



Scan the QR code to see photos of our dishes

MENU

STARTERS 小菜

中国面包 Chinese bread (fried or steamed)	3,80
毛豆 Spiced edamame	6,20
春卷 Spring rolls (2 pcs)	7,80

VEGETABLES 蔬菜

鱼香茄子 Sweet and sour spicy aubergines (Add minced meat +2€)	11,20
香菇炒青菜 Stir-fried pakchoy with shiitake	11,80
麻婆豆腐 Tofu with Sichuan-style spicy sauce (Add minced meat +2€)	10,80

DIM SUM 点心

虾饺 Tapioca dumplings stuffed with prawns (4 pcs)	8,20
蔬菜饺 Vegetable dumplings (6 pcs)	8,20
蒸饺 锅贴 水饺 Dumplings stuffed with pork and vegetables (6 pcs) (steamed or grilled)	9,80

RICE 饭

叉烧炒饭 Rice with sweet marinated pork	12,20
三鲜炒饭 Fried rice (With vegetables or House special fried rice)	11,80
白饭 Steamed rice	3,20

PEKING DUCK 北京烤鸭

Authentic roasted Peking duck with sauce and homemade thin pancakes	
1/4 duck	15,00 (individual)
Half duck	28,00 (2 people)
Whole duck	52,00 (4 people)

NOODLES 面

四川卤面 Noodles with peanut sauce (Add chinese beef stew +3€)	11,80
炒米粉 Thin or thick rice noodles wok stir-fried house special style (vegetarian option)	11,80
青菜炒蛋面 Stir-fried egg noodles with pakchoy	11,80

PORK 猪肉

香辣小猪手 Hand made imperial Rolls	10,80
生炸排骨 Fried pork ribs (Sweet and sour +1€)	12,80

CHICKEN 鸡类

油爆鸡 You Bao chicken (Chicken with a sweet almond sauce)	12,80
宫爆鸡 Kong Bao chicken (Chicken with onion, almonds, and peppers)	12,80

BEEF 牛肉

麻辣牛肉 Spicy beef with Sichuan pepper	14,80
铁板牛肉 Chinese steak with onion	14,80

过桥米线 CROSSING - THE - BRIDGE NOODLES

One of our specialties
15,80€

1. HOT-POT BUFFET

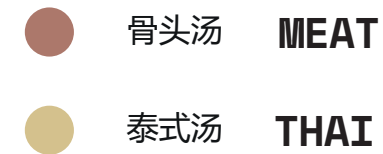


25€/PAX

All you can eat.
Broths, sauces and all ingredients included

A €3 charge applies to each unfinished or wasted dish.

2. CHOOSE TWO BROTHS



骨头汤 MEAT

泰式汤 THAI



蘑菇汤 MUSHROOM

麻辣汤 SPICY SICHUAN

3. CHOOSE YOUR INGREDIENTS

V
E
G
E
T
A
B
L
E
S

1.	红萝卜	Carrot
2.	红薯	Sweet potato
3.	土豆	Potato
4.	西兰花	Broccoli
5.	花菜	Cauliflower
6.	南瓜	Courgette
7.	大白菜	Chinese cabbage
8.	油菜	Pak choy
9.	白萝卜	Daikon radish
10.	莲藕	Lotus root

M
E
A
T
S

11.	牛肉	Beef
12.	鸡肉	Chicken
13.	猪肉	Pork
14.	牛肉丸	Beef meatballs
15.	猪肉丸	Pork meatballs

T
O
F
U
M
U
S
H
R
O
O
M
S

16.	豆腐	Fresh tofu
17.	豆腐泡	Fried tofu
18.	豆腐皮	Tofu skin
19.	鱼豆腐	Fish tofu
20.	金针菇	Enoki mushrooms
21.	季节菌类	Shiitake mushrooms
22.	海带	Kombu seaweed

S
E
A
F
O
O
D

23.	青虾	Shrimp
24.	大红虾	Red prawns
25.	螃蟹	Crab
26.	贝壳	Clams
27.	蛏子	Razor clams
28.	虾丸	Shrimp balls
29.	鱼丸	Fish balls
30.	鱿鱼	Squid
31.	鱼片	White fish

