

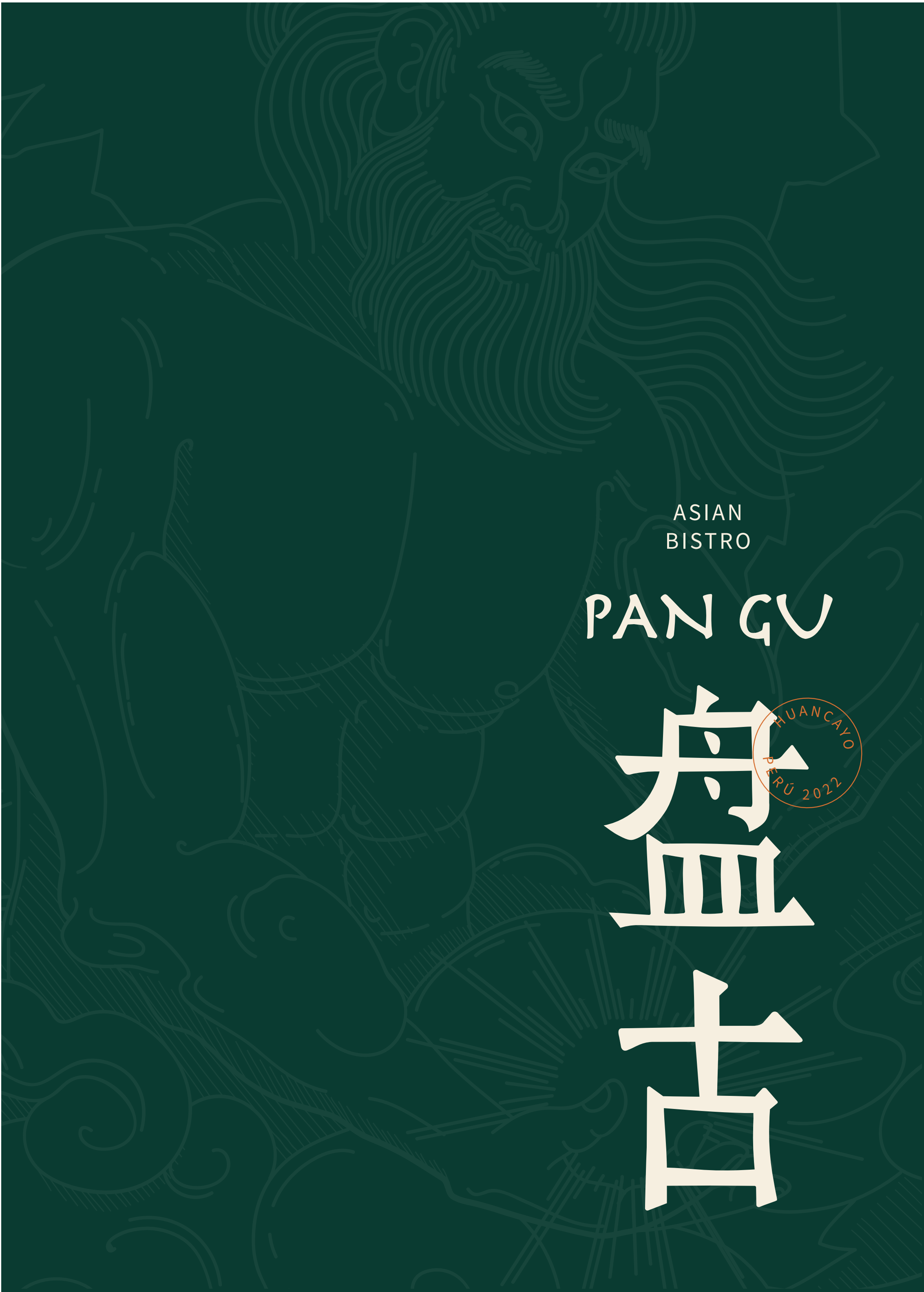
CARTA PLATOS

FOLDER_TAMAÑO 30X 42 CM APROX

RETIRA



TIRA



193F34
R=25 G=63 B=52
C=86 M=47 Y=70 K=59

3C3228
R=60 G=50 B=40
C=58 M=59 Y=66 K=69

C59B68
R=197 G=155 B=104
C=21 M=38 Y=62 K=9

D76C24
R=215 G=108 B=36
C=12 M=66 Y=93 K=2

F9F3E7
R=249 G=243 B=231
C=3 M=5 Y=11 K=0

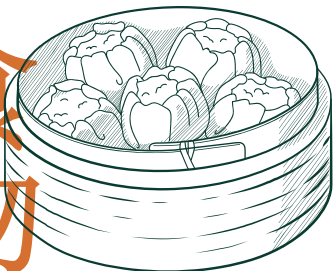
CARTA PAN GU



BISTRO



食物



MANOS CREADORAS DE SABOR /

Cuenta la leyenda que cuando Pangu terminó de crear al mundo le entregó un obsequio a la humanidad, este obsequio era un don, y dijo que el único modo de utilizar este don, era compartiéndolo con otros, ya que ese sería el modo de mantener equilibrada a la humanidad. Pan Gu les dio el don de la

SOPAS

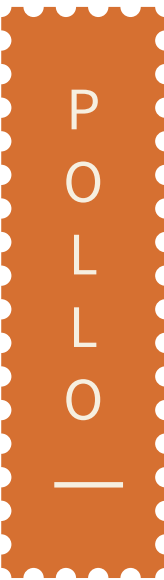
(Personal y en Sopera)

- Sopa Wantán Pan GuS/32 S/15
En base a caldo de pato con trozos de cerdo asado, pato y pollo, huevitos de codorniz, wantanes caseros y hongos shiitake
- Sopa Wantán clásicaS/32 S/15
De pollo con huevo de codorniz, pechuga de pollo, fideos, verduras y wantanes caseros
- Tom YumS/32 S/15
Clásica sopa tailandesa en base a caldo de mariscos y pescado, leche de coco, lemongrass con especias asiáticas, langostinos, cerdo asado y toques de picante con hongos shiitake.

BOCADITOS

(12 unid. y 6 unid.)

- Wantán clásico (relleno de cerdo y pollo) con salsa Tamarindo ChiferaS/32 S/15
- Wantán Pan Gu (relleno de trucha) con salsa Tamaridno ChiferaS/32 S/15
- Ja Kao de trucha (empanadilla frita rellena de trucha y cebollín) acompañado de Tamarindo especial de la casaS/32 S/15
