> 330ml    | <b>\$110</b> |
| <b>CORONA</b> 355ml          | <b>\$70</b>  |
| <b>VICTORIA</b> 355ml        | <b>\$70</b>  |
| <b>BOHEMIA CLARA</b> 355ml   | <b>\$75</b>  |
| <b>BOHEMIA OSCURA</b> 355ml  | <b>\$75</b>  |
| <b>INDIO</b> 325ml           | <b>\$66</b>  |
| <b>TECATE</b> 325ml          | <b>\$66</b>  |
| <b>TECATE LIGHT</b> 325ml    | <b>\$66</b>  |
| <b>XX LAGER</b> 325ml        | <b>\$66</b>  |
| <b>XX AMBAR</b> 325ml        | <b>\$66</b>  |
| <b>HEINEKEN</b> 355ml        | <b>\$73</b>  |
| <b>STELLA</b> 330ml          | <b>\$75</b>  |
| <b>MODELO ESPECIAL</b> 325ml | <b>\$75</b>  |
| <b>NEGRA MODELO</b> 355ml    | <b>\$75</b>  |
| <b>AMSTEL ULTRA</b> 355ml    | <b>\$65</b>  |
| <b>VASO MICHELADO</b> 45ml   | <b>\$22</b>  |
| <b>VASO CUBANO</b> 45ml      | <b>\$22</b>  |
| <b>VASO CON CLAMATO</b> 90ml | <b>\$22</b>  |

## SIN ALCOHOL

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| <b>VASO DE TÉ HELADO</b> 237ml | <b>\$44</b> |
| <b>CONGA</b> 300ml             | <b>\$66</b> |
| <b>PIÑADA</b> 300ml            | <b>\$71</b> |
| <b>LIMONADA</b> 237ml          | <b>\$44</b> |
| <b>NARANJADA</b> 237ml         | <b>\$44</b> |
| <b>CLAMATO NATURAL</b> 240ml   | <b>\$66</b> |

## BEBIDAS EMBOTELLADAS

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| <b>BOTELLA DE AGUA</b> 600ml   | <b>\$41</b> |
| <b>COCA COLA</b> 355ml         | <b>\$52</b> |
| <b>COCA COLA LIGHT</b> 355ml   | <b>\$52</b> |
| <b>COCA COLA ZERO</b> 355ml    | <b>\$52</b> |
| <b>SPRITE</b> 355ml            | <b>\$52</b> |
| <b>SIDRAL MUNDET</b> 355ml     | <b>\$52</b> |
| <b>FANTA</b> 355ml             | <b>\$52</b> |
| <b>FRESCA</b> 355ml            | <b>\$52</b> |
| <b>AGUA MINERAL CIEL</b> 355ml | <b>\$52</b> |
| <b>SANGRIA CASERA</b> 355ml    | <b>\$52</b> |
| <b>TOPOCHICO</b> 355ml         | <b>\$59</b> |

Precios incluyen IVA. Está prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Evite el exceso.

---

## DESTILADOS

---

Cada bebida incluye un mezclador de 235ml.

### TEQUILA

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>HERRADURA REPOSADO</b> 60ml | <b>\$127</b> |
| <b>DOBEL DIAMANTE</b> 60ml     | <b>\$186</b> |
| <b>DON JULIO 70</b> 60ml       | <b>\$238</b> |
| <b>DON JULIO REPOSADO</b> 60ml | <b>\$205</b> |
| <b>DON JULIO BLANCO</b> 60ml   | <b>\$166</b> |
| <b>7 LEGUAS BLANCO</b> 60ml    | <b>\$166</b> |
| <b>1800 REPOSADO</b> 60ml      | <b>\$145</b> |
| <b>1800 AÑEJO</b> 60ml         | <b>\$166</b> |
| <b>JIMADOR BLANCO</b> 60ml     | <b>\$112</b> |

### WHISKEY

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| <b>J.B.</b> 60ml                       | <b>\$96</b>  |
| <b>JACK DANIELS</b> 60ml               | <b>\$126</b> |
| <b>CHIVAS 12 AÑOS</b> 60ml             | <b>\$166</b> |
| <b>BUCHANANS 12 AÑOS</b> 60ml          | <b>\$196</b> |
| <b>OLD PARR</b> 60ml                   | <b>\$178</b> |
| <b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> 60ml | <b>\$148</b> |
| <b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b> 60ml   | <b>\$126</b> |

### BRANDY

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| <b>TERRY CENTENARIO</b> 60ml | <b>\$126</b> |
| <b>TORRES 10</b> 60ml        | <b>\$126</b> |
| <b>TORRES 15</b> 60ml        | <b>\$134</b> |

### COÑAC

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>COURVOISIER</b> 60ml | <b>\$180</b> |
| <b>MARTELL</b> 60ml     | <b>\$225</b> |
| <b>HENNESSY</b> 60ml    | <b>\$330</b> |

