



IAN'S

AUTÉNTICA GASTRONOMÍA CHINA • 中國菜



Crema de Jojoto

Corn Cream

玉米奶油

\$8.00

La clásica crema a base de consomé de pollo, con jojoto y especias de la casa.

Sopa Wantón

Wonton Soup

雲吞湯

\$8.00

Consomé de pollo con delicados wantones y vegetales de la casa.

SOPAS Y CREMAS

Ramen del Mar

Sea Ramen

海拉麵

Deliciosa combinación de caldo a base de frutos del mar, camarones, pulpo, calamares y vegetales asiáticos, que acompaña a unos exóticos tallarines bañados con tinta de calamar.

\$22.00

Ramen de Carne

Beef Ramen

牛肉拉麵

\$16.00

Consomé, con finas lonjas de carne de res, huevo, fideos y vegetales de la casa.

Ramen de Pollo

Chicken Ramen

雞肉拉麵

\$16.00

Consomé, con finas lonjas de pollo, huevo, fideos y vegetales de la casa.

Ramen de Cerdo

Pork Ramen

豬肉拉麵

\$16.00

Consomé, con finas lonjas de cerdo, huevo, fideos y vegetales de la casa.

Ramen de Camarones

Shrimp Ramen

蝦拉麵

\$18.00

Consomé, deliciosos camarones, huevo, fideos y vegetales de la casa.

Miso Ramen de Vegetales

Miso Vegetable Ramen

味噌蔬菜拉麵

\$16.00

Tallarines preparados sin huevo, tofu, vegetales, miso, salsa de soya, cebollín largo, siracha y un toque de aceite de sésamo.

Ramen de Camarones y

Wantón

Shrimp Wonton Mein Soup

索帕万坦德卡马罗内斯

\$18.00

Consomé del mar con wantones rellenos de camarones, con tallarines a base de huevos de camarón y vegetales de la casa.

Sopa Lan's

Lan's Soup

蘭氏湯

\$18.00

Nada más exquisito que finas lonjas de carne de res, con frescos vegetales agriopíccantes, huevo y tallarines, junto a consomé y finas hierbas.

Sopa Wantón Mein

Wonton Mein Soup

雲吞湯

\$15.00

Una suprema mezcla de tallarines en consomé, acompañado de wantones de pollo y vegetales de la casa.

Caldo Koreano JanPo

Korean JanPo Soup

韓國日本湯

\$18.00

A base de miso coreano, con tallarines gruesos y acompañados de frutos del mar.



BOCADOS

Paos

Bao Buns
包子

unidad

2 unidades

\$4.00

\$8.00

Pan de harina de trigo y arroz, rellenos con pollo o de nuestro tradicional cerdo asado.

Gyozas fritas

o al vapor

Steamed or Fried Jiaozi

餃子

5 ricas empanadas de origen chino, hechas de harina de trigo o harina de arroz, rellenas de cerdo, carne, pollo o vegetales.

\$8.00

Costillas con Sal y Pimienta

Salt and Pepper Ribs

玉米奶油

Costillitas aliñadas en un equilibrio perfecto de especias, cocinados a fuego alto en el wok.

\$15.00

Trio Lan's

Lan's appetizers dish

點心

Wantón frito, costillas sal y pimienta, y lumpias.

\$18.00

Camaron Tempura

Shrimp Tempura

蝦牛軋糖

Delicioso entremés crujiente, bañado en ensalada kanikama Lan's.

\$15.00

Lumpias Clásicas

Egg Roll

炸蛋卷

El clásico rollito primavera, relleno de jamón y vegetales; acompañadas de, mayo miel, siracha, salsa de ciruela y salsa agrídulce.

2 unidades

4 unidades

\$4.00

\$8.00

Wantón fritos / al vapor de camarones o pollo

Steamed or fried shrimp or chicken wonton

蒸蝦或炸蝦雲吞

Perfecta combinación de camarones o pollo, envueltos en láminas de harina de trigo al vapor, con salsa de soya y cebollín.

