

龍

鳳



Lung Fung

CHIFA





BIENVENIDO
WELCOME



La cultura peruana y china se mezclaron para crear y dar origen a esta increíble fusión de sabores, colores e insumos que con mucho gusto presentamos a través de nuestra carta.

En ella encontrarán platos nacidos de este mestizaje llamado Chifa, cuyo origen se remonta a la época de la inmigración china a mediados del siglo XIX y que vino a quedarse y mezclarse con nuestra cultura, dando origen a los mas ricos platos que brinda nuestra carta.

Así, lo que comenzó como un sueño hace más de 50 años, se convirtió con mucha dedicación en uno de los mejores espacios gastronómicos del país, siendo que nuestra propuesta de cocina destaca por la calidad y frescura de los ingredientes orientales y peruanos que sobresalen en nuestra Carta.



CARTA

Buscando que viva una experiencia
única, le ofrecemos nuestra carta,
donde contiene los exquisitos
platos preparados con los más
altos estándares de calidad y
pensados en Usted.



龍 鳳 龍 鳳
龍 鳳 龍 鳳
龍 鳳 龍 鳳
龍 鳳 龍 鳳
龍 鳳 龍 鳳
龍 鳳 龍 鳳
龍 鳳 龍 鳳

ESPECIAL DEL CHEF



| | |
|--|------------------|
| 1. PATO PEKINÉS LUNG FUNG (6 unidades) Trozos de pato pekinés sobre min pato tostado, salsa hoisin y especias. Pekin duck served over a toasted bun in hoisin sauce. | s/ 74.00 |
| 2. LANGOSTINOS CON TAUSI Saltado de langostino con salsa tausi. Squid sauteed with black bean sauce. | s/ 65.00 |
| 3. LANGOSTINOS A LA PLANCHA Langostinos del norte del Perú saltados con salsa tausi, servidos en una plancha caliente. Sauteed shrimps from the north of Peru, with black bean sauce served on a hot grill. | s/ 145.00 |
| 4. TALLARIN SINGAPUR Tallarín de arroz salteado con pato, chancho, langostino del norte del Perú y suaves toques de curry. Rice noodle sauteed with duck, pork, peruvian shrimps and curry. | s/ 65.00 |
| 5. LOMO FINO A LA PIMIENTA Lomo al wok en salsa de pimienta negra oriental servida en plancha caliente. Beef tenderloin with black pepper served on a hot grill. | s/ 110.00 |
| 6. CHA SIU IMPERIAL Cerdo asado acaramelado. Honey glazed pork loin. | s/ 58.00 |
| 7. ARROZ CHAUFA CON CARNE DE RES Y LECHUGA Fried rice with beef and lettuce | s/ 29.00 |
| 8. ARROZ CHAUFA CON SALCHICHA CHINA Arroz con salchicha de cerdo ahumado acompañado con choy sum y cebolla china. Fried rice with chinese sausage, choy sum and chives. | s/ 29.00 |

DIM SUM

1. DIM SUM LUNG FUNG (4 personan) **s/ 97.00**
Cuatro tipos de bocaditos: Jacao, chung king, siu mai y sui cao frito.

Four types of snacks: Jacao, chung king, siu mai and fried sui cao

2. CHUNG KING (6 unidades) **s/ 39.00**
Crujientes rollitos de pasta primavera rellenos de pollo con hongos, langostinos del norte del Perú y carne de cerdo en fritura profunda.

Fried spring rolls with chicken, mushrooms, peruvian shrimp and pork meat.

3. SIU MAI LUNG FUNG (6 unidades) **s/ 43.00**
Tradicional bocadito farsa de cerdo, langostinos del norte del Perú y hongos con especias orientales.

Traditional Chinese dumpling made of pork, peruvian shrimp and mushrooms

4. JA CAO (6 unidades) **s/ 39.00**
Bocaditos de masa de harina de arroz rellenos de langostinos al vapor.

Steamed shrimp dumplings.

