



Jr. Paruro #878 Barrio Chino de Lima

Teléfono: 01 427 2750

Whatsapp: 946 221 044

Av. Angamos Oeste N° 700 Miraflores

Teléfono: 01 447 1325

Whatsapp: 984 123 645 / 984 123 643





CONTACTO

Jr. Paruro #878 Barrio Chino de Lima

Teléfono: 01 427 2750

Whatsapp: 946 221 044

Av. Angamos Oeste N° 700 Miraflores

Teléfono: 01 447 1325

Whatsapp: 984 123 645 / 984 123 643



Restaurant Oriental

WA LOK

Wa Lok es un restaurant oriental con más de 15 años de prestigio, buena comida y clientes satisfechos, contamos con una gran variedad de platos en 15 categorías.

Wa Lok es una mezcla culinaria entre la trascendental comida china y la basta despensa peruana que encanta a todos nuestros comensales. Este peculiar estilo nos ha valido muchos reconocimientos y somos la alternativa ideal para pasar un momento familiar o amical.



WA LOK

BOCADITOS

A 01. JA KAO (Pasta de arroz al vapor relleno con langostinos.)	23.-
02. SIU LAM KOC (Pasta de arroz al vapor relleno con pollo, espárragos, champiñones y tonku.)	22.-
03. KAU CHOY KAO (Pasta de arroz al vapor relleno con chanco, langostinos molidos y choclo.)	22.-
04. BOLA DE CARNE (Bolitas de carne molidas al vapor aromatizadas con culantro.)	22.-
05. SIU MAI DE CARNE (Bolitas de carne molidas al vapor aromatizadas con culantro.)	22.-
06. SIU MAI DE CHANCHO (Bocadito al vapor con chanco y langostino)	22.-
07. KOC CHAY ESPECIAL (Pasta de arroz relleno con chanco, langostinos y verduritas al vapor.)	22.-
08. COSTILLA CON TAUSI (Costillitas de chanco picadas en trozos pequeños con tausi al vapor.)	16.50.-
09. PATITA DE POLLO CON TAUSI (Patita de pollo al vapor con tausi y un toque de aji.)	16.50.-
10. NO MAY KAY (Tamal de Arroz relleno con camaron chino, pollo, salchicha china y hongo chino.)	19.-



WA LOK

A 11. ENROLLADO PRIMAVERA (Bocadito frito relleno de verduras y lomito)	16.50.-
12. ENROLLADO 100 FLORES (Bocadito frito relleno de langostino molido y ajonjolí)	43.-
13. WANTAN FRITO (Bocadito frito relleno de carne)	18.-
14. SUI KAO FRITO (Bocadito frito relleno de chanco y langostino)	23.-
15. JA KAO FRITO} (Bocadito frito de pasta de arroz relleno con langostinos)	23.-
16. LAY WON PAO (Pan relleno con crema de leche dulce)	15.50.-
17. CHA SIU PAO (Pan relleno con lomito de chanco)	15.50.-
18. LIN YON PAO (Pan relleno con frejol colado dulce)	15.50.-
19. KAY PAO (Pan relleno con pollo)	15.50.-
20. CHICHONFAN CON CARNE (Pasta de arroz al vapor relleno de carne molida)	16.-
21. CHICHONFAN CON LANGOSTINOS (Pasta de arroz al vapor relleno de langostino)	18.50.-



