



Madam  
Tusan

MADAM  
TUSAN

# BANQUETE



## BANQUETE NOSTÁLGICO - PARA 4

2 PORCIONES DE WANTANES FRITOS

1 PORCIÓN FAMILIAR DE ARROZ CHAUFÁ DE POLLO

1 TALLARÍN DE POLLO CON VERDURAS

1 POLLO CHI JAU KAY

1 CHANCHO AL TAUSI

1 POLLO CRU YOK

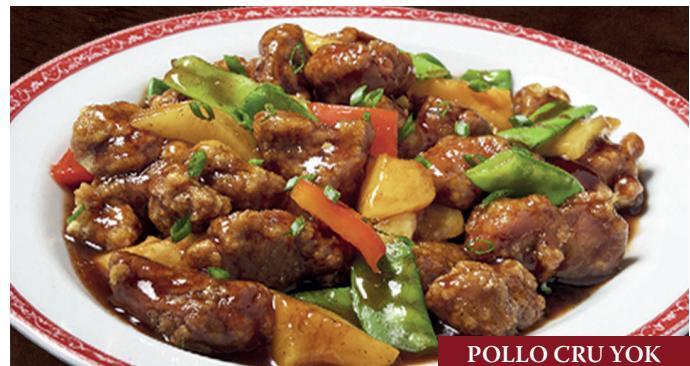
S/.200



ARROZ CHAUFÁ DE POLLO



TALLARÍN DE POLLO CON VERDURAS



POLLO CRU YOK



POLLO CHI JAU KAY

No olvides acompañar la comida con nuestros postres y bebidas favoritas

Degustación de postres  
Alfajor

Sangrías (Madam - Tusan - Tropical)  
Dragón loco  
Dragón sour  
Chilcano bicentenario  
Fresa sexy  
Pepe tam



## LOS ESPECIALES

### AGUAYMANTO 24

Pisco, aguaymanto, zumo de limón, almíbar de piña y triple sec.

### CHACHO WU 24

Vodka, tumbo, maracuyá, mandarina y ginger ale.

### CHARAPITA 24

Gin, camu camu, jugo de naranja y ginger ale.

### DRAGÓN SOUR 22

Pisco, huacatay, zumo de naranja, puré de maracuyá, pulpa de maracuyá, jarabe de goma y clara de huevo.

### DRAGÓN LOCO 24

Pisco, naranja, maracuyá, huacatay y agua tónica.

### MANZANITA 24

Gin, licor de manzana, limón Tahití, lima, tónica y kión.

### PEPE TAM 24

Pisco, Vermouth Rosso, Fernet, maracuyá, jugo de cranberry y hierba buena.

### SANGRÍA MADAM 24

Vino blanco, limón, Sprite y hierba buena.

### SANGRÍA TUSAN 24

Vino tinto, limón y Sprite.

### SANGRÍA TROPICAL 24

Vino santa julia, pisco, puré de maracuyá, almíbar de piña, limón Tahití y sprite.

## LOS DEL CHIFA

### FRESA SEXI 23

Pisco, fresa, menta y naranja.

### MANGO POLITAN 23

Ron, mango, mandarina y jugo de cranberry.

### FRESA Y MARACUYÁ 23

Pisco, fresa, maracuyá, hierba buena y jarabe de goma.

### HIERBA LUISA 23

Pisco, limón, hierba luisa, almíbar de piña y ginger ale.

## LOS CLÁSICOS

### ALGARROBINA

Algarroquina, leche, pisco, yema de huevo y canela.

### CHILCANOS

Aguaymanto, camu camu, clásico, kión, lychee, maracuyá y mandarina.

### PISCO SOUR

Clásico y de maracuyá.

### CHILCANO BICENTENARIO

Pisco, jugo de cranberry, puré de maracuyá, zumo de mandarina y schweppes.

**TABERNERO**

- DESDE 1897 -

## CERVEZA

Pilsen Callao 12

Cusqueña, Cusqueña Malta 13

Corona, Heineken, Stella Artois 16

### ARTESANALES

Candelaria Red Ale 22

Candelaria Witbier 22

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

### CAIMI CAMU 15

Camu camu, limón y naranja.

### CHIRIMOYITA 15

Chirimoya, fresa y mandarina.

### CAMU PIÑA 15

Camu camu, piña y granadilla.

### FRESI LYCHEE 15

Lychee, limón y fresa.

