

# 香港柒拾

## HONGKONG 70 RESTAURANTE



Hong Kong 70, auténtica gastronomía tradicional cantonesa en el centro de Madrid

Los amantes de la auténtica comida china están de enhorabuena. A diferencia de otros restaurantes orientales con platos adaptados a los gustos occidentales, Hong Kong 70 abre sus puertas para ofrecer propuestas de la genuina gastronomía tradicional cantonesa.

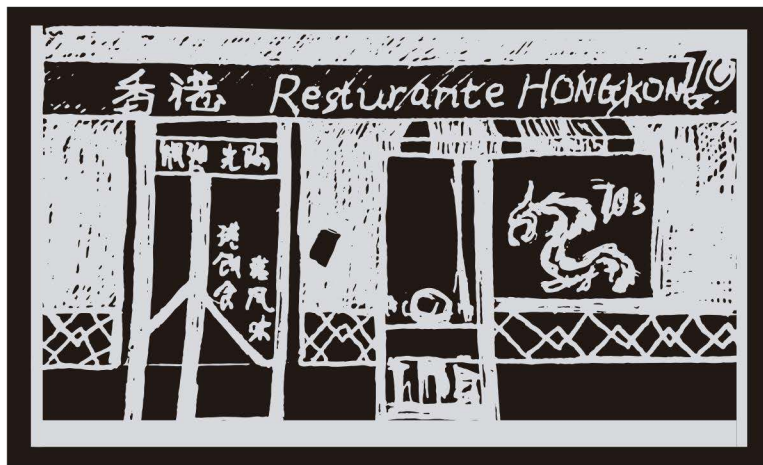
Debe su nombre a que Hong Kong es conocida como la capital culinaria de Asia. Y, en concreto, la comida callejera y los bulliciosos dai pai dong (puestos de comida callejera) son legendarios.

La decoración del local está inspirada en los restaurantes de la década de los 70 -de ahí su nombre- y recoge numerosos guiños a la cultura china, tales como las mesas cuyos tableros están formados por piezas del popular juego Mahjong o las réplicas de patos colgando de la cocina vista del restaurante, como si de un puesto callejero se tratase, entre otros muchos detalles.

En cuanto a la gastronomía, ejecutada con maestría por chefs originarios de Hong Kong, no podía ser más variada y más genuina. Abre esta carta y verás.

Bienvenidos a este trocito de Hong Kong en pleno centro de Madrid.

**TEL**  
**910 598 378**  
**CALLE TOLEDO**  
**28**  
**madrid**

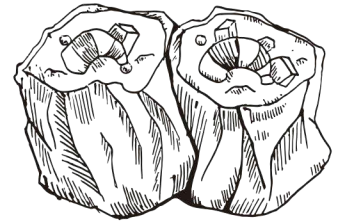


# 今日頭條

## 前菜 entrantes

- |  |  |
|--|--|
| 1. 毛豆 mao dou  <b>3.90€</b><br>Alubia de soja verde estilo chef<br>Green Soy Bean "Chef Style"  | 6. 春卷 chun juan (zunida)  <b>3.20€</b><br>Rollitos de primavera relleno de cerdo crujiente<br>Pork Spring Rolls   |
| 2. XO蝦球沙拉 xia qiu sha la   <b>5.80€</b><br>Ensalada de gambas "XO"<br>Shrimp Salad | 7. 素春卷 su chun juan (zunida)  <b>3.20€</b><br>Rollitos de primavera relleno de verdura<br>Vegetable Spring Rolls  |
| 3. 鍋貼 guo tie (4unida)  <b>5.20€</b><br>Guo-tie relleno de pollo crujiente<br>Crispy Chicken Dumplings  | 8. 紅油抄手 hong you chao shou    <b>5.80€</b><br>WON - TON relleno de cerdo y gambas<br>con aceite picante<br>Spicy Pork Won-Ton |
| 4. 素鍋貼 su guo tie (4unida)  <b>5.20€</b><br>Guo-tie relleno de vegetal crujiente<br>Crispy Vegetables   | 9. 古蒸鳳爪 gu zheng feng zhua  <b>4.90€</b><br>Patitas de pollo a vapor estilo "HK"<br>Steamed Chicken Legs  |
| 5. 鵝肝醬鴨三明治 e gan jiang san ming zhi gluten  <b>7.20€</b><br>Sándwich 'trilogía de pato'<br>Duck Sandwich  | 10. 蒸排骨 zheng pai gu  <b>4.90€</b><br>Costillas al vapor con judía negra<br>Steamed Ribs with Black Beans   |

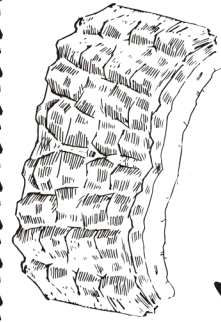
## 點心 dim sum (4 pieces)