N
O
O
D
L
E
S

32.	粉干	Thin soy noodles
33.	红薯粉	Sweet potato noodles
34.	蛋面	Egg and wheat noodles
35.	年糕	Rice cake

4. CHOOSE YOUR SAUCES

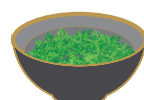
GARLIC



PEANUT



CORIANDER



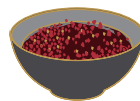
SPRING
ONION



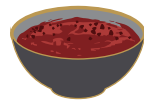
PEANUT
BUTTER



GROUND
CHILI



SPICY SAUCE



OYSTER
SAUCE



4. ENJOY THE EXPERIENCE

- Wait for the broth to boil.
- Add the ingredients.
- Remove them once cooked.
- Cooking times:
 - Meat and thick cuts 30 sec.
 - Meatballs, fish balls and vegetables 2-3 min.
 - Noodles and seafood 1 min.



1.



2.



3.



4.



Escaneja el codi QR per veure les fotos dels plats

MENU

ENTRANTS 小菜

中国面包 Pa xinès (fregit o al vapor)	3,80
毛豆 Edamame tres espècies	6,20
春卷 Rotllet de primavera (2 u.)	7,80

VEGETALS 蔬菜

鱼香茄子 Albergínies agredolces i picants (Afageix carn picada +2€)	11,20
香菇炒青菜 Pak choi saltat amb shiitake	11,80
麻婆豆腐 Tofu amb salsa picant estil Sichuan (Afageix carn picada +2€)	10,80

DIM SUM 点心

虾饺 Crestes de tapioca amb llagostins al vapor (4 ut.)	8,20
蔬菜饺 Crestes de verdura (6 ut.)	8,20
蒸饺 锅贴 水饺 Crestes de carn de porc i verdures (6 ut.) (plantxa o al vapor)	9,80

ARROSSOS 饭

叉烧炒饭 Arròs amb porc en adob dolç	12,20
三鲜炒饭 Arròs fregit (Vegetal o tres delícies)	11,80
白饭 Arròs blanc	3,20

ÀNEC LAQUEJAT 北京烤鸭

Autèntic ànec laquejat a l'estil de Pequín amb salsa i creps fines casolanes:

1/4 d'ànec	15,00 (individual)
1/2 ànec	28,00 (2 persones)
Ànec sencer	...52,00 (4 persones)

FIDEUS 面

四川卤面 Fideus amb salsa de cacauet (Afegeix estofat de vedella +3€)	11,80
炒米粉 Fideus o tallarines d'arròs saltat al wok tres delícies (opció vegetariana)	11,80
青菜炒蛋面 Fideus d'ou saltejats amb pak choi	11,80

PORC 猪肉

香辣小猪手 Rotllet imperial farcit de porc	10,80
生炸排骨 Costelles de porc fregides (Agredolç +1€)	12,80

POLLASTRE 鸡肉

油爆鸡 Pollastre You Bao (dolç amb ametlles)	12,80
宫爆鸡 Pollastre Kong Bao (amb ceba, ametlles i pebrots)	12.80

BEEF 牛肉

麻辣牛肉 Vedella picant amb pebre de Sichuan	14,80
铁板牛肉 Bistec xinès amb ceba	14,80

过桥米线

FIDEUS CREUANT EL PONT

Una de les nostres especialitats

15,80€

1. BUFFET HOT-POT



25€/PAX

Menja tot el que vulguis.
Inclou brous, salses i
tots els ingredients

S'aplica un càrrec de 3€ per plat no acabat o malbaratat.

2. TRIA ELS TEUS DOS BROUS

骨头汤 CARN

泰式汤 THAI

蘑菇汤 BOLETS

麻辣汤 PICANT
SICHUAN

3. TRIA ELS TEUS INGREDIENTS

V
E
R
D
U
R
E
S

1.	红萝卜	Pastanaga
2.	红薯	Moniato
3.	土豆	Patata
4.	西兰花	Bròquil
5.	花菜	Coliflor
6.	南瓜	Carbassó
7.	大白菜	Col xinesa
8.	油菜	Pak choi
9.	白萝卜	Nabo daikon
10.	莲藕	Arrel de lotus