- Siu Mai (empanadilla al vapor rellena de cerdo y pollo) acompañado de salsa Hoi SinS/32 S/15



- Pollo Chi Jau KayS/34
Clásico con pechuga de pollo crocante en salsa Mensí
- Pollo LimonKayS/34
Pechuga de pollo crocante en trozos en salsa agridulce de limón
- TipakayS/34
Trozos de pollo al wok con verduras, piña asada y duraznos en salsa de tamarindo chifero
- TorikatsuS/34
Pechuga de pollo apanada en panko con salsa Teriyaki

FRÍOS

- iradito ThaiS/34
De trucha fresca en salsa agridulce de tamarindo, maní y leche de coco
- Tataki de filete de truchaS/34
En salsa Teriyaki con láminas de palta con sésamo tostado y fino puré de camotes
- Clásico tiradito criollo al ají amarilloS/34
En base a trucha fresca y salsa de ají amarillo Pan Gu
- Tataki de lomo finoS/34
Láminas de lomo fino selladas con salsa agridulce de ciruelas y fino puré de camotes



TALLARINES

- Pad ThaiS/34
Fideos de arroz anchos salteados al wok a la tradicional manera tailandesa en salsa de curry con leche de coco, maní, especias, verduras y toques de picante (elige tu proteína: pollo/cerdo/langostinos/tofu)
- Tallarines TaypaS/34
Tallarines frescos al huevo con clásico Taypa con todas las carnes, verduras y huevitos de codorniz al wok
- Tallarines saltados clásicosS/34
Tallarines frescos al huevo salteados al wok con verduras chinas, huevitos de codorniz y hongos (elige tu proteína; carne/pollo/cerdo/verduras/tofu)

CARTA PRINCIPAL HOJA 2 _TAMAÑO 28X 38 CM APROX



Magret de pato en salsa de ciruelas agridulce
Finas láminas de pechuga de pato cocidas en su punto en salsa agridulce de ciruelas acompañadas de suave puré de camotes S/34