### MEZCAL

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>UNION</b> 60ml        | <b>\$145</b> |
| <b>400 CONEJOS</b> 60ml  | <b>\$169</b> |
| <b>MONTELOBOS</b> 60ml   | <b>\$175</b> |
| <b>OJO DE TIGRE</b> 60ml | <b>\$175</b> |

### GINEBRAS

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 60ml | <b>\$126</b> |
| <b>HENDRICKS</b> 60ml       | <b>\$180</b> |
| <b>BEEFEATER</b> 60ml       | <b>\$126</b> |
| <b>LARIOS</b> 60ml          | <b>\$110</b> |

### VODKA

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>STOLICHNAYA</b> 60ml    | <b>\$110</b> |
| <b>ABSOLUT AZUL</b> 60ml   | <b>\$100</b> |
| <b>ABSOLUT CITRON</b> 60ml | <b>\$100</b> |
| <b>SMIRNOFF</b> 60ml       | <b>\$95</b>  |
| <b>WYBOROWA</b> 60ml       | <b>\$95</b>  |

### RON

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>FLOR DE CAÑA</b> 60ml      | <b>\$116</b> |
| <b>BARCARDI BLANCO</b> 60ml   | <b>\$115</b> |
| <b>BARCADI AÑEJO</b> 60ml     | <b>\$120</b> |
| <b>BACARDI SOLERA</b> 60ml    | <b>\$98</b>  |
| <b>MATUSALEM PLATINO</b> 60ml | <b>\$118</b> |
| <b>APPLETON STATE</b> 60ml    | <b>\$122</b> |
| <b>APPLETON BLANCO</b> 60ml   | <b>\$97</b>  |
| <b>APPLETON ORO</b> 60ml      | <b>\$95</b>  |

---

### LICORES

---

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| <b>CHINCHON SECO</b> 60ml       | <b>\$86</b>  |
| <b>CHINCHON DULCE</b> 60ml      | <b>\$86</b>  |
| <b>LICOR 43</b> 60ml            | <b>\$148</b> |
| <b>AMARETTO DISARONNO</b> 60ml  | <b>\$154</b> |
| <b>SAMBUCA BLANCO</b> 60ml      | <b>\$126</b> |
| <b>SAMBUCA NEGRO</b> 60ml       | <b>\$148</b> |
| <b>ANIS CADENAS</b> 60ml        | <b>\$106</b> |
| <b>CHARTREUSE VERDE</b> 60ml    | <b>\$211</b> |
| <b>CHARTREUSE AMARILLO</b> 60ml | <b>\$175</b> |
| <b>MALIBU</b> 60ml              | <b>\$96</b>  |
| <b>CAMPARI</b> 60ml             | <b>\$106</b> |
| <b>DUBONET</b> 60ml             | <b>\$96</b>  |
| <b>STREGA</b> 60ml              | <b>\$186</b> |
| <b>BAILEYS</b> 60ml             | <b>\$135</b> |
| <b>GRAND MARNIER</b> 60ml       | <b>\$211</b> |
| <b>MIDORI</b> 60ml              | <b>\$106</b> |
| <b>OPORTO FERREIRA</b> 60ml     | <b>\$126</b> |
| <b>FRANGELICO</b> 60ml          | <b>\$135</b> |

---

### SAKE

---

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>JUNMAI GINJO</b> 300ml         | <b>\$385</b> |
| <b>HANA LYCHEE</b> 375ml          | <b>\$360</b> |
| <b>HATTORI HANZO JUNMAI</b> 375ml | <b>\$385</b> |

Precios incluyen IVA. Está prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Evite el exceso.

# 葡萄酒

## MENÚ DE VINOS

### VINO TINTO

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| MATARROMERA CRIANZA 750ml            | \$1617 |
| CASA MADERO MERLOT 750ml             | \$1030 |
| CASA MADERO 3V 750ml                 | \$900  |
| CASA MADERO CABERNET SUAVIGNON 750ml | \$750  |
| MONTE XANIC 750ml                    | \$645  |
| ENTRELINEAS 750ml                    | \$575  |
| CUNÉ 750ml                           | \$575  |
| LA CETTO CABERNET SUAVIGNON 750ml    | \$350  |
| LA CETTO MERLOT 750ml                | \$350  |
| SANGRE DE TORO 350ml                 | \$235  |

### VINO BLANCO & ROSADO

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| V ROSADO CASA MADERO 750ml    | \$690 |
| CETTO BLANC DE ZINFADEL 750ml | \$360 |
| DIAMANTE 750ml                | \$409 |
| FUME BLANC 750ml              | \$350 |

### COPA DE VINO

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| COPA DE VINO TINTO 150ml  | \$125 |
| COPA DE VINO BLANCO 150ml | \$115 |

### PREPARACIÓN CLERICOT

|         |       |
|---------|-------|
| COPA    | \$29  |
| BOTELLA | \$100 |

Precios incluyen IVA. Está prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Evite el exceso.



 hongkingmx

 hongkingmx\_

 Hong King Restaurante

[www.hongking.com.mx](http://www.hongking.com.mx)