

## ESPECIALIDADES DE LA CASA / HOUSE SPECIALTIES

A1 - Pato Pekinés "Auténtico" (Dos Cursos)  
Peking Duck (Two Courses)

A0 - 1/2 Pato Pekinés "Auténtico" (Un Curso)  
1/2 Peking Duck (One Course)

A2 - Pato Asado al Hilo con Salsa Inglesa  
Shredded Roast Duck with Sweet & Sour Sauce

A3 - Carne con Miel a la Plancha  
Beef Tenderloin with Honey and Black Pepper

A4 - Arroz Crocante al Estilo Sichuán  
Szechwan Subgum Crispy Rice (Rice Crispy served with BBQ Pork, Chicken.  
Seafood and vegetables in oyster sauce)

A5 - Pollo al Limón  
Crispy Lemon Chicken

A7 - Camarón con Almendras (Langostino)  
Cashew Shrimp (Sea Shrimp)

A9 Corvina en Trozos Saltado con Verduras  
Filet of Sea Bass with Seasonal Vegetables

A10 - Filete de Pescado Agriopicante al Estilo Sichuán (Lenguado)  
Szechwan Style Hot & Sour Fish (Sole)

A11 - Filete de Corvina al Vapor con Salsa de Ostión, Tausí y Ajo  
Filet of Sea Bass Steamed with Black Bean, Oyster and Garlic Sauce

A13 - Chita Agridulce al Estilo Sichuán  
Szechwan Style Sweet & Sour Fish (chita)

A14 - Corvina con Ajonjolí al Estilo Sichuán  
Szechwan Style Sweet & Sour Fish Sea Bass

A15 - Cabrito Deshuesado en Olla Caliente al Estilo Sichuán  
Szechwan Style Baby Lamb in hot Pot

A16 - Pollo Crocante al Estilo Vietnamita  
Lemon Grass Vietnam Chicken

A17 - Carne de Res al Estilo Vietnamita  
Lemon Grass Vietnam Beef

A18 - Camarón al Estilo Vietnamita (Langostino)  
Lemon Grass Vietnam Shrimp (Sea Shrimp)

A19 - Carne de Res o Pollo con Curry Rojo (Tailandés)  
Thai Style Red Curry Coconut Beef or Chicken

A20 - Pollo con Albahaca al Estilo Tailandés  
Thai style Basil Chicken

A21 - Tay Pak Especial  
Tai Dop Voy (Stir Fry of BBQ pork, chicken, Seafood and Vegetables in  
oyster sauce)

A22 - Pescado Crocante con Salsa de Tamarindo  
Sweet & Sour Crispy Fish

#### ENTRADAS / APPETIZERS

B1 - Plato Po Pó (Para cuatro personas) (Wantán Frito, Anticucho de Pollo, Sui Kau Frito, Chicharrón de Pollo y Enrollado de Primavera)  
Treasure Platter (Fried Wonton, chicken on a stick, fried dumplings, fried boneless chicken, and spring rolls)

B3 - Combinación de Bocaditos (mínimo 3 personas) (Tampo. Kuotip. Sui Kau Frito. Wantán Picante) (Precio por Persona)  
Dim Sum Platter (min. 3 people) (Price per Person)

B4 - Uña de Cangrejo  
Stuffed Crab Claw

B5 - (4) Bocadito Siu Mai al Vapor  
(4) Steamed Siu Mai Dumplings

B6 - (4) Bocaditos Sui Kau al Vapor (Ja Kau)  
(4) Steamed Sui Kao Dumplings (Ja Kao)

B7 - (4) Bocaditos Kuo Tip a la Plancha  
(4) Pan Fried Pot Stickers

B8 - (4) Bocaditos Tan Po al Vapor  
(4) Steamed Tan Pao Dumplings

B9 - (2) Enrollado de Primavera  
(2) Vegetarian Spring Rolls

B10 - (6) Sui Kau Frito (Ja Kau)  
(6) Deep Fried Sui Kao (Ja Kao)

B12 - (4) Anticucho de Pollo o Res al Estilo Tailandés  
(4) Thai Style Satay Chicken or Beef (brochette)

B14 - (8) Chicharrón de Pollo  
(8) Peruvian Style Chicken Balls-no batter

B15 - (6) Wantán Frito  
(6) Fried Wonton (ground chicken)