C
A
R
N

11.	牛肉	Vedella
12.	鸡肉	Pollastre
13.	猪肉	Porc
14.	牛肉丸	Mandonguilles vedella
15.	猪肉丸	Mandonguilles porc

T
B
O
O
L
E
T
S

16.	豆腐	Tofu fresc
17.	豆腐泡	Tofu fregit
18.	豆腐皮	Pell de tofu
19.	鱼豆腐	Tofu de peix
20.	金针菇	Bolets enoki
21.	季节菌类	Bolet Shiitake
22.	海带	Alga kombu

M
A
R
I
S
C

23.	青虾	Llagostí
24.	大红虾	Gambot
25.	螃蟹	Cranc
26.	贝壳	Cloïsses
27.	蛭子	Navalles
28.	虾丸	Mandonguilles de gamba
29.	鱼丸	Mandonguilles de peix
30.	鱿鱼	Calamar
31.	鱼片	Peix blanc

F
I
D
E
U
S

32.	粉干	Fideus fins de soja
33.	红薯粉	Fideus de moniato
34.	蛋面	Fideus d'ou i blat
35.	年糕	Pasta d'arròs

4. TRIAS LES TEVES SALSES

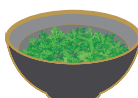
ALL PICAT



CACAUET
MOLT



CORIANDRE



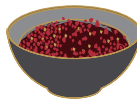
CEBA
TENDRA
XINESA



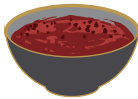
CREMA DE
CACAUET



GUINDILLA
MOLTA



SALSA PICANT
PAPA WAN



SALSA
D'OSTRES



4. GAUDEIX DE L'EXPERIÈNCIA

- Espera que el brou bulli
- Afegeix els ingredients
- Retira'ls un cop estiguin cuinats.
- Temps de cocció:
Carns i talls fins 30 seg.
Mandonguilles i vegetals 2-3 min.
Fideus i marisc 1 min.





Escanea el código QR para ver las fotos de los platos

MENU

ENTRANTES 小菜

中国面包 Pan chino (frito o al vapor)	3,80
毛豆 Edamame tres especias	6,20
春卷 Rollo de primavera (2uds)	7,80

VEGETALES 蔬菜

鱼香茄子 Berenjenas agridulces y picantes (Añade carne picada +2€)	11,20
香菇炒青菜 Pakchoy salteado con setas shiitake	11,80
麻婆豆腐 Tofu con salsa picante estilo Sichuan (Añade carne picada +2€)	10,80

DIM SUM 点心

虾饺 Empanadillas de tapioca rellenas de langostinos 4 uds	8,20
蔬菜饺 Empanadillas de verduras 6 uds	8,20
蒸饺 锅贴 水饺 Empanadillas rellenas de cerdo y verduras 6 uds (Plancha o al vapor)	9,80

ARROCES 饭

叉烧炒饭 Arroz con cerdo en adobo dulce	12,20
三鲜炒饭 Arroz frito (vegetal o tres delicias)	11,80
白饭 Arroz blanco	3,20

PATO LAQUEADO 北京烤鸭

Auténtico pato laqueado al estilo de Pekín con salsa y finas crêpes caseras

1/4 de pato		15,00	(individual)
1/2 pato		28.00	(2 personas)
Pato entero		52,00	(4 personas)

FIDEOS 面

四川卤面 Fideos con salsa de cacahuete (Añade estofado de ternera + 3€)	11,80
炒米粉 Fideos o tallarines de arroz salteados al wok tres delicias (opción vegetariana)	11,80
青菜炒蛋面 Fideos de huevo salteados con Pak choi	11,80

CERDO 猪肉

香辣小猪手 Rollo imperial relleno de cerdo	10,80
生炸排骨 Costillas de cerdo fritas (Agridulces +1€)	12,80

AVES 禽类

油爆鸡 Pollo You Bao (dulce con almendras)	12,80
宫爆鸡 Pollo Kong Bao (con cebolla, almendras y pimientos)	12,80

TERNERA 牛肉

麻辣牛肉 Ternera picante con pimienta de Sichuan	14,80
铁板牛肉 Bistec chino con cebolla	14,80

过桥米线 FIDEOS CRUZANDO EL PUENTE

es una de nuestras especialidades

15,80€

1. BUFFET HOT-POT



25€/PAX

Come todo lo que quieras.
Incluye caldos, salsas y todos los ingredientes

Se cobrarán 3 € por plato no terminado o desperdiciado.