Pato a la naranja (¼)
Pierna con encuentro cocida lentamente en jugo de naranja y S/34

ESPECIALES (Junior/Personal/Familiar)

Chaufa especial Arroz frito al wok con toques ahumados; trozos de chancho asado, pato y pollo	S/12	S/20	S/30
Chaufa de pollo Arroz frito al wok con toques ahumados; trozos de pollo	S/12	S/20	S/30
Chaufa de chancho Arroz frito al wok con toques ahumados; trozos de chancho asado	S/12	S/20	S/30
Chaufa de carne Arroz frito al wok con toques ahumados; trozos de res	S/12	S/20	S/30
Chaufa Pan Gu Arroz frito al wok con toques ahumados y chicharroncitos de trucha y chancho asado	S/12	S/20	S/30
Chaufa Amazónico Arroz frito al wok con toques ahumados, cecina, chorizo regional y plátano verde frito	S/12	S/20	S/30
Khao Pad Sapparod Arroz frito tailandés con langostinos, trozos de piña asada, pimientos y especias asiáticas servidos en una piña	S/12	S/20	S/30
Arroz al curry meloso Con leche de coco, curry amarillo y chicharroncitos de trucha al panko	S/12	S/20	S/30

VEGETARIANOS

Tofu salteado con verduras con salsa Teriyaki	S/26
Tofu con verduras chinas, hongos shiitake y champiñones salteados en salsa Teriyaki al wok con toques ahumados	

PIQUEOS

Yakitori de pollo	S/26
Brochetas de pechuga de pollo con verduras en salsa Teriyaki	S/26
Satay de langostinos y trucha	S/26
Brochetas de langostinos y trucha con curry tailandés y salsa de maní con tamarindo agridulce	S/26
Anticucho de lomo con salsa de ciruelas/piña	S/26
Anticuchos de lomo fino de res con reducción de lomo saltado y salsa agridulce de ciruelas o piña	S/26
Chicharroncitos de trucha y langostinos crocantes	S/26
Trozos de trucha y colas de langostinos apanadas en panko con salsa Teriyaki y salsa de limón con canela china	S/26
Alitas	S/26
Alitas de pollo tipo BBQ en salsa de ciruelas de la casa y Teriyaki con cebollín	S/26
Costillitas de chancho	
Costillitas de cerdo al horno glaseadas en salsa de piña agridulce	

CHANCHO

Chancho Cha Siu Láminas de lomo de cerdo asadas lentamente al horno en salsa parrillera china y cebollines crocantes	S/26
Chicharrón de chancho con piña tipo Cruyoc Trozos de panceta de cerdo crocantes con verduras salteadas y piña asada en salsa de tamarindo chifero	S/26
Chancho asado al ajo Láminas de lomo de cerdo asadas lentamente al horno en salsa parrillera china, láminas de ajos crocantes y cebollines	S/26
Panceta al aguaymanto con pisco agridulce Trozo de panceta de cerdo de 400 grs. cubierto en salsa de aguaymanto al pisco con toques agridulces	S/26



BEBIDAS_TAMAÑO 17 X 24 CM APROX

Gaseosas	S/10
Maracuyá (jarra/vaso)	S/5 S/10
Limonada clásica (jarra/vaso)	S/5 S/10
Limonada Especial (vaso) Refrescante combinación de limón, cedrón y hierba luisa con toques de kión	S/10
Maracuyá y cedrón (vaso) Jugo de maracuyá y macerado de cedrón	S/10
Andino punch (vaso) Tuna roja, sauco, jugo de maracuyá, jarabe de canela y soda; aromatizado con muña.	S/10
Pan Gu fresh (vaso) Infusión de hierba luisa, almíbar de piña y jugo de naranja; aromatizado con lima	S/10
Spritzer de Toronja Rosada, Romero y Limón La combinación perfecta de la toronja rosada, el romero y el jugo de limón da como resultado una bebida sumamente refrescante.	S/10
BEBIDAS CALIENTES	S/10
Té Jazmín Té de Sábila Té de frutos rojos Té de durazno	
BEBIDAS	