### FRUTI FRUTI 15

Maracuyá, piña y lychee.

### ZANAHORIA 15

Aguaymanto, fresa y piña.



## LIMONADAS

### DEL CHIFA

Cedrón	11
Hierba Buena	11
Hierba Luisa	11
Lychee	13

## CLÁSICAS

Frozen	9
Natural	9
Mineral	9



## TÉS HELADOS

### CEDRÓN 12

Té negro, hoja de cedrón y maracuyá.

### FRESITA 12

Té negro, fresa, menta y zumo de limón.

### MARACUMANGO 12

Te negro, puré de maracuyá, mango, limón Tahití.

### KIONCITO 12

Té negro, kión, mandarina y menta.

### LIMA LIMÓN 14

Té negro, naranja, lima, limón y menta.



## INFUSIONES NATURALES [tetera]

Anís	12
Hierba Luisa	12
Té Jazmín	12
Té Oolong (Té Negro)	12
Té Verde	12

## AGUAS Y GASEOSAS

Agua San Luis sin gas	8
Agua San Luis con gas	8
Agua Tónica	9
Coca Cola	8
Coca Cola Zero	8
Fanta	8
Inca Kola	8
Inca Kola Zero	8
Sprite Zero	8
Schweppes	8

## CAFÉS

Café Americano	7
Café Cortado	7
Café Espresso	6

# DIM SUM

Dim Sum en Cantonés significa, llegar al corazón. En el chifa peruano significa lo mismo.

## PARA COMPARTIR



**EL FESTIVAL**

39

2 Siu Mai Yei Mai, 2 Ha Kao Verde,  
2 Sancochado, 2 Calabacitas, 2 San Jin Pao.



**FRITOS**

37

2 Rollitos Primavera, 2 Encamotado,  
2 Curry Cook, 2 Wantanes Tusan.



**AL VAPOR**

34

2 Siu Mai Especial, 2 Ha Kao Clásico,  
2 Empatado, 2 Asopado Levantado.

## AL VAPOR

### SIU MAIS



**SIU MAI PRIMAVERA** 16

3 UNIDADES

Rellenos de cerdo, langostinos y  
verdura china.



**SIU MAI ESPECIAL** 16

3 UNIDADES

Rellenos de cerdo, langostinos y  
hongos chinos.



**SIU MAI YE MAI**

3 UNIDADES

Rellenos de carne de res y su  
huevito picante montado.

### ASOPADOS



**ASOPADO LEVANTADO** 16

3 UNIDADES

Rellenos de pollo en su caldo al  
kión.



**ASOPADO CALLAO**

3 UNIDADES

Rellenos de cerdo y langostino  
en su caldo chupín.

### RAVIOLES CHIFEROS



**SANCOCHADO**

3 UNIDADES

Rellenos de carne de  
res guisada.



**EMPATADO**

3 UNIDADES

Rellenos de pato con verduras y  
ostión.



**MIN PAO CLÁSICO**

2 UNIDADES

Rellenos de pollo, cerdo  
y hongos.

### MIN PAO Y BAOS



**CHA SIU PAO**

2 UNIDADES

Rellenos de chancho asado  
guisado.



**SAN JIN PAO**

3 UNIDADES

Min Paos a la plancha  
rellenos de pollo.

### MIN PAO Y BAOS



**PHILLY PAO**

3 UNIDADES

De carne de res con cebolla,  
pimientos y queso cheddar.



**BUTI BAO**

2 UNIDADES

Nuestras butichifas rellenas  
de chanchito asado.



**BURGER BAO**

2 UNIDADES

Burgers de cerdo con  
sabor a chifa.

### HAKAO



**HAKAO VERDE**

3 UNIDADES

Masa verde rellena de langostinos  
y huacamayo.



**HAKAO CLÁSICO**

3 UNIDADES

Rellenos de langostinos y  
bambú.

# BOCADITOS AL VAPOR

## CHIN CHON FAN



DE VERDURAS  
Y HONGOS

18



DE CHANCHO ASADO  
CHA SIU

24



DE LANGOSTINOS

28

## LOS FRITOS



WANTÁN CLÁSICO 16

6 UNIDADES

Con generoso relleno de pollo y salsa de auténtico tamarindo.



ROLLITOS PRIMAVERA 19

3 UNIDADES

De pollo picante o chancho asado. Acompañado con salsa de limón y canela.