6 unidades

12 unidades

Pollo

\$6.00

\$12.00

6 unidades

12 unidades

Camarón

\$7.00

\$14.00

Shau Mai

Shau Mai

燒賣

4 Empanadas de trigo, rellenas de pollo al vapor al mejor estilo cantonés.

\$9.00



Costillas Asadas

Roasted Ribs

烤排骨

Sabrosas costillas asadas al horno con deliciosa salsa barbecue.

\$14.00



CHOW FAN

Dragón Dorado
Golden Dragon Fried Rice
金龍炒飯

\$15.00

El dragón una criatura ancestral como nuestra receta de arroz frito, mezclado con finas lonjas de cerdo, pollo, jamón, y camarones, con tiras de huevo frito y brotes de frijol, todo al calor del wok.

Cantonés
Cantonese Fried Rice
粵式炒飯

Nuestra receta hogareña de arroz frito a base tiras de cerdo y frescos nabos agrios picantes, haciendo una combinación de sabores, tan mágica como la mítica región de Cantón.

\$12.00

Buddha Lan's
Buddha Lan's Fried Rice
素食炒飯

Nuestra receta de arroz frito vegetariano a base de hongos, jojoticos, brotes de frijol, cebollín chino y toques de zanahoria tierna.

\$11.00

Shanghai
Shanghai Fried Rice
上海炒飯

Shanghai nuestra receta de un plato especial de arroz frito a base de camarones, pollo, y un mix de vegetales.

\$13.00

Tradicional
Traditional Fried Rice
傳統炒飯

La clásica receta Kowloon de arroz frito, a base de pollo, cerdo asado, jamón y vegetales mixtos.

\$8.00



CERDO

Taiwanes 🍴
Taiwanese Pork
台灣豬肉

Lonjas de cerdo asado acompañadas de tiernos y deliciosos jojoticos chinos, champiñones y brócoli, aderezado con salsa de soya.

\$18.00

Costillas
Guisadas
Stewed Pork Ribs
燉排骨

Gustosas costillitas de cerdo guisadas, con caraoas chinas aderezadas con salsa china de soya.

\$18.00

Shaa Siu
Shaa Siu
叉燒

Uno de nuestros platos insignia, exquisito lomo de cerdo asado, macerado en miel al estilo tradicional chino, junto a vegetales a la salsa de soya. Con toque frutal cítrico

\$18.00

Pork Belly Estilo Chino
Braised Pork Belly
紅燒腩肉

Fines de semana / available in weekends / 周末可用

El famoso chicharrón chino a base de lechón. Acompañado de Ja Pin.

\$18.00

Al estilo de la Abuela

Grandma's style chicken

奶的雞

Jengibre dulce picado, con trocitos de cebollín salteados, junto a lomito de res en el wok, que recrean la milenaria receta de la abuela.

\$18.00

CARNE

Carne Taiwanese 🍴

Taiwanese Beef

台灣牛肉

Delicioso corte de lomito salteado, en plato caliente, con tiernos jojoticos chinos y brócoli, aderezados con salsa de soya ligera.

\$18.00

Carne Mongolesa

Mongolian Beef

蒙古牛肉

Divino lomito de res sazonado con una deliciosa salsa de naranja y un toque de salsa de soya.

\$18.00

Wok Domburi

Beef Domburi

東武里牛肉

Lomo de res a la plancha con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz jazmín y ajonjolí.

\$18.00

POLLO

Turrón Miel y Ajonjolí

Honey Sesame

Chicken

粵菜麵

Pollo rebosado con ajonjolí y sumergido con salsa de miel.

\$16.00

Pollo Agridulce

Sweet & Sour Chicken

新加坡麵條

Clásico pollo crujiente, aderezado con la mejor salsa agridulce.

\$12.00

Pollo Taiwanés 🍴

Taiwanese Chicken

粵菜麵

Delicioso pollo salteado con tiernos jojoticos chinos, champiñones y brócoli, aderezado con salsa de soya.

\$16.00

Agridulce de Tomate y Pollo

Sweet and Sour

Tomato

and Chicken

糖醋番茄和雞肉

Finas lonjas de pechuga de pollo y tomate cherry, bañadas en el tradicional sabor de la salsa agridulce china.