WA LOK

SOPAS

B 01. SOPA SUI KAO (TALLARIN /SAHOFAN /MAIFAN)	29.-
(Sopa con Suikao relleno de langostinos y chanco , choysam y fideo a elección)	
02. SOPA WANTAN CON TALLARIN	26.-
(Sopa de pollo con wantan relleno de pollo, choysam y tallarin.)	
03. SOPA GAU NAM (TALLARIN /SAHOFAN /MAIFAN)	30.-
(Sopa de carne de res corte falda guisada y fideo a elección)	
04. SOPA SOLO (TALLARIN /SAHOFAN /MAIFAN)	19.-
(Fideo a elección con sopa de pollo)	
05. SOPA FUCHIFU	19.-
(Crema con clara de huevo, pollo picado y fideo de arroz)	
06. SOPA PAC POU	23.-
(Crema con langostinos, chanco , champiñones, clara de huevo y fideo de arroz)	
07. CREMA SAM SI	23.-
(Crema con chanco, hongo chino, bamboo, sillao y wanyi)	
08. CREMA DE CHOCLO	23.-
(Crema de choclo con pollo picado y clara de huevo)	
09. CREMA DE POLLO Y PESCADO	25.-
(Crema de pollo y pescado picado con clara de huevo.)	
10. CALDO DE PESCADO CON TAUFU	30.-
(Caldo de pescado con con queso de Soya y sinkua.	



WA LOK

B 11. CALDO DE POLLO CON VERDURAS	25.-
(Caldo de pollo con verduras mixtas)	
12. CALDO DE PICHÓN	34.-
(Concentrado de pichón)	
13. SOPA DE ARROZZ CON POLLO	22.-
(Gachas de arroz con pollo)	
14. SOPA DE ARROZ CON BOLA DE CARNE	22.-
(Gachas de arroz con bolas de carne)	
15. SOPA DE ARROZ CON PESCADO	28.-
(Gachas de arroz con pescado)	



WA LOK

AVES

C	01. POLLO AL LIMÓN	42.-
	(Filete de pollo arrebozado y frito con una salsa de limón agridulce)	
	02. POLLO TI PA KAY	42.-
	(Filete de pollo arrebozado y frito con salsa tamarindo)	
	03. POLLO CHI JAU KAY	42.-
	(Pollo apanado (pierna) en salsa ostión)	
	04. POLLO CHUY PEY KAY	58.-
	(Pollo asado en salsa de ostión, cebolla china, zanahoria y champiñones)	
	05. POLLO CON VERDURAS	42.-
	(Filete de pollo saltado con champiñones y verduras mixtas)	
	06. POLLO CON CASTAÑAS DE CAJÚ	56.-
	(Cubos de pollo con espárragos, castaña de agua y castañas de cajú)	
	07. POLLO AL VAPOR CON SALCHICHA	56.-
	(Filete de pollo al vapor con salchicha china)	
	08. POLLO AL VAPOR CON HONGO Y YUYO	56.-
	(Filete de pollo al vapor con hongo chino y algas)	
	09. POLLO ENROLLADO EN SALSA DE OSTIÓN	46.-
	(Filete de pollo enrollado con espárrago en salsa de ostión)	
	10. POLLO PICANTE CON VERDURAS PICADAS	46.-
	(Filete de pollo salteado con champiñones, verduras y ají amarillo)	
	11. POLLO CON AJONJOLI	58.-
	(Pollo asado en salsa tamarino)	
	12. POLLO WAT KAY CON HONGO Y VERDURAS	62.-
	(Pollo asado con hongo y verduras mixtas en salsa de ostión)	



WA LOK

C	13. GALLINA SALTADA CON VERDURAS	72.-
	(Gallina trozada con verduras mixtas)	
	14. GALLINA PAC CHI KAY	52.-
	(Gallina sancochada con salsa de kión)	
	15. GALLINA SILLAO KAY	52.-
	(Gallina sancochada con salsa de soya)	
	16. GALLINA A LA SAL	58.-
	(Gallina deshilachada con cebolola china y kión)	
	17. POLLO CRUKAY CON FRUTAS	60.-
	(Pollo frito en trozos con una salsa de frutas)	
	18. POLLO CON PIÑA	43.-
	(Filete de pollo arrebozado y frito con una salsa de tamarindo y piña)	
	19. CHICHARRON DE POLLO	42.-
	(Pollo frito en trozos)	
	20. POLLO SALTEADO CON FRUTAS	52.-
	(Filete de pollo frito salteado con una salsa de frutas)	