EMPAÑADAS CURRY COK 19

3 UNIDADES

En masa casera crocante, rellenas de pollo al curry, acompañadas con salsa de limón y canela.



CALABACITAS 19

3 UNIDADES

Rellenas de carne guisada con zapallo loche y culantro.



WANTÁN TUSAN 20

6 UNIDADES

Rellenos de cerdo con langostinos y salsa tamarindo Kam Lu.

## PIQUEOS



ALITAS TUSAN 12 UNIDADES

Glaseadas en barbacoa de chifa y ajies chinos.

36



ALITAS KAIPI 28

5 UNIDADES

Rellenas de pollo, langostinos y almendras, salsa de limón y canela china.



ENCAMOTADO 29

5 UNIDADES

Bombones de langostinos y pollo envueltos en camote y salsa de naranja.



CHICHARRÓN DE POLLO 36  
VALIENTE

5 UNIDADES

De pierna con huesito, ají, kión, ajo y cebollita china.



UÑITAS DE CANGREJO 39

5 UNIDADES

Rellenas de langostinos y almendras acompañadas de salsa de limón y canela china.

# LA FIESTA DEL PATO PEKINÉS

Para 2 a 3 personas 96 | Para 4 a 6 personas 180



## PRIMER ACTO

Piel crocante de pato, panqueques, salsa y encurtidos.



## SEGUNDO ACTO

Carne de pato picada, con verduras al wok en tacos de lechuga.



## TERCER ACTO

Carne salteada con verduras y tallarines.



## CUARTO ACTO

Un sabroso caldo de pato con tofu y verduras.

# LOS ASADOS

De carnes en nuestro cilindro de chifa.



MEDIO POLLO ASADO AL CILINDRO

29

PANCETA DE CERDO A LA NARANJITA CHINA

39

LOMO DE CHANCHO  
CHA SIU ASADO

39

PATO ASADO

Cuarto de pato  
Medio pato

39

FUENTE DE NUESTROS CUATRO ASADOS

69

# NUESTRAS ESPECIALIDADES



PEPPER STEAK CON PAPAS DE CHIFA

**MAPO TOFU CON CERDO MOLIDO** 32

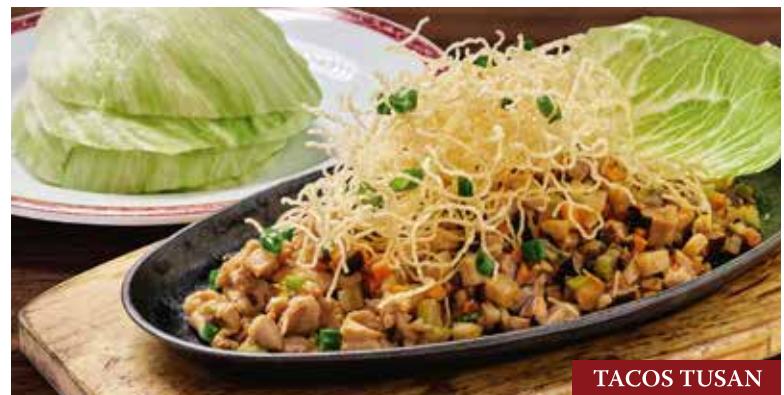
El clásico de la cocina de Sichuan en su versión super picante. Acompáñelo con arroz blanco.

**POLLITO CRISPY KAI** 38

Trozos de pollo crocantes bañados de salsa Shanghai agridulce y picante a la vez.

**TACOS TUSAN** 38

Abundante pollito saltado con almendras acompañado de sus tacos de lechuga.



TACOS TUSAN

**POLLO PICANTE** 39

Saltado con jalapeños, pimientos verdes y maní.

**POLLO TI PA KAY MADAM TUSAN** 44

Relleno de langostinos en salsa de tamarindo y rocoto.



LA PLANCHA TAYPÁ

**LA FALDA DE MADAM** 48

Falda guisada servida sobre fideos sahofan.

**POLLO ENROLLADO A LA NARANJA** 49

Relleno de chancho asado y langostinos.



PATITO DESHUESADO CANTÓN

**LOMITO FINO SALTADO MADAM TUSAN** 49

Con cebollas, tomates, hongos, pimientos verdes y sus panqueques.

**LA PLANCHA TAYPÁ** 49

La de siempre, con todas las carnes, mariscos y verduras en salsa ostión.

**LANGOSTINOS RELLENOS A LA NARANJA** 59

Rellenos de almendras chinas y salsa a la naranja.