B16 - (8) Kam Lu Wantán (1/2 porcion)  
(8) Sweet and Sour Subgum Wonton (1/2 wonton )

B17 - (6) Wantán Picante  
(6) Hot Pepper Wonton

B18 - Nabo encurtido  
Turnip Pickles

#### SOPAS Y CALDOS / SOUPS

C0 - Caldo de Gallina al Vapor  
Hen Soup

C1 - Caldo de Verduras Mixtas  
Mixed Vegetables Soup

C2 - Sopa Sam Si  
Special Szechwan Subgum Soup

C4 - Sopa de Pollo Molido con Malz  
Chicken with corn soup

C5 - Sopa Pac Po  
Eight Treasure Soup (ground seafood, egg white)

C6 - Sopa Agriopicante de Sichuán  
Hot and Sour Soup

C7 - (4) Sopa Wantán  
(4) Wonton Soup

C8 - (4) Sopa Sui Kau  
(4) Sui Kao (dumpling) Soup

C9 - Caldo de Pollo con Kión  
Ginger Chicken Consume Soup

#### PARRILLADAS / SIZZLING PLATE

D1 - Carne con Salsa Ostión a la Plancha  
Filet Mignon with Garlic and Oyster Sauce

D2 - Carne con Tausí a la Plancha  
Beef with Black Bean Sauce

D3 - Camarón con Tausí a la Plancha (Langostino)  
Shrimp with Black Bean Sauce (Sea Shrimp)

D4 - Pollo Kay Tin Saltado con Tausí a la Plancha  
Kaytin Chicken with Black Bean Sauce

D5 - Calamar con Tausí' a la Plancha  
Squid with Black Bean Sauce

#### POLLO, PATO Y PICHÓN / CHICKEN & DUCK

E0 - Pollo Kay Tin Saltado con Tausí  
Kay Tin Chicken with Black Bean Sauce

E1 - Pollo Yu Sian al Estilo Sichuán  
Szechwan Style Yu Xian Chicken

E2 - Pollo ai Vapor con Yuyo Chino y Champiñiones  
Steamed Chicken with Wood Mushroom and White Mushroom

E3 - Pollo Saltado con Verduras  
Chicken with Mixed Vegetables

E4 - Pollo con Almendras  
Cashew Chicken

E5 - Pollo Kon Po al Estilo Sichuán  
Kong Po Chicken-Peanuts

E6 - Lechuga Empaquetada con Pollo Molido

Chinese Burrito-Rainbow Crystal Fold

E7 - Pollo con Cebolla China y Ki6n en Olla Caliente  
Chicken with Ginger and Green Onion Hot Pot

E8 - Pollo con Tamarindo  
Sweet & Sour Chicken

E9 Pollo con Yuyo, Hongo Chino y Champi6niones en Olla Caliente  
Mushroom Chicken Hot Pot

E10 - Pollo Chi Jau Kay  
Chi Jau Kay - Chicken with special Bean Sauce

E11 - Pollo Enrollado con Esp6rragos en Salsa de Osti6n o Blanca  
Chicken Rolls in Oyster Sauce or White Sauce

E12 - Pollo del General Tso al Estilo Sichu6n  
General George's Chicken-Spicy and Sour

E13 - Pollo Ti Pa Kay  
Peruvian Style Chicken Sweet & Sour

E15 Pato al Ajo  
BBQ Duck Sauteed with Garlic

E17 Pato Asado de Cant6n  
BBQ Duck

E18 - Pato Asado de Cant6n (1/2 Pato)  
BBQ Duck (1/2 Duck)

E19 - Pato Cinco Sabores (1/2 Pato)  
Sichu6n Soy Duck

E20 - Pichon al Horno  
Fried Pigeons

CARNE DE RES / BEEF

F1 - Carne con Hongo Chino y Champi6niones en Olla Caliente  
Beef with Mushrooms Hot Pot