5. SUI CAO FRITO (6 unidades) **s/ 37.00**
Bocaditos de pasta sui cao, rellenos de langostinos del norte del Perú.

Sui cao pasta bites, stuffed with peruvian shrimp.

6. SUI CAO FRITO DE RES (6 unidades) **s/ 39.00**
Bocaditos de pasta sui cao, con relleno de lomo fino a la pimienta negra oriental.

Sui kao pasta bites, stuffed with fine loin with oriental black pepper

7. MIN PAO SALADO O DULCE (6 unidades) **s/ 25.00**
Pan tradicional relleno con cerdo asado o típico frejol colado peruano al vapor.

Steamed BBQ pork buns or sweet peruvian red bean paste buns





ENTRADAS / APPETIZERS

| | | |
|---|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. PATO PEKINÉS LUNG FUNG (6 unidades) ESPECIAL DEL CHEFF | s/ 74.00 | |
| Trozos de pato pekinés sobre min pao tostado, salsa hoisin y especias. Pekin duck served over a toasted bun in hoisin sauce. | | |
| 2. PIQUEO PRIMAVERAL (4 personas) | s/ 92.00 | |
| Cerdo asado, calamar frito, nabo encurtido, chicharrón de pollo, chung king y sui cao frito. Roasted pork, fried squid, pickled turnip, crispy fried chicken, spring Rolls and fried shrimp dumplings. | | |
| 3. CHICHARRON DE POLLO (8 unidades) | s/ 35.00 | |
| Pechuga de pollo frito acompañados de limón tipo Sutil especiado. Diced fried chicken breast served with lemon sauce. | | |
| 4. UÑA DE CANGREJO | s/ 39.00 | |
| Uña de cangrejo rellenas de langostinos ambos del norte del Perú, acompañados de salsa de limón tipo sutil. Peruvian Crab claw stuffed with shrimp, accompanied with lemon sauce. | | |
| 5. CALAMAR AL WOK | s/ 50.00 | |
| Cabezas de calamar marinado con sillao ahumado al wok. Squid heads marinated with wok-smoked soy sauce. | | |
| 6. WANTAN FRITO | s/ 21.00 (1/2 docena) | s/ 37.00 (1 docena) |
| Pasta wantan rellena con cerdo, acompañada con salsa de tamarindo. Deep fried wonton covered with shredded pork meat, served with tamarind sauce. | | |
| 7. WANTAN FRITO ESPECIAL LUNG FUNG | | |
| Fina pasta rellena con farza, hongos y especias orientales. Acompañada de salsa de tamarindo. Fine pasta filled with farce, mushrooms and oriental spices. Accompanied by tamarind sauce. | | |
| Pollo | s/ 25.00 (1/2 docena) | s/ 45.00 (1 docena) |
| Cerdo | s/ 28.00 | s/ 47.00 |
| Cerdo con langostino | s/ 28.00 | s/ 48.00 |
| 8. KAM LU WANTAN | s/ 65.00 | |
| Wantan frito cubierto con trozos de pollo, cerdo, pato y langostinos del norte del Perú . Bañado en salsa tamarindo. Deep fried wonton covered with diced fried chicken, pork, duck and peruvian shrimp . | | |
| 9. KAM LU WANTAN ESPECIAL LUNG FUNG | s/ 79.00 | |
| Wantan especial Lung Fung fusión de la comida china-peruna, cubierto con trozos de pollo, cerdo, pato y langostinos del norte del Perú frutas y verduras. Bañado en salsa tamarindo. Deep fried wonton covered with diced fried chicken, pork, duck and peruvian shrimp. | | |
| 10. NABO ENCURTIDO CON AJÍ | s/ 19.00 | |
| Spicy pickled turnip. | | |
| 11. LANGOSTINO RELLENO | s/ 92.00 | |
| Frescos langostinos rellenos con farsa de almendras y luego arrebozados, acompañados de salsa de limón con canela china. STUFFED SHRIMP: Fresh prawns stuffed with almond farce and then battered, accompanied by lemon sauce with Chinese cinnamon. | | |