**LOMITO AL AJO Y TAUSI A LA PLANCHA** 59

Con su punto de pimienta, ajo y tausi.

**PEPPER STEAK CON PAPAS DE CHIFA** 68

Lomito a la pimienta oriental y sus papas fritas de chifa con huevo.

**PATITO DESHUESADO CANTÓN** 69

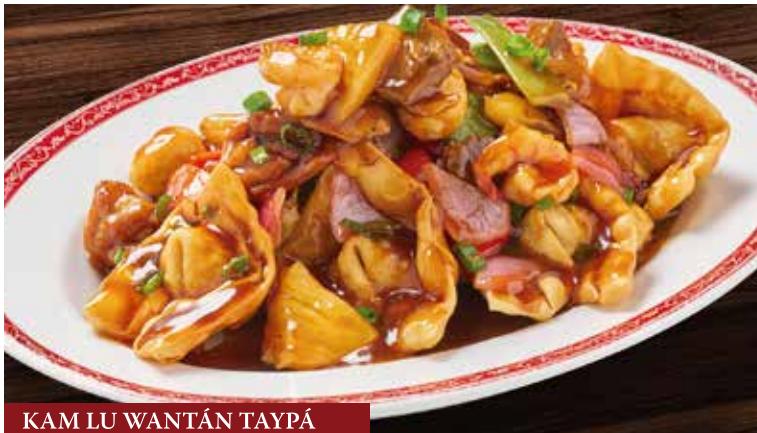
Deshuesado y cocido en punto de sillao.



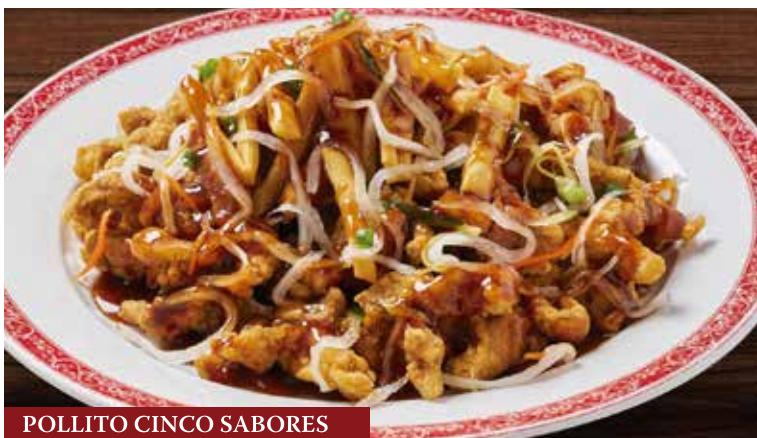
LOMITO AL AJO Y TAUSI A LA PLANCHA

# CLÁSICOS

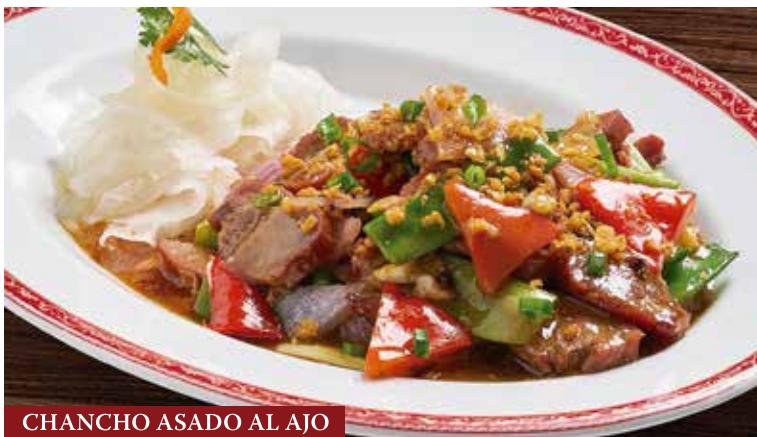
Los platos de toda la vida, del chifa de nuestro corazón.