\$18.00

FRUTOS DEL MAR



Pescado al Estilo Chifa

Chifa's style fish

奇法風味雞

Pescado salteado en la plancha con vegetales, y acompañado de arroz jazmín.

\$18.00

Calamar con Vainitas Chinas

Chinese Style Squid

中式魷魚

Exquisita receta de calamares estilo chino acompañados de vainitas, aderezado con soya, sal y ajo.

\$18.00

Langostinos Sal y Pimienta

Salt and Pepper

Prawns

鹽和胡椒蝦

Suculentos frutos del mar, preparados en la tradicional técnica de sal y pimienta china.

\$25.00

Langostinos al Vapor

Steamed Prawns

清蒸蝦

Delicia de langostinos al vapor, aderezados con ajo, sal, una pizca de soya, bañados con un ligero toque licor de arroz.

\$25.00

FIDEOS DE ARROZ

Fideos Buddha

Buddha's Noodles

佛面

Fideos de arroz, acompañados de hongos shiitake, tofu, brócoli, berenjena, pimentón, jojoticos, brotes de frijol, cebollín, zanahoria y toques de jengibre.

\$18.00

Fideos Singapur

Singapur Noodles

新加坡麵條

Tradicionales fideos de arroz sazonados al curry, con pollo, carne de res, camarones, cerdo y vegetales.

\$18.00

Fideos

Cantoneses

Cantonese Noodles

粵菜麵

Fideos de arroz al vapor, con pollo, carne de res, camarones, cerdo y vegetales.

\$18.00

CHOWN MEIN 炒面 / LO MEIN 撈麵

tallarín frito / tallarín al vapor

Lan's

Lan's Egg Noodles

粵菜麵

Nuestros insignes tallarines, con pollo, camarones, cerdo y un mix de vegetales, listos para deleitar a cualquier paladar.

\$15.00

Shanghai

Shanghai Egg Noodles

粵菜麵

Tallarines a base de camarones, pollo, y un mix de vegetales, que recrean los sabores de la vibrante ciudad de Shanghai.

\$15.00

Lomito de Res

Beff Egg Noodles

新加坡麵條

Finas tiras de lomito que envuelven a los clásicos tallarines chinos, junto a un mix de vegetales y unas gotas de siracha, para encender el alma.

\$14.00

Tradicional

Traditional

粵菜麵

Nuestros tallarines, con pollo, cerdo y un mix de vegetales, listos para deleitar a cualquier paladar.

\$10.00

Buddha

Buddha's Egg Noodles

粵菜麵

El clásico noodle acompañado de hongos, jojoticos, brotes de frijol, cebollín, zanahoria y toques de jengibre.

\$14.00

**Tempura de
Vegetales**
Vegetable tempura
天婦羅蔬菜

Una mistura de vegetales
tempurizados variados,
aderezados con cuatro
salsas.

\$18.00

VEGETALES

**Vegetales
Buddha**
Buddha's vegetables
佛陀的蔬菜

Vegetales salteados,
brócoli, calabacín,
berenjena, pimentón,
cebolla, zanahoria,
jojoticos, frijoles chinos,
repollo chino, en una
cama de fideos de arroz.

\$18.00

Mostaza China
*Stir-fried Mustard
Greens*
炒中國芥菜

Clásica preparación de la
mostaza china, salteada
en soya, ajo, pimienta
y sal.

\$12.00

Pachen Tofu
Pachen Tofu
豆腐多種口味

Tradicional plato
de la gastronomía
china, a base de
tofu, acompañado de
camarones, cerdo asado,
pollo y lomito de res.

\$28.00

ESPECIALIDADES

**Berenjenas Rellenas de
Camarón y Cerdo**
Chinese Stuffed Eggplant
茄子塞滿豬肉和蝦

Un plato exótico y sabroso que combina la suavidad de las
berenjenas con el sabor del cerdo y camarones. Salteadas
en fina salsa de soya, aderezadas con ajo, cebollín, ajo
porro y jengibre.

\$18.00

Arroz 8 Tesoros
8 treasure rice
八味米飯

Cerdo, pollo, carne,
calamares, camarones,
hongos chinos, vegetales
y tofu, todo sobre una
deliciosa cama de arroz
frito.