- |  |   |
|--|---|
| 11. 蝦餃 xia jiao  <b>5.20€</b><br>Pasta de arroz con relleno de gambas con salsa "XO"<br>Prawn Rice Noodles with Special Sauce   | 17. 鵝肝鴨餃 e gan ya rou jiao  <b>7.20€</b><br>Empanadilla de pato con foie flameada<br>Duck Dumplings with Flamed Foie   |
| 12. 松露雞肉餃 song lu ji rou jiao  <b>5.50€</b><br>Pasta de arroz relleno de pollo con trufa<br>Truffle Chicken Rice Noodles  | 18. 蜜汁叉燒腸粉 mi zhi cha shao chang fen  <b>4.50€</b><br>Canelones HK style relleno de chasiu caramelizado<br>Cannelloni HK style with Char Siu Caramelized   |
| 13. 豬肉沙茶餃 zhu rou sha cha jiao   <b>4.20€</b><br>Pasta de arroz relleno de cerdo con salsa sate<br>Pork Rice Noodles with Sate Sauce | 19. 鮮蝦腸粉 xian xia chang fen   <b>4.90€</b><br>Canelones HK style relleno de gambas<br>Prawn Cannelloni HK style   |
| 14. 蟹肉蝦仁燒賣 xie rou xia ren shao mai  <b>5.50€</b><br>Siu mai de cangrejo con gambas<br>y huevas de pez volador<br>Siu-Mai Crab with Prawn and Flying Fish Roe   | 20. 炸蝦腸粉 zha xia chang fen   <b>5.80€</b><br>Canelones HK style relleno de langostino temporizado<br>Prawn Cannelloni HK style  |
| 15. 豬肉香菇燒賣 zhu rou xiang gu shao mai  <b>4.20€</b><br>Siu mai de cerdo & shiitake<br>Shiitake Pork Siu Mai  | 21. 三鮮腸粉 san xian chang fen    <b>5.80€</b><br>Canelones HK style relleno de huevo chasiu brote de soja<br>Egg Cannelloni with Char Siu and Bean Sprouts |
| 16. 小籠包 xiao long bao  <b>4.80€</b><br>Xiaolongbao relleno de cerdo con soja tradicional y jengibre<br>Pork Xiaolongbao with Traditional Soy sauce and ginger   |   |



22. 港式燒鴨 shao ya   
**entero 29.80 € medio 18.50 € un cuatro 9.50 €**  
 Pato asado Hong Kong style  
 Roasted Duck HK style
23. 蜜汁叉燒 chao shao   
 Cerdo asado a la miel "chasiu cantones"  
 Roasted Pork with Honey **8.50€**
24. 蜜汁排骨 mi zhi pai gu   
 Costillas asadas a la miel  
 Roasted Ribs with Honey **8.50€**
25. 脆皮燒肉 shao rou   
 Panceta asada crujiente "torrezno HK style"  
 Roasted Crispy Pork (torrezno HK style) **8.50€**
26. 港式白斬雞 bai Zhan ji   
 Pollo guisado con soja HK style'  
 Chicken Stewed with soy sauce HK style **8.50€**
27. 北京烤鴨 bei jin kao ya   
 Pato asado estilo Pekín  
 Roast Duck Peking Style **18.90€**
28. 雙拼燒味 shuang pin   
 Elegir 2 tipos de asado estilo HK  
 2 types of Roasted HK style **12.90€**
29. 食神大拼盤 da pin pan   
 4 tipos de asados variados  
 4 types of Varied Roasted **19.90€**



# 燒臘

Asado  
HK style



## 時蔬 vegetal

30. 香菇菜 xiang gu cai   
 Wok de Pak-Choy & shiitake **7.20€**  
 Wok Bok Choy and Shiitake
31. 腐乳空心菜 kong xin cai   
 Verdura china salteada con paté de soja **8.50€**  
 Sautéed Chinese Vegetables with Soy Pate
32. 蒜蓉芥藍菜 jie lan cai   
 Kai lan, brécol chino con ajo **8.50€**  
 Kai Lan Chinese Garlic Broccoli
33. 乾鍋球菜 gan guo qiu cai   
 Repollo chino con panceta a la olla caliente **8.50€**  
 Chinese Pork Cabbage "a la" HOT POT
34. 蒜蓉菜心 suan rong cai xin   
 Verdura china fresco salteado con ajo **8.50€**  
 Fresh Sautéed Chinese Vegetable with Garlic