KAM LU WANTÁN TAYPÁ



POLLITO CINCO SABORES



CHANCHO ASADO AL AJO



CHANCHO CRUYOK CON PIÑA Y DURAZNOS



LANGOSTINOS SALTADOS AL AJO Y AJÍ

## POLLO TI PA KAY

34  
Pechuga crocante bañada en salsa agríduce.

## POLLO CHI JAU KAY

34  
Pierna crocante bañada en salsa de ajonjolí.

## CHICHARRÓN DE POLLO AL LIMÓN Y CANELA CHINA

34  
Dados de pechuga fritos y su juguito al limón con canela china.

## POLLITO CINCO SABORES

36  
Bañado en salsa agríduce y encurtidos de chifa.

## POLLO CRUYOK CON PIÑA Y DURAZNOS

37  
Dados de pollo crujiente con piña, duraznos y verduras.

## POLLO SALTADO CON VERDURAS Y HONGOS

37  
Salteados al wok con salsa de ostión.

## POLLO ENROLLADO CON ESPÁRRAGOS

37  
Enrollado y bañado en salsa de ostión.

## CHANCHO ASADO AL TAUSI

37  
Saltado con verduras.

## CHANCHO ASADO AL AJO

38  
Saltado con verduras y nabo encurtido.

## CHANCHO CRUYOK CON PIÑA Y DURAZNOS

38  
Dados de cerdo crujiente con piña, duraznos y verduras.

## FALDA DE RES GAU NAM A LA CACEROLA

39  
Guisada con nabo y verduras.

## KAM LU WANTÁN TAYPÁ

41  
Con todas las carnes, langostinos, verduras, frutas y huevos de codorniz.

## LANGOSTINOS ARREBOZADOS CINCO SABORES

## LANGOSTINOS SALTADOS AL AJO Y AJÍ

## LANGOSTINOS SALTADOS CON VERDURAS Y OSTIÓN

# CHAUFAS

Ideales para acompañar todos nuestros platos.

## VEGETARIANO

Con verduras, hongos, champiñones y huevo.

18

## POLLO

Arroz salteado al wok con pollo, huevo y cebolla china.

19

## CHANCHO ASADO

Arroz salteado al wok con chancho asado, huevo y cebolla china.

21

## LANGOSTINOS

Arroz salteado al wok con langostinos, huevo y cebolla china.

24

## PATO ASADO

Arroz salteado al wok con pato asado, huevo y cebolla china.

24

## FELIX

Con pollo, chancho asado, langostinos, frejolito chino, lechuga y huevo.

29

## CHARAPA

Chaufa amarillo con chancho asado, plátano, cebolla china, pimiento, ají de cocona y huevo montado.

31



CHAUFA CHARAPA



CHAUFA FELIX

# AEROPUERTOS

Chaufas con frejolito chino y fideos crocantes, montados de varios platos de chifa.



AEROPUERTO CHI JAU KAY

## DE POLLO AL CILINDRO Y HUEVO FRITO

29

## DE POLLO CHI JAU KAY SOBRE TORTILLA

29

## DE LOMITO SALTADO ESTILO CHIFA

## SOBRE TORTILLA

32

## DE SALTADO TAYPÁ SOBRE TORTILLA

34



AEROPUERTO TAYPÁ

# TALLARINES

## CLÁSICOS

### SEMI CROCANTES



DE POLLO EN TROZOS CON VERDURAS

36



TAYPÁ CON TODAS LAS CARNES,  
LANGOSTINOS Y VERDURAS

44

## JUGOSOS

DE POLLO CON VERDURAS

29

DE CHANCHO ASADO CON VERDURAS

32

## ARTESANALES



SAHOFAN SALTADO CON CARNE

Pídalo en su versión seco o jugoso.

39

## ESPECIALES



MAY FAN FELIX

39

Con chancho y pato asado, verduras, huevo y su toque de curry.



LOUMING CON PANCETA DE CERDO,  
CHAMPIÑONES Y VERDURAS

39

FANSI A LA CACEROLA

39

Con pollo, langostinos y verduras con su toque picante.

LOUMING CON FALDA DE RES GUIADA  
CON VERDURAS

39

# SOPAS

## CON CALDO

\*Pídala en  $\frac{1}{2}$  porción a 15.

**SOPA SIU KAO** 21\*

Con Siu Kaos de cerdo y langostinos, tallarines y verduras.

**SOPA DE POLLO ASADO** 21\*

Con tallarines y verduras.

**SOPA WANTÁN ESPECIAL** 24\*

Con tallarines, carnes y verduras.

**SOPA SAHOFAN GAU NAM** 24\*

Con falda de res guisada.

**SOPA DE POLLO ESTILO CALDO DE GALLINA** 26\*

Con rocoto, cebolla china y limón.