WA LOK

DELICIAS DEL MAR

D 01. CONCHITAS DE ABANICO CON BROCOLI (Conchas de abanico salteadas sobre cama de brocoli)	68.-
02. CONCHITAS DE ABANICO AL VAPOR CON TAUSI (Conchas de abanico al vapor con tausi)	68.-
03. LANGOSTINO CON CASTAÑA DE CAJÚ (Langostinos salteados con castaña de agua, cajú y espárragos)	68.-
04. LANGOSTINO PICANTE AL HORNO (Langostinos enteros con salsa ligeramente picante)	68.-
05. LANGOSTINO EN SALSA INGLESA (Langostinos salteados en salsa inglesa con piña en trozos)	68.-
06. LANGOSTINO AL VAPOR CON AJO (Langostinos al vapor con crema de ajo)	65.-
07. LANGOSTINO CON TAUSI (Langostinos salteados con salsa de tausi)	65.-
08. LANGOSTINOS CRISTAL (Langostinos salteados con castaña de agua)	65.-
09. LANGOSTINO SEI SI JA (Langostino molido relleno de almendra y arrebozado con fansi)	65.-
10. CALAMARES CON VERDURA (Calamares salteados con verduras mixtas en salsa de ostión)	52.-
11. CALAMARES PICANTES AL HORNO (Calamares al horno ligeramente picante)	52.-
12. CALAMARES CON TAUSI (Calamares salteados con tausi, pimienta, ají amarillo y choysam)	52.-



WA LOK

D 13. CALAMARS RELLENOS (Calamares rellenos con langostinos en salsa de tausi)	67.-
14. CANASTA DE MARISCOS (Nido de tallarin frito con mariscos)	73.-
15. CALAMARES FRITOS PICANTE (Calamares arrebozados fritos ligeramente picante)	50.-
16. PESCADO EN FLOR GUISADO (Lenguado arrebozado con forma de una flor de crisantemo en salsa de ostión y guiso de hongo, lomito y cebolla china.)	88.-
17. PESCADO EN FLOR DULCE (Lenguado arrebozado con forma de una flor de crisantemo en salsa de tamarindo)	88.-
18. PESCADO GUISADO CON CHAMPIÑONES (Chita frita en salsa de ostión y champiñones)	92.-
19. PESCADO AL VAPOR CON TAUSI (ENTERO) Chita al vapor en salsa de tausi o mensi)	88.-
20. PESCADO EN FILETE AL VAPOR CON TAUSI (Filete de mero al vapor con tausi)	75.-
21. PESCADO EN FILETE SALTADO CON VERDURAS (Filetes salteados con verduras mixtas y wanyi)	75.-
22. PESCADO EN FLOR DOS SABORES (Lenguado arrebozado con forma de una flor de crisantemo en salsa de tamarindo y ostión)	88.-
19. UÑAS DE CANGREJO FRITO (Uñas de cangrejo envueltas de langostino molido frito)	53.-



WA LOK

PATO

E 01. PATO AL AJONJOLI CON DURAZNO (1/2 pato asado en salsa de tamarindo con durazno y ajonjoli)	80.-
02. PATO DOS SABORES (1/2 pato asado en salsa de tamarindo y ostión)	108.-
03. PATO CON VERDURAS (1/2 pato asado salteado en salsa de ostión y verduras mixtas)	68.-
04. PATO CON PIÑA (1/2 pato asado salteado con piña y una salsa de tamarindo)	68.-
05. PATO AL AJO (1/2 pato asado al ajo acompañado de cebolla china y kió)	68.-
06. PATO PEKINES (ENTERO) (Pato asado 2 tiempos)	160.-
07. PATO PEKINES (MEDIO) (Pato asado 2 tiempos)	83.-
08. PATO AL AJONJOLI (DULCE U OSTIÓN) (1/2 pato asado en salsa de tamarindo u ostión)	78.-
09. PATO ASADO (ENTERO)	135.-
10. PATO ASADO (MEDIO)	72.-
11. 1/4 PATO ASADO (PIERNA)	38.-
12. 1/4 PATO ASADO (PECHO)	45.-