ESPECIALES

Filete de trucha a la plancha con chimichurri de algas wakame	S/26
Filete de trucha a la plancha sobre suave puré de camotes acompañado de chimichurriagridulce de algas wakame con piña asada	
Katsu curry de cerdo	S/26
Milanesa de lomo de cerdo apanada en panko con salsa de curry japonés amarillo y verduras	
Taypa a la plancha	S/26
Lomo de res, chancho asado, pechuga de pollo, verduras, hongos y huevitos de codorniz al wok presentados sobre una plancha caliente.	
Chi Jau Kuy	S/26
Nuestra propia versión de Cuy en salsa Chi Jau Kay a base a caldo de cuy (½ cuy)	
Lomo Saltado en salsa Huancaína	S/26
Clásico lomo saltado chifero con toques ahumados y dulces acompañado de pasta fresca al huevo en salsa huancaína	
Kam Lu Wantán	S/26
Trozos de pollo, cerdo asado, langostinos, huevitos de codorniz, verduras chinas, piña y duraznos asados en salsa tamarindo acompañado de wantanes fritos caseros	
Aeropuerto Amazónico	S/26
Nuestro chaufa amazónico a base de cecina, chorizo regional, plátano verde frito y fideos al wok con huevo frito montado.	
Aeropuerto clásico con proteína a elegir	S/26
Arroz chaufa con proteína a elección con fideos al wok	
Aeropuerto Wanka	S/26
Chaufa de chancho asado con fideos al wok ahumados montados con milanesa de trucha al panko y salsa Teriyaki	
Aeropuerto criollo	
Chaufa de carne con fideos al wok ahumados	

BANQUETES _TAMAÑO 20 X 34 CM APROX

BANQUETES

BANQUETE PARA 2 A 3 S/50

Wantán clásico (relleno de cerdo y pollo) con salsa Tamarindo
Chifera (½ doc)
Chaufa de chanco/pollo (2 personal)
Arroz frito al wok con toques ahumados; trozos de chanco
asado
Kam Lu Wantán individual
Trozos de pollo, cerdo asado, langostinos, huevitos de
codorniz, verduras chinas, piña y duraznos asados en salsa
tamarindo acompañado de wantanes fritos caseros
Pollo Chi Jau Kay individual
Clásico con pechuga de pollo crocante en salsa Mensí

S/150

BANQUETE PARA 4 A 6

Wantán clásico (relleno de cerdo y pollo) con salsa Tamarindo
Chifera (½ doc)
Chaufa de pollo familiar
Arroz frito al wok con toques ahumados; trozos de pollo
Pollo Chi Jau Kay
Clásico con pechuga de pollo crocante en salsa Mensí
Chicharrón de chanco con piña tipo Cruyoc
Trozos de panceta de cerdo crocantes con verduras salteadas
y piña asada en salsa de tamarindo chifero
Tallarines saltados clásicos de pollo
Tallarines frescos al huevo salteados al wok con verduras
chinas, huevitos de codorniz y hongos
Kam Lu Wantán
Trozos de pollo, cerdo asado, langostinos, huevitos de
codorniz, verduras chinas, piña y duraznos asados en salsa
tamarindo acompañado de wantanes fritos caseros

S/250

BANQUETE DE 6 A 8

Ja Kao de trucha (empanadilla frita rellena de trucha y
cebollín) acompañado de Tamarindo especial de la casa
(1/2doc)
Siu Mai (empanadilla al vapor rellena de cerdo y pollo)
acompañado de salsa Hoi Sin (1/2doc)
Satay de langostinos y trucha
Brochetas de langostinos y trucha con curry tailandés y salsa
de maní con tamarindo agridulce
Chaufa de pollo familiar
Arroz frito al wok con toques ahumados; trozos de pollo
Pad Thai (2)
Fideos de arroz anchos salteados al wok a la tradicional
manera tailandesa en salsa de curry con leche de coco, maní,
especias, verduras y toques de picante (elige tu proteína:
pollo/cerdo/langostinos/tofu)
Tipakay (1)
Trozos de pollo al wok con verduras, piña asada y duraznos en
salsa de tamarindo chifero
Aeropuerto Amazónico (1)
Nuestro chaufa amazónico a base de cecina, chorizo regional,
plátano verde frito y fideos al wok con huevo frito montado.

食物

BANQUETES PAN GU

PARA
COMPARTIR

盘

古