SOPAS & CONSOMES / SOUPS & CONSOMMES

| | Personal | Sopera |
|---|-----------------|------------------|
| 1. SOPA SUI CAO DE CERDO Sopa de pasta de sui cao relleno de cerdo y pollo con hongos. Dumpling soup with pork, chicken and mushrooms. | s/ 30.00 | s/ 130.00 |
| 2. SOPA SUI CAO DE LANGOSTINOS Sopa de pasta de sui cao relleno de langostinos del norte del Perú. Dumpling soup with shrimp | s/ 40.00 | s/ 155.00 |
| 3. SOPA SAM POW Sopa con cerdo asado, pollo con hongos, fansi y bambú picado. Roasted pork and chicken soup with mushrooms, vermicelli and bamboo shoots. | s/ 30.00 | s/ 130.00 |
| 4. SOPA FUCHIFU Sopa de aves con col picada, hongos y huevo. Chicken soup with cabbage, mushrooms and egg. | s/ 28.00 | s/ 130.00 |
| 5. SOPA DE RES Y CULANTRO Crema de claras de huevo con carne molida aromatizada de culantro. Creamy egg whites soup with ground meat topped with fresh cilantro. | s/ 28.00 | s/ 130.00 |
| 6. SOPA WANTAN Caldo de gallina con pasta de wantan rellena de cerdo. Pork meat filled wonton in a chicken broth. | s/ 28.00 | s/ 130.00 |
| 7. SOPA DE MARISCOS Sopa hecha de variedad de mariscos de las costas del Perú picados, taufu, tomate y huevo. Seafood from peruvian coast, tofu, tomatoes and egg soup. | s/ 40.00 | s/ 160.00 |
| 8. SOPA WANTAN SICHUAN Wantan relleno de langostinos y cerdo picante acompañados con taufu y sincua en caldo picante. Wonton soup sichuan style shrimp and spicy pork wonton, tofu and cucumber in a spicy broth | s/ 38.00 | s/ 180.00 |
| 9. SOPA UDON Caldo de pollo con fideo udon choy sam y carne. Chicken broth with udon noodles choy sam and meat. | s/ 40.00 | s/ 140.00 |
| 10. SOPA WOMIN Caldo de pollo y pato con tallarines al estilo oriental. Chinese style chicken noodle soup. | s/ 28.00 | s/ 130.00 |
| 11. SOPA WANTAN ESPECIAL Caldo de gallina con pasta wantan rellena de cerdo, acompañado de filetes de pollo, pato, chanco, langostinos del norte del Perú, huevos de codorniz y frescas verduras orientales. Chicken broth with wantan pasta stuffed with pork, accompanied by chicken fillets, duck, pork, prawns, quail eggs and fresh oriental vegetables | s/ 40.00 | s/ 160.00 |

**12. SOPA DE MARISCOS****s/ 40.00**

Sabroso caldo de mariscos con calamar y langostinos de las costas del Perú, con taufu, tonky y culantro.

SEAFOOD SOUP: Tasty seafood broth with squid and prawns, with taufu, tonky and coriander.

13. SOPA DE RES CON CULANTRO**s/ 28.00**

La versión oriental de la sopa criolla, carne de res picada finamente, caldo concentrado y aromas de culantro.

BEEF SOUP WITH CULANTRO: The oriental version of the Creole soup, finely chopped beef, concentrated broth and aromas of coriander.

14. SOPA WANTAN SICHUAN**s/ 28.00**

Versión picante de la clásica sopa wantan, con taufu, senkua y chachoy.

WANTAN SICHUAN SOUP: Spicy version of the classic wantan soup, with taufu, senkua and chachoy.

15. SOPA DE CHOCLO CON CANGREJO**s/ 30.00**

Deliciosa crema de choclo y pulpa de cangrejo. Base de fondo concentrado de pollo.

CORN SOUP WITH CRAB: Delicious cream of corn and crab pulp. Chicken stock base base.