WA LOK

PICHÓN

F 01. PICHÓN AL SILLAO (Pichón ahumado y cocinado al sillao)	32.-
02. PICHÓN AL HORNO (Pichón ahumado y horneado)	32.-
03. PICHÓN AL VAPOR CON FU YI (Pichón trozado al vapor con queso de soya encurtido)	58.-
04. PICHÓN AL VAPOR CON HONGOS NEGROS (Pichón al vapor acompañado de algas chinas)	62.-
05. PA KAP SUN (Tres pichones deshuesados saltados en una cama de fansi frito y lechuga)	82.-
06. PICHÓN EN SALSA DE FRUTAS (Pichón al horno en dos con salsa de frutas)	38.-
07. PICHÓN EN TROZOS SALTADO (Dos pichones deshuesados, trozados y salteados con verduras mixtas)	62.-



WA LOK

CHANCHO

G 01. CRUYOC	46.-
(Chanco arrebozado y saltado con piña, holantao y pimientos en salsa de tamarindo)	
02. COSTILLA KEN TOU	49.-
(Costilla en salsa ken tou, agridulce acompañado de holantao, piña y pimientos)	
03. COSTILLA AL HORNO	46.-
(Costilla horneada y saltadas con culantro, aji amarillo y cebolla china picadas finamente)	
04. CHANCHO CON TAMARINDO	49.-
(Lomito de chanco en salsas de tamarindo)	
05. LOMITO CON VERDURAS	49.-
(Lomito de chanco saltado con verduras mixtas)	
06. LOMITO CON CASTAÑAS CAJU	59.-
(Lomito de chanco saltado con castañas de caju)	
07. CHANCHO SALTADO CON FRUTAS	52.-
(Lomito de chanco saltado en una salsa de tamarindo y frutas)	
08. CHANCHO AL AJO	49.-
(Lomito de chanco en salsa de ajo)	
09. COSTILLAS VINAGRE	49.-
(Costilla arrebozado con una salsa de vinagre)	
10. LOMITO ASADO	42.-



WA LOK

CARNE DE RES

H 01. CARNE DE RES EN SALSA OSTIÓN	48.-
(Carne saltada con verduras mixtas en salsa de ostión)	
02. CARNE DE RES PICANTE	48.-
(Carne saltada con verduras mixtas y aji amarillo)	
03.CARNE DE RES AL CURRY	48.-
(Carne salteada con una salsa de curry)	
04. CARNE DE RES CON PIÑA	48.-
(Carne salteada con piña en salsa de tamarindo)	
05.CARNE DE RES EN SALSA INGLESA	49.-
(Carne salteada con salsa inglesa)	
06. CARNE CON TAUSI	48.-
(Carne salteada con salsa de tausi)	



WA LOK

SALTADOS ESPECIALES

I 01. MA PO TAUFU	40.-
(Queso de soya picado y salteado con carne ligeramente picante)	
02. TAUFU GUISADO	32.-
(Queso de soya trozado y guisado con holantao, hongo, bambu y champiñones en salsa de ostión)	
03. TAUFU RELLENO	60.-
(taufu relleno de langostino molido y frito en salsa de ostión)	
04. CANASTA TAIPA	60.-
(Saltado de pato, lomito de chanco, pollo, langostino, huevo y verduras mixtas en un nido de fideos fritos)	
05. CANASTA SAM SI	58.-
(Saltado de frejolito, hongo, lomito de chanco y pato en corte juli-ana en un nido de fideos fritos)	
06. KAM LU WANTAN	48.-
(Pollo en trozos, pato, lomito de chanco, langostinos, huevo codor-niz, piña en una salsa de tamarindo)	
07. HONOS NEGROS RELLENOS	77.-
(Hongos rellenos de langostino molido al vapor)	
08. HONGOS NEGROS CON VERDURA	62.-
(Hongos saltados con choysam en salsa de ostión)	