35. 雞肉香菇煲仔飯   
 ji rou bao zai fan **9.50€**  
 Chiken & shiitake
36. 黯然銷魂飯   
 xiao hun fan **9.80€**  
 Salchicha cantonesa
37. 牛滑煲仔飯   
 niu rou bao zai fan **9.80€**  
 Egg & beef
38. 排骨煲仔飯   
 pai gu bao zai fan **8.90€**  
 Costilla Hong Kong style  
 Ribs HK style
39. 叉燒煲仔飯   
 chasiu bao zai fan **9.80€**  
 Carnet de cerdo caramelizado con huevo  
 Rice Casserole with Char Siu (Pork Caramelized)  
 with Fried Egg





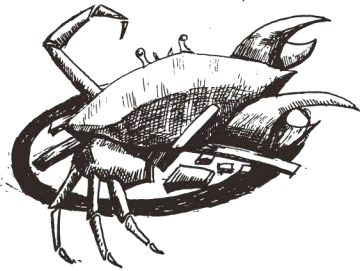
# 湯 *sopa*

40. 雲吞湯 *yun tun tang*   4.30€  
Sopa de Won-Ton  
Won-Ton Soup

41. 酸辣湯 *suan la tang*   4.30€  
Sopa agri picante  
Spicy Soup

## 主食 *arroz & tallarines*

42. 乾炒牛河 *gan chao niu he* 8.50€  
Tagliatelle de arroz con ternera  
Beef Rice Tagliatelle
43. 雲吞麵 *yun tun mian*  6.20€  
Sopa de tallarines con Won- Ton  
Won- Ton Noodles Soup
44. 荷葉糯米雞 *he ye nuo mi ji*  5.20€  
Arroz al vapor en hojas de loto con  
relleno de pollo y char siu  
Steamed Rice in Lotus Leaves  
with Chicken Stuffed and Char Siu
45. 鴨肉炒飯 *ya rou chao fan*   8.95€  
Wok de arroz con pato  
Duck Fried Rice
46. 叉燒炒飯 *cha shao chao fan*   7.90€  
Wok de arroz con chasiu  
Char Siu Fried Rice
47. 三絲炒麵 *san si chao mian*  6.95€  
Tallarines a las 3 verdura  
3 types of Vegetables Sautéed Noodles
48. 咖喱米粉 *ga li mi fen*   9.20€  
Curry Mi-Fen con gambas  
Mi-Fen Prawn Curry
49. 咖喱牛腩麵 *ka li niu nan mian*    8.90€  
Sopa de tallarines con "estofado" cantones  
de ternera al curry  
Cantonese Noodles Soup with Curry Beef Stew
50. 咖喱牛腩飯 *ka li niu nan fan*   8.90€  
Arroz "estofado" cantones de ternera al curry  
Cantonese Rice Stew with Beef Curry
51. 雙黃麵 *shuang mian huang*  8.90€  
Nido de tallarines crujientes con pollo  
Crispy Chicken Noodles Nest



## 爆炒 principal

52. 避風塘炒蟹 *bi feng tang chao xie*    23.95€  
Spicy crab HK style
53. 避風塘炒蝦 *bi feng tang chao xiao*    14.95€  
Langostinos "jumbo" HK style  
Prawn "JUMBO" HK style
54. 黑胡椒牛仔骨 *hei hu jiao niu zai gu*   12.95€  
T-bone al Tie-ban  
T-Bone (Steak)
55. 辣子雞丁 *la zi ji ding*    9.80€  
Pollo crujiente con guindillas  
Crispy Chicken with Chili Peppers
56. 耗油鐵板牛肉 *hao you niu rou*  9.80€  
Ternera con salsa de ostra a Tie-ban  
Beef with Oyster Sauce a Tie -Ban
57. XO 扇貝 *shan bei (zunida)*   8.90€  
Viera en su concha con salsa XO  
Scallops Shell with Sauce
58. 乾扁牛肉絲 *gan bian niu rou si*  9.80€  
Tiras de ternera crujiente caramelizadas  
Caramelized Crispy Beef Strips
59. 奇味雞煲 *qi wei ji bao*  13.95€  
Cazuela de pollo con verdura estilo chef  
Chicken Casserole with Vegetables "Chef Style"
60. 諸侯醬牛筋煲 *hou zhu niu jin bao*  14.95€  
Cazuela de tendón de ternera  
Beef Tendon Casserole
61. 魚香茄子煲 *yu xiang qie zi bao*  8.80€  
Cazuela de berenjena con carne de cerdo picada  
Egg Plant Casserole with Minced Pork
62. 鐵板日本豆腐 *tie ban ri ben dou fu*   9.20€  
Dofu con verdura al Tie-ban  
.Tofu with Vegetables al Tie-Ban
63. 照燒鱸魚 *zhao shao lu yu*   15.95€  
Lubina al Tie-ban estilo chef  
Sea Bass al Tie-Ban "Chef Style"