16. SOPA DE CHOCLO CON POLLO**s/ 30.00**

Cremosa sopa de choclo y trozos de pollo. Base de fondo concentrado de pollo.

CHOCLO SOUP WITH CHICKEN: Creamy corn soup and chicken pieces. Chicken stock base base

17. SOPA SICHUAN**s/ 30.00**

Sopa picante, con aceite de aji, wantanes de cerdo y rodajas de típico aji limo peruano. Verduras orientales y chachoy.

SICHUAN SOUP: Spicy soup, with chili oil, pork wontons and chili limo slices. Oriental vegetables and chachoy.

AVES / POULTRY

| | | |
|---|-----------------------------|----------------------------|
| 1. CHI JAU KAY Pollo frito en salsa de ostión. Fried chicken with oyster sauce. | s/ 47.00 | |
| 2. CHECHE KAY Cacerola de pollo en salsa de kion, con cebollas chinas y salsa hoisin. Chicken casserole with ginger, chives and hoisin sauce. | s/ 47.00 | |
| 3. POLLO CON VERDURAS Filetes de pollo salteados con verduras. Chicken strips sauteed with vegetables. | s/ 50.00 | |
| 4. POLLO AL LIMÓN Pollo crocante bañado con salsa de limón, tipo Sutil. Battered chicken bathed in lemon sauce. | s/ 50.00 | |
| 5. POLLO A LA NARANJA Pollo crocante bañado con salsa de naranja tipo Huando. Battered chicken bathed in orange sauce. | s/ 50.00 | |
| 6. POLLO A LA ALMENDRA Pollo frito saltado con almendras. Fried chicken sauteed with almonds. | s/ 58.00 | |
| 7. PATO PEKINÉS Pato crocante, laqueado en miel de abejas. Roasted duck glazed with honey. | s/ 47.00 (Cuarto) | s/ 88.00 (Medio) |
| 8. PATO SALTADO CON VERDURAS Pato asado con verduras salteadas. Roasted duck with mixed vegetables. | s/ 60.00 | |
| 9. PATO CARIBEÑO Pato asado con piña y durazno bañado en salsa de tamarindo. Roasted duck with pineapple and peaches topped with tamarind sauce. | s/ 78.00 | |
| 10. POLLO CINCO SABORES Tozos apanados de pollo acompañados de pepinillos y zanahorias en salsa tamarindo. Chicken mixed with sliced cucumbers, carrots and tamarind sauce. | s/ 70.00 | |
| 11. POLLO CON PIÑA Trozos de pollo frito acompañado con piña en salsa tamarindo. Fried chicken with pineapple and tamarind sauce. | s/ 50.00 | |
| 12. CHUI PI KAY Pollo al horno laqueado con miel de abejas y sillao. Oven roasted chicken glazed with honey and soy sauce. | s/ 72.00 | |
| 13. PAT CHI KAY Gallina deshuesada escalfada en suave caldo de ave. Trozada y acompañada de la salsa especial de jengibre (kion) y cebolla china. Boiled chicken served a ginger and chives sauce. | s/ 72.00 | |
| 14. TIPAKAY Filetes de pechuga de pollo arrebozado y salteado con tamarindo. Chicken breast fillets braised and sautéed with tamarind. | s/ 50.00 | |



| | |
|--|------------------|
| 16. WAT KAY Pollo al horno con champiñones en salsa de ostión. Baked chicken with mushrooms in oyster sauce. | s/ 72.00 |
| 17. POLLO CHE CHE KAY Suaves trozos de pollo marinados y salteados con cebolla, ajo y hongos tonku, bañados en salsa shehou y culan. CHE CHE KAY CHICKEN: Juicy pieces of chicken marinated and sautéed with onion, garlic and tonku mushrooms, bathed in shehou sauce and culan. | s/ 48.00 |
| 18. POLLO CHUY PEY KAY Tierno pollo asado de manera tradicional, laqueado con deliciosa salsa a base de miel y salsa de soya. CHUY PEY KAY CHICKEN: Tender chicken roasted in a traditional way, lacquered with a delicious sauce based