\$25.00

Mapo Tofu
Mapo Tofu
麻婆豆腐

Tradicional plato de tofu guisado, acompañado de lonjas de
carne de res y frutos secos.

\$16.00

KOREA



Korean BBQ para 2 🍴

Korean BBQ

\$48.00

韓式燒烤

La popular parrilla coreana a base de lomo de res, pollo en lonjas, tocino de cerdo, acompañados de vegetales, arroz jazmín, kimchi y papas a la francesa.



\$18.00

Donkkaseu 🍴

Korean BBQ
韓式燒烤

La versión coreana del popular tonkatsu, lomo de cerdo en salsa coreana de pera, manzana y tomates. Acompañado de arroz y col asiática.



\$18.00

Jajangmyeon 🍴

Jajangmyeon
韓式炸醬面

Plato tradicional de tallarines de arroz, bañados en salsa chunjang (hecha a base de soya y frijol negro), carne res y vegetales.



\$18.00

Tteokbokki 🍴

Tteokbokki
辣炒年糕

Pasta de arroz grueso con carne de res, camarones y calamares. En salsa de pimiento rojo, ligeramente picante con toques de salsa de soya.



\$22.00

Bulgogi 🍴

Bulgogi
成吉思汗羊肉

Lomito de res en finas tiras, macerado en jengibre, ajo, salsa soya y aceite de sésamo. Acompañado de arroz jazmín y vegetales.



\$18.00

Korean Chicken Crispy Original
Korean Chicken Crispy Original

韓式炸雞

Crujientes piezas de pollo tender empanizadas con panko coreano, acompañadas con papas fritas y ensalada coleslaw.



\$18.00

Korean Chicken de la Casa 🍴
House Korean Chicken

房子韩式炸酱面

Piezas de pollo tender empanizadas con panko coreano, salteado en salsa coreana, con lluvia de ajonjolí, acompañado con papas fritas y ensalada coleslaw.



\$18.00

Korean Chicken Especial Miel 🍴
Honey Korean Chicken

蜂蜜韩式炸酱面

Piezas de pollo tender empanizadas con panko coreano, salteado en de miel y mantequilla, con una fina lluvia de ajonjolí, viene acompañado con papas fritas y ensalada coleslaw.



Kimbab Roll

Kimbab Roll

紫菜包飯卷

Arroz en infusión de aceite de sésamo, nori, zanahoria, pepino, huevo, carne de res estilo bulgogi, lechuga y pepinillos.

\$15.00

Dragón Kimbab

Dragon Kimbab

龍紫菜包飯

Arroz en infusión de aceite de sésamo, lonjas de cerdo asado, zanahorias caramelizadas, pepino, queso crema y espinaca.

\$15.00



Japchae 🍴

Japchae

雜菜

Tallarines a base de harina de patatas dulces, acompañados con delicadas tiras de carne de res y vegetales. Bañados En salsa de soya, ajo y aceite de sésamo.

\$20.00



POSTRES

Sweet Roll *Sweet Roll*

甜卷

Arroz con infusión de coco, trozos de fresas, mango, edamame dulce y crema chantilly con un toque de vainilla.

\$15.00



Postre del día
Dessert of the day
當天嘅甜點

En Lan's tenemos una variedad de opciones para todos los gustos, desde postres asiáticos hasta clásicos de nuestra gastronomía.

\$8.00

Helados Asiáticos
Asian Ice Cream
亞洲冰淇淋

Helados de sabores orientales de la temporada, acompañados de frutos secos caramelizados.

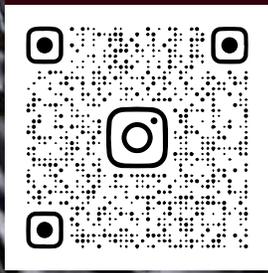
\$14.00



nuestros precios incluyen I.V.A

DESCARGA NUESTRO MENÚ
CONSULTA LA LISTA DE PRECIOS

@LANSCOMIDAASIATICA



RIF: J-31146791-2