2. ELIGE TUS DOS CALDOS

骨头汤 CARNE

蘑菇汤 SETAS

泰式汤 THAI

麻辣汤 PICANTE
SICHUAN

3. ELIGE TUS INGREDIENTES

VERDURAS

1.	红萝卜	Zanahoria
2.	红薯	Boniato
3.	土豆	Patata
4.	西兰花	Brócoli
5.	花菜	Coliflor
6.	南瓜	Calabacín
7.	大白菜	Col china
8.	油菜	Pak choI
9.	白萝卜	Rábano daikon
10.	莲藕	Raíz de loto

CARNES

11.	牛肉	Ternera
12.	鸡肉	Pollo
13.	猪肉	Cerdo
14.	牛肉丸	Albóndigas de ternera
15.	猪肉丸	Albóndigas de cerdo

TOFUS

16.	豆腐	Tofu fresco
17.	豆腐泡	Tofu frito
18.	豆腐皮	Piel de tofu
19.	鱼豆腐	Tofu de pescado
20.	金针菇	Setas enoki
21.	季节菌类	Setas Shiitake
22.	海带	Alga kombu

MARISCOS

23.	青虾	Langostinos
24.	大红虾	Gambón
25.	螃蟹	Cangrejo
26.	贝壳	Almejas
27.	蛭子	Navajas
28.	虾丸	Albóndigas de gamba
29.	鱼丸	Albóndigas de pescado
30.	鱿鱼	Calamar
31.	鱼片	Pescado blanco

FIDEOS

32.	粉干	Fideos finos de soja
33.	红薯粉	Fideos de boniato
34.	蛋面	Fideos de huevo y trigo
35.	年糕	Pasta de arroz

4. ELIGE TUS SALSAS

AJO PICADO



CACAHUETE MOLIDO



CILANTRO



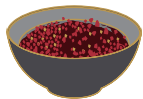
CEBOLLINO



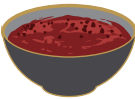
CREMA DE CACAHUETE



GUINDILLA MOLIDA



SALSA PICANTE



SALSA DE OSTRAS



4. DISFRUTA LA EXPERIENCIA

- Espera a que el caldo hierva.
- Añade los ingredientes.
- Retíralos cuando estén cocidos.
- Tiempos de cocción:
 - Cortes de carne fina: 30 s.
 - Albóndigas de carne, bolas de pescado y verduras: 2-3 min.
 - Fideos y marisco: 1 min.





Scannez le code
QR pour voir les
photos des plats

MENU

ENTRÉES 小菜

- 中国面包

Pain chinois
(Frit ou à la vapeur)

3,80
- 毛豆

Edamame aux trois épices

6,20
- 春卷

Rouleau de printemps (2 unités)

7,80

LÉGUMES 蔬菜

- 鱼香茄子

Aubergines aigres-douces
et piquantes

11,20
- 香菇炒青菜

Pak choï sauté aux Shiitaques

11,80
- 麻婆豆腐

Tofu à la sauce piquante à la
mode Sichuan

10,80

DIM SUM 点心

- 虾饺

Raviolis de tapioca farcis aux
crevettes (4 Unités)

8,20
- 蔬菜饺

Raviolis aux légumes (6 Unités)

8,20
- 蒸饺 锅贴 水饺

Raviolis farcis au porc et
légumes
(6 Unités)
(à la vapeur ou grillés)

9,80

RIZ 饭

- 叉烧炒饭

Riz au porc mariné doux

12,20
- 什锦蔬菜炒饭

Riz sauté végétarien ou à la can-
tonnaise.