F2 - Carne Saltada eon Balsamina  
Beef with Chinese Bitter Melon

F4 - Carne Saltada con Verduras Mixtas  
Beef with Mixed Vegetables

F5 - Carne de Res al Ajo  
Beef Sauteed with Garlic

CHANCHO / PORK

G1 - Ku Lu Yu (Chacho Fresco con Tamarindo)  
Sweet Sour Pork

G2 - Chanco Asado con Nabo  
BBQ Pork in Slices

G3 - Chanco fresco al Ajo al Estilo Sichuán  
Szechwan Style Garlic Pork Tenderloin in Slices

G4 - Chanco Asado al Ajo de Cantón  
Cantón Style Garlic BBQ Pork

G5 - Chanco Asado con Tamarindo  
Sweet & Sour BBQ Pork

#### MARISCOS Y PESCADOS / SEAFOOD

H1 - Camarón Frito con Sal y Pimienta (Langostino)  
Shrimp with Spicy Salt (Sea Shrimp)

H2 - Calamar Frito on Sal y Pimienta  
Deep Fried Squid in Spicy Salt

H3 - Calamar Kon Po al Estilo Sichuán  
Kong Po Squid with Peanut and Pepper

H4 - Camarón Kon Po al Estilo Sichuán (Langostimo)  
Kong Po Shrimp (Sea Shrimp)

H5 - Camarón Yu Sian al Estilo Sichuán  
Yu Xian Shrimp (Sea Shrimp)

H6 - Camarón Cristal  
Crystal Shrimp with Brocoli (Sea Shrimp)

H7 - Camarón Arrebosado con Salsa de Limén  
Lemon Shrimp (Sea Shrimp)

H8 - Camarón Saltado con Verduras Mixtas  
Shrimp with Mixed Vegetables (Sea Shrimp)

H9 - Camarón saltado co Espárragos  
Shrimp with Asparagus

H10 - Pejesapo o Chita al Vapor  
Steamed Pejesapo or Chita

#### VERDURAS / VEGETABLES

I1 - Frejolito Chino Saltado con Taufú ai Hilo  
Tofu Stir Fried with Bean Sprouts

I2 - Verduras Chinas Saltadas Solas  
Stir Fried Chinese Brocoli

I3 - Taufú, Hongo Chino, Verduras Saltadas con Salsa de Ostión  
Braised Tofu in Oyster Sauce

I4 - Hongo Chino Saltado con Verduras  
Stir Fried Vegetables and Chinese Mushrooms

I5 - Verduras Mixtas Saltadas  
Stir Fried Mixed Vegetables

I6 - Espárragos Saltados Solos  
Stir Fried Asparagus

I7 - Vainitas Saltadas al Estilo Sichuán  
Szechwan Style Long Beans

I8 - Ma Po Taufú  
Ma Pao Tofu

I9 - Taufú Saltado al Estilo Sichuán  
Tofu Sichuán

I10 - Taufú frito Saltado con Algas Chinas  
Tofu fried with chinese mushrooms

#### TALLARINES / NOODLES

K0 - Tallarín Saltado con pato  
BBQ Duck Fried Noodles

K1 - Tallarín Tay Pak  
Tay Dop Voy Fried Noodles

K2 - Tallarín Saltado con Camarón (Langoslino)  
Shrimp Fried Noodles (Sea Shrimp)

K3 - Tallarín Saltado con Res  
Beef Fried Noodles

K4 - Tallarín Saltado con Pollo al Hilo y Frejolito Chino  
Chicken Fried Noodles-Shredded

K5 - Tallarín Saltado con Pollo en Trozos y Brocoli  
Chicken Fried Noodles-Chunks

K6 - Tallarín Saltado con Chanco  
BBQ Pork Fried Noodles

K7 - Tallarín Saltado Sam Si (Pollo, Chanco, Pato)  
Special Fried Noodles Shredded (Chicken, BBQ Pork & BBQ Duck)

K8 - Tallarín Singapur  
Singapore Noodles

K9 - Tallarín Saltado con Verduras  
Vegetables fried Noodles

K10 - Tallarín al Estilo Tailandés  
Phad Tai

K11 - Tallarín de Arroz Saltado con Fansi  
Rice Noodle Stir fried with Glass Noodle

K12 - Tallarín Tan Tan al Estilo Sichuán  
Szechawan Style Tan Tan Noodle

K13 - Sajolan Saltado con Pollo y frejolito Chino  
Flat Rice Noodle with Chicken

K14 - Sajofan Saltado con Res y Tausí  
Beef with Flat Rice Noodle with Black Bean Sauce