WA LOK

ESPECIALES A LA CACEROLA

J 01. PESCADO CON TAUFU	60.-
(Filete de mero con holantao, sinkua, champiñones y taufu)	
02. MARISCOS CON FANSI	58.-
(Calamar, conchita de abanico y langostino con fansi)	
03. MARISCOS A LA CACEROLA	58.-
(Chanco sancochado guisado en salsa de ostión)	
04. POLLO CON HONGOS	55.-
(Trozos de pollo con verdura y hongos)	
05. POLLO AL CURRY CON PAPAS	46.-
(Trozos de pollo guisado en salsa de curry)	
06. MARISCOS CON TAUFU GUISADO	62.-
(Mariscos con taufu y verduras en salsa de ostión)	
07. TAUFU RELLENO A LA CACEROLA	62.-
(Taufu relleno de langostino molido en salsa de ostión)	
08. PEJESAPO GUISADO A LA CACEROLA	65.-
(Pejesapo entero frito bañado en guiso de hongo, lomito, cebolla china en salsa de ostión)	
09. VERDURAS A LA CACEROLA CON FANSI	38.-
(Verduras mixtas con fansi en salsa de ostión)	



WA LOK

ESPECIALES A LA PLANCHA

K 01. TAIPA A LA PLANCHA	78.-
(Saltado de pato, lomito de chanco, pollo, langostino, huevo y verduras mixtas a la plancha)	
02. MARISCO A LA PLANCHA	88.-
(Mariscos con verduras mixtas a la plancha)	
03. CALAMARES A LA PLANCHA	75.-
(Calamares saltados con verduras a la plancha)	
04. LOMO DE RES A LA PLANCHA	75.-
(Filete de lomo con verduras mixtas a la plancha)	
05. LANGOSTINOS A LA PLANCHA	88.-
(Langostinos con verduras mixtas a la plancha)	
06. COSTILLAS KEN TOU A LA PLANCHA	75.-
(Costilla en salsa ken tou, agri dulce acompañado de holantao, piña y pimientos a la plancha)	
07. CONCHITAS DE ABANICO A LA PLANCHA	75.-
(Conchitas de abanico con verduras mixtas a la plancha)	
08. FILETE DE POLLO CON TAUSI A LA PLANCHA	75.-
(Filete de pollo saltado con tausi)	



WA LOK

FIDEOS DE ARROZ

L 01. SAHOFAN / MAIFAN SALTADO CON CARNE	38.-
(Fideos previamente sancochados saltados con carne)	
02. SAHOFAN / MAIFAN SALTADO CON LOMO DE CHANCHO	38.-
(Fideos previamente sancochados saltados con lomo de chanco)	
03. SAHOFAN / MAIFAN SALTADO CON POLLO	38.-
(Fideos previamente sancochados saltados con pollo)	
04. SAHOFAN SALTADO ESPECIAL	45.-
(Fideo previamente sancochados con lomito de chanco, pato asado, langostino y verduras mixtas)	
05. MAIFAN SALTADO ESPECIAL	48.-
(Fideo previamente sancochados con lomito de chanco, pato asado, langostino y verduras mixtas)	
06. SAHOFAN SALTADO SOLO	26.-
(Fideo previamente sancochados con ajo chino, frijolito y sillao)	
07. SAHOFAN SALTADO CON TAUSI	38.-
(Fideo previamente sancochado saltado con tausi)	
08. MAIFAN SALTADO CON CURRY	48.-
(Fideo previamente sancochado saltado con curry)	
09. SAHOFAN / MAIFAN CON LOMITO DE CHANCHO (JUGOSO)	40.-
(Fideos previamente sancochado salteado con lomito de chanco)	
10. SAHOFAN / MAIFAN CON CARNE DE RES (JUGOSO)	40.-
(Fideos previamente sancochado salteado con carne de res)	