11,80
- 白饭

Riz à la vapeur

3,20

CANARD LAQUÉ 北京烤鸭

Véritable canard laqué à la pékinoise,
servi avec sauce et fines crêpes maison

- 1/4 de canard ...15.00 (individuel)
- 1/2 canard ...28.00 (2 personnes)
- Canard entier ...52.00 (4 personnes)

NOUILLES 面

- 四川卤面

Nouilles à la sauce
de cacahuètes
(Ajoutez du ragout de beauf 3€)

11,80
- 炒米粉

Nouilles de riz sautées au wok
(ou nouilles de blé)
(option végétarienne)

11,80
- 青菜炒蛋面

Nouilles aux eaufs sautées
avec pak choï

11,80

PORC 猪肉

- 香辣小猪手

Rouleau impérial farci au porc

10,80
- 生炸排骨

Côtes de porc frites
(Aigre-doux +1€)

12,20

VOLAILLES 禽类

- 油爆鸡

Poulet You Bao
(sucré aux amandes)

12,80
- 宫爆鸡

Poulet Kung Pao
(aux oignons, amandes es poivrons)

12,80

BŒUF 牛肉

- 麻辣牛肉

Beuf piquant au poivre du Sichuan

14,80
- 铁板牛肉

Steak chinois
servi à même la table sur grill

14,80

过桥米线

NOUILLES “TRAVERSANT LE PONT”

L’une de nos spécialités – demandez à
notre personnel l’histoire de ce plat.

15,80€

1. BUFFET HOT-POT



25€/PERSONNE

Mangez autant que vous voulez. Bouillons, sauces et tous les ingrédients inclus.

Supplément 3 € pour chaque plat gaspillé ou non terminé.

2. CHOISISSEZ VOS BOUILLONS

2.1



骨头汤

VIANDE

2.3



蘑菇汤

CHAMPIGNONS

2.2



泰式汤

THAÏ

2.4



麻辣汤

PIQUANT
SICHUAN

3. CHOISISSEZ VOS INGRÉDIENTS

L
É
G
U
M
E
S

1.	红萝卜	Carotte
2.	红薯	Patate douce
3.	土豆	Pomme de terre
4.	西兰花	Brocoli
5.	花菜	Chou-fleur
6.	菠菜	Courgette
7.	南瓜	Chou chinois
8.	大白菜	Pak Choi
9.	油菜	Radis daikon
10.	白萝卜	Racine de lotus

V
I
A
N
D
E
S

11.	牛肉	Bœuf
12.	鸡肉	Poulet
13.	猪肉	Porc
14.	牛肉丸	Boulettes de bœuf
15.	猪肉丸	Boulettes de porc

T
C
H
O
F
A
U
M
P
I
G
N
O
N
S

16.	豆腐	Tofu frais
17.	豆腐泡	Tofu frit
18.	豆腐皮	Peau de tofu
19.	鱼豆腐	Tofu de poisson
20.	金针菇	Enoki
21.	季节菌类	Shiitake
22.	海带	Algue kombu

F
R
U
I
T
S
D
E
M
E
R

23.	青虾	Crevette
24.	大红虾	Gambas
25.	螃蟹	Crabe
26.	贝壳	Palourdes
27.	蛭子	Couteaux
28.	虾丸	Boulettes de crevette
29.	鱼丸	Boulettes de poisson
30.	鱿鱼	Calmar
31.	鱼片	Poisson blanc

N
O
U
I
L
L
E
S

32.	粉干	Nouilles fines de soja
33.	红薯粉	Nouilles de patate douce
34.	蛋面	Nouilles aux œufs et au blé
35.	年糕	De riz

4. CHOISISSEZ VOS SAUCES

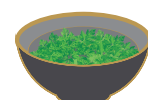
AIL MOULU



CACAHUÈTE
MOULUE



CORIANDRE



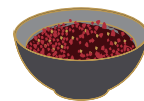
CIBOU-
LETTE



CRÈME DE
CACAHUÈTE



PIMENT
MOULU



SAUCE
PIQUANTE



SAUCE AUX
HUITRES



4. PROFITEZ DE L'EXPÉRIENCE

1. Chauffez la plaque
2. Attendez que le bouillon commence à bouillir
3. Ajoutez les ingrédients
4. Retirez-les une fois cuits
 - A. Temps de cuisson:
 - B. Viandes et coupes fines 30s.
 - C. Boulettes et légumes 2 min.
 - D. Nouilles et fruits de mer 2 min.



1.



2.



3.



4.