**SOPA PHO DE CARNE DE RES** 26\*

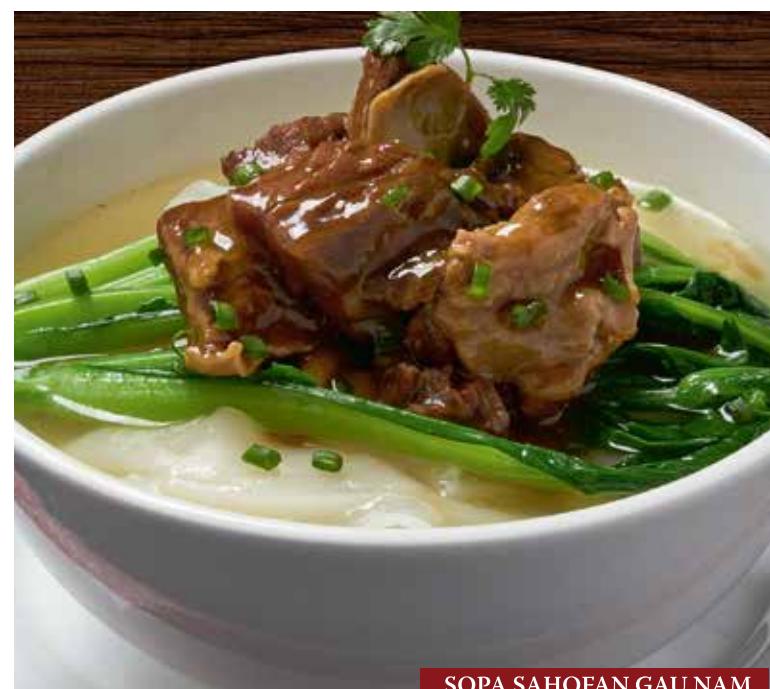
Típica sopa vietnamita con hierba buena y fideos sahofan.

**SOPA DE PATO ASADO** 26\*

Con tallarines y verduras.



SOPA WANTÁN ESPECIAL



SOPA SAHOFAN GAU NAM

## CREMOSAS

**SOPA PAC POW** 14

**SOPA FUCHIFÚ** 14

## VEGETARIANOS

**ENSALADA DE PEPINO** 12

Con ají limo, hojas de culantro y ajonjolí.

**VERDURAS SALTADAS CON SALSA DE OSTIÓN\*** 19

**CHOY SAN SALTADO AL AJO** 23

**VERDURAS SALTADAS CON HONGOS CHINOS** 23

**MAPO TOFU SIN CARNE** 28

**BERENJENAS CRUYOK** 29

Berenjenas crocantes con piña, duraznos y verduras.

## POSTRES

**FLAN DE COCO** 20

Con espuma de arroz y helado artesanal de kión.

**ALFAJOR** 21

Delicioso alfajor relleno de manjar de lúcumo y chocolate (60% Cacao Peruano)

**SOUFFLÉ DE CHOCOLATE** 22

Masa de soufflé de chocolate, coco rallado y helado artesanal doble de vainilla o helado artesanal de kión.

**DEGUSTACIÓN DE POSTRES** 19

\*Contiene salsa de ostión

# CHIFA MADAM TUSAN



A mediados del siglo pasado, lujosos restaurantes chinos se instalaron alrededor de la calle Capón y otros distritos de la capital.

Regentados en su mayoría por refinadas damas de origen chino y decorados con cuartitos con discretas cortinas y lagunas de peces de colores, poco a poco se fueron ganando el corazón de todos gracias a una cocina china que fue adaptándose al gusto de los limeños.

Fue así que en pocos años cientos de restaurantes chinos más pequeños se instalaron por todo el Perú, ofreciendo una cocina que si bien mantenía su origen cantonés, enamoraba a los peruanos con ese saborcito propio que poco a poco fue dando vida a un nuevo mundo de sabores.

Fue así como nace la cocina de los Chifas del Perú.

Madam Tusan es eso, un chifa que recoge el mensaje de sus fundadores, continuando el camino de seguir abrazando los sabores de ambos continentes y para ofrecer esos bonitos momentos que todas las familias del Perú esperan cuando acuden a celebrar la vida en los Chifas del Perú.

Buen provecho.  
Gastón Acurio

**Gran Maestro de Cocina**  
Felix Loo

**Gran Maestro de Dim Sum**  
Milton Zavalaga

**Gran Maestro de Asados**  
Víctor Ramos