WA LOK

ARROZ

N	01. ARROZ CHAUFA YON CHAU	25.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo y salteado con lomito de chanco, langostino, frijolito y cebolla china)	
	02. ARROZ CHAUFA ESPECIAL	25.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo y salteado con lomito de chanco, langostino, pollo y cebolla china)	
	03. ARROZ CHAUFA CON POLLO	23.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo salteado con pollo y cebolla china)	
	04. ARROZ CHAUFA CON PATO	25.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo salteado con pato y cebolla china)	
	05. ARROZ CHAUFA CON CHANCHO	25.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo salteado con chanco y cebolla china)	
	06. ARROZ CHAUFA CON LANGOSTINOS	28.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo salteado con langostinos y cebolla china)	
	07. ARROZ CHAUFA CON CARNE DE RES	23.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo salteado con carne y cebolla china)	
	08. ARROZ CHAUFA CON MARISCOS	28.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo salteado con mariscos y cebolla china)	
	09. ARROZ CHAUFA CON SALCHICHA CHINA	28.-
	(Arroz frito previamente mezclado con huevo salteado con salchicha china y cebolla china)	



WA LOK

TALLARIN

O	01. TALLARIN CON CARNE DE RES	43.-
	(Carne salteada con verduras mixtas sobre una cama de tallarin)	
	02. TALLARIN CON LOMITO DE CHANCHO	43.-
	(Chanco salteada con verduras mixtas sobre una cama de tallarin)	
	03. TALLARIN DE POLLO	43.-
	(Pollo salteada con verduras mixtas sobre una cama de tallarin)	
	04. TALLARIN TAIPA	48.-
	(Pollo, chanco, langostino, pato, huevo codorniz salteado con verduras mixtas sobre una cama de tallarin)	
	05. LOU MIN EN SALSA DE OSTIÓN	29.-
	(Fideos sancochados y saltados en salsa de ostión)	
	06. TALLARIN CON CARNE AL CURRY	43.-
	(Fideos sancochados y saltados con carne en salsa de curry)	
	07. TALLARIN FRITO CON MARISCOS	56.-
	(Mariscos saltados sobre una cama de tallarin frito)	
	08. TALLARIN FRITO CON CARNE DE RES	46.-
	(Carne saltado sobre una cama de tallarin frito)	
	09. TALLARIN FRITO CON POLLO	46.-
	(Pollo saltado sobre una cama de tallarin frito)	
	10. TALLARIN SAM SI	43.-
	(Lomito, pato, pollo saltado sobre una cama de tallarin frito)	
	11. TALLARIN FRITO TAIPA	55.-
	(Pollo, chanco, langostino, pato, huevo codorniz salteado con verduras mixtas sobre una cama de tallarin frito)	

R	01. SOPA (TALLARIN / SAHOFAN / MAIFAN) CON VERDURA (Caldo con fideos y choysam)	19.-
	02. CHOY SAM SALTADO SOLO (Verdura saltado con salsa de ostión)	26.-
	03. FREJOLITO SALTADO SOLO (Frejolito saltado con salsa de ostión)	26.-
	04. BROCOLI SALTADO SOLO (Brocoli saltado con salsa de ostión)	26.-
	05. SIN KUA SALTADO SOLO (Verdura saltado con salsa de ostión)	26.-
	06. VERDURAS MIXTAS SALTADAS (Brocoli, holantao, choysam y pac choy salteado)	26.-
	07. VERDURAS CON FANSI A LA CACEROLA (Verduras mixtas en salsa de ostión)	38.-
	08. SAM KU SALTADO EN SALSA DE OSTIÓN (Hongo, champiñones, choysam, wanyi y holantao)	62.-
	09. TORTILLA CON VERDURA (Huevo revuelto con frijolito, holantao, pimiento y cebolla)	30.-
	10. TAUFU GUISADO (Taufu en trozos saltado y guisado en salsa de ostión)	30.-
	11. LO JON CHAY (Bambu, wanyi, hongo, champiñones saltado con fansi)	46.-
	12. (MAIFAN / SAHOFAN) SALTADO SOLO (Fideos sancochados saltados con frejolito, ajo chino y sillao)	26.-