## ARROZ CHAUFA / RICE

L0 Arroz Chaufa con Pato  
Fried Rice with BBQ Duck

L1 Arroz Blanco  
Steamed Rice

L2 Arroz Chaufa O-MEI  
O-MEI Fried Rice - for two to three people

L3 - Arroz Chaufa Sam Si (Pollo, Chanco, Langostino Mixto)  
Special Fried Rice (Shrimp, Chicken, BBQ pork)

L4 - Arroz Chaufa con Camarón  
Shrimp Fried Rice

L5 - Arroz Chaufa con Pollo  
Chicken Fried Rice

L6 - Arroz Chauta con Carne de Res  
Beef Fried Rice

L7 - Arroz Chaufa con Chanco  
BBQ Pork Fried Rice

L8 - Arroz Chaufa con Champiñiones  
Mushroom Fried Rice

L9 - Arroz Chaufa con Curry al Estilo Tailandés  
Thai Style Seafood Curry Fried Rice

L10 - Arroz Chaufa con Langostino  
Sea Shrimp Fried Rice

L11 - Arroz Chaufa con Verduras  
Vegetable Fried Rice

L12 - Arros Chaufa Solo (sin carne)  
Simply Fried Rice (without meat)

## POSTRES / DESSERT

M1 - Sopa de Tapioca con Leche de Coco (Frio ó Caliente)  
Tapioca Soup

M2 - Su Pin Ajonjolí  
Red Bean Cake

M3 - Bananas Dorada  
Banana Fritters

M4 - Lai Chi  
Lai Chi on Ice

M5 - Duraznos  
Peaches in Syrup

M6 - Naranjitas Chinas  
Petit Chinese Oranges

M7 - Pudín Chino con Frutas  
Almond Pudding  
omei-dark.png

COMIDA PARA SEIS PERSONAS / DINNER FOR SIX

6A

Uña de Cangrejo  
Crab Claws  
Combinación Cuatro Entradas (Nuevo Chicharrón de Pollo. Pato Asado,  
Calamar Frito con Sal y Pimienta, Chanchito Asado)  
Dim Sum Platter (New Fried Boneless Chicken, BBQ Duck, Squids Spicy Salt,  
BBQ Pork)  
Langostino Vietnamita  
Lemon Grass Vietnam Sea Shrimp  
Carne de Res con Salsa Ostión a la Plancha  
Beef with Black Bean Sauce on Sizzling Plate  
Arroz Chaufa con Pollo  
Chicken Fried Rice

6B

Combinación de Bocaditos (Tan Po. Kuo Tip, Wantán Picante. Sui Kau Frito)  
Dim Sum Platter (Tan Po. Pot Stickers. Hot Pepper Wonton. Fried  
Dumplings)  
Pato Pekinés "Auténtico" Dos Cursos  
Pekin Duck (Two Courses)  
Pollo Crocante al Estiio Vietnamita  
Lemon Grass Vietnam Chicken  
Carne de Res con Miel a la Plancha  
Beef Tenderloin with Honey and Black Pepper on Sizzling Plate  
Arroz Chaufa Sam Si  
Special Fried Rice

6C

Plato Po Pó (Wantán frito, Anticucho de Pollo, Sui Kai frito, Chicharrón  
de Pollo y Enrollado de Primavera)  
Treasure Platter (Fried wonton, chicken and stick, fried dumplings, fried  
Boneless Chicken and Spring Rolls)  
Corvina al Vapor con Salsa Tausí, Ostión y Ajo  
Filet of Sole Steamed with Black Bean Oyster and Garlic Sauce  
Carne de Res con Salsa de Ostión a la plancha  
Filet Mignon with Oyster Sauce on Sizzling Plate  
Pato Asado de Cantón  
BBQ Duck Cantón  
Pollo Kon Po al estiio Sichuán  
Kon Po Chicken - Peanuts  
Arroz Chaufa O-MEI  
O-MEI Fried Rice