R	13. TALLARIN SALTADO CON VERDURAS (Tallarín saltado con verduras mixtas)	28.-
	02. TALLARIN LOU MIN CON CHAMPIÑONES (Tallarín saltado con champiñones, cebolla china, kion en salsa de ostión)	29.-
	03. ARROZ CHAUFA CON FREJOLITO Y CHAMPIÑONES (Arroz frito previamente mezclado con huevo salteado con frejolito, champiñones y cebolla china)	23.-
	04. WANTAN FRITO SOLO (Pasta de wantan frito con salsa de tamarindo)	13.50.-
	05. NABO ENCURTIDO	13.50.-
	06. ARROZ BLANCO (TAZA)	06.-



WA LOK

POSTRES

- P**

01. NARANJITAS CHINAS (PORCIÓN)

(frutas chinas en conserva)

17.-
- 02. LAYCHEE (PORCIÓN)**

(frutas chinas en conserva)

17.-

BEBIDAS

- Q**

01. TETERA DE TÉ

(Jazmín, pou li, oolong, laychee)

08.-
- 02. GASEOSA 1 1/2**

18.-
- 03. TÉ FILTRANTE**

05.-
- 04. GASEOSA PERSONAL (NORMAL O DIET)**

06.-
- 05. CERVEZA**

10.-



WA LOK

BANQUETE ORIENTAL

(PARA MESA DE 10 PERSONAS)

<div>A</div> <div>SUIKAO FRITO</div> <div>POLLO CHUY PEY KAY</div> <div>COSTILLAS KEN TOU</div> <div>PATO ASADO</div> <div>TALLARIN TAYPA</div> <div>ARROZ CHAUFA ESPECIAL</div> <div>GASEOSA</div> <div>S/. 570 .-</div>
--



WA LOK

MENÚ

(APROXIMADAMENTE PARA 5 PERSONAS)

M 01. BOCADITOS AL VAPOR MARISCOS CON TAUFU GUISADO HONGOS RELLENOS PESCADO EN FLOR CHAUFA YON CHAO FAMILIAR S/. 345.-	M 02. BOCADITOS AL VAPOR BOCADITOS FRITOS COSTILLA KEN TOU A LA PLANCHA WAT KAY LANGOSTINO SALTADO CON TAUSI CHAUFA ESPECIAL FAMILIAR S/. 345.-
M 03. BOCADITOS AL VAPOR CREMA SAM SI MEDIANA GALLINA AL VAPOR CON HONGOS PESCADO EN FLOR 2 SABORES LANGOSTINOS SALTADOS CON SALSA INGLESA CHAUFA CON SALCHICHA CHINA S/. 415.-	M 04. BOCADITOS AL VAPOR BOCADITOS FRITOS FILETE DE PESCADO AL VAPOR PATO AJONJOLI CON DURAZNO TAIPA A LA PLANCHA ARROZ BLANCO S/. 365.-
M 05. BOCADITOS AL VAPOR BOCADITOS FRITOS LANGOSTINOS AL VAPOR CON CREMA DE AJO PESCADO EN FLOR DULCE WAT KAY CHAUFA ESPECIAL FAMILIAR S/. 355.-	M 06. SIU KAO FRITO CANASTA TAIPA POLLO CON PIÑA TALLARIN CON CARNE DE RES CHAUFA DE CHANCHO FAMILIAR S/. 270.-



WA LOK

MENÚ

(APROXIMADAMENTE PARA 5 PERSONAS)

M 07. WANTAN FRITO BOCADITOS AL VAPOR MARISCOS A LA CANASTA KAM LU WANTAN CHUI PEY KAY CHAUFA DE POLLO FAMILIAR S/. 315.-	M 08. BOCADITOS AL VAPOR BOCADITOS FRITOS CHITA AL VAPOR CANASTA SAM SI CRUYOC ARROZ BLANCO S/. 310.-
M 09. BOCADITOS AL VAPOR LANGOSTINO SALTADO CON TAUSI SAMKU SALTADO CHUI PEY KAY PATO AJONJOLI DULCE CHAUFA ESPECIAL FAMILIAR S/. 385.-	M 10. BOCADITOS AL VAPOR CREMA SAM SI CALAMAR RELLENO WAT KAY COSTILLA KEN TOU CHAUFA ESPECIAL FAMILIAR S/. 370.-