COMIDA PARA OCHO PERSONAS / DINNER FOR EIGHT

8A

Combinación de Bocaditos (Tan Po. Kuo Tip. Wantán Picante, Sui Kau Frito)  
Dim Sum Platter (Tan Po, Pot Stickers. Hot Pepper Wonton, Fried  
Dumplings)  
Pato Pekinés "Auténtico" Dos Cursos  
Pekin Duck (Two Courses)  
Pollo Kon Pon al Estilo Sichuán  
Kong Po Chicken - Peanuts



Carne de Res con Salsa de Ostión a la Plancha  
Filet Mignon with Oyster Sauce on Sizzling Plate  
Langostino con Almendras  
Cashew Sea Shrimp  
Arroz Chaufa con Pollo  
Chicken Fried Rice  
Tallarín con Pollo en Trozos y Verduras  
Chicken Fried Noodles - Chunks

8B

Uña de Cangrejo  
Crab Claws  
Pato al hilo con Salsa Tamarindo  
Shredded Roast Duck with Sweet & Sour Sauce  
Pollo con Almendras  
Cashew Chicken  
Langostino Saltado con Verduras Mixtas  
Shrimp with Vegetables  
Carne de Res con miel a la plancha  
Beef Tenderloin with Honey and Black Pepper  
Arroz Chaufa Sam Si  
Special Fried Rice  
Tallarín Tay Pak  
Tay Dop Voy Noodles

8C

Plato Po Pó (Wantán frito, Anticucho de pollo, Siu Kau Chicharrón de pollo y Enrollado Primavera)  
Treasure Platter (Fried Wonton, Chicken on a stick, fried dumplings, fried boneless chicken and spring rolls)  
Corvina al Vapor con Salsa Ostión Tausí y Ajo  
Filet of Sea Bass Steamed with Black Bean Oyster and Garlic Sauce  
Pato Asado de Cantón  
BBQ Duck Cantón Style  
Carne de Res con miel a la Plancha  
Filet Mignon with Oyster Sauce on Sizzling Plate  
Arroz Chaufa O-MEI  
O-MEI Fried Rice  
Tallarín con Pollo en Trozos y Verduras  
Chicken Fried Noodles - Chunks

COMIDA PARA DIEZ PERSONAS / DINNER FOR TEN

10A

Combinación de Bocaditos (Tan Po. Kuo Tip. Wantán Picante. Sui Kan Frito)  
Dim Sum Platter (Tan Po. Pot Stickers. Hot Pepper Wonton. Fried Dumplings)  
Pato Pekinés "Auténtico" Dos Cursos  
Pekin Duck (Two Courses)  
Pollo con Almendras  
Cashew Chicken  
Carne de Res al estilo Vietnamita  
Vietnam Beef  
Langostino con Tausí a la Plancha  
Sea Shrimp with Black Bean Sauce on Sizzling Plate  
Arroz Chaufa con Pollo  
Chicken Fried Rice  
Tallarín con Pollo en Trozos y Verduras  
Chicken Fried Noodles - Chunks

10B

Uña de Cangrejo  
Crab Claws  
Pato ai Hiio con Salsa Tamarindo  
Shredded Roast Duck with Sweet & Sour Sauce  
Pollo Kon Po al Estiio Sichuán  
Kon Po Chicken - Peanuts  
Carne de Res con Salsa de Ostión a la Plancha  
Filet Mignon with garlic and Oyster Sauce on Sizzling Plate  
Langostino con Almendras  
Cashew Shrimps  
Arroz Chaufa Sam Si  
Special Fried Rice  
Tallarín Tay Pak  
Tay Dop Voy Noodles

10C

Plato Po Pó (Wantán frito, Anticucho de pollo, Sui Kau frito, Chicharron de pollo, Enrrollado Primavera)  
Treasure Platter (Fried Wonton, Chicken on a stick, fried dumplings, fried boneless chicken and spring rolls)  
Corvina al Vapor con Salsa Tausí Ostión y Ajo  
Filet of Sea Bass Steamed with Black Bean Oyster and Garlic Sauce  
Carne de Res con Salsa de Ostión a la Plancha  
Filet Mignon with Garlic and Oyster Sauce on sizzling Plate  
Pollo al Limón  
Crispy Lemon Chicken  
Pato Asado de Cantón  
BBQ Duck Cantón Style  
Arroz Chaufa O-MEI  
O-MEI Fried Rice  
Tallarín con pollo en trozos y verduras  
Chicken Fried Noodles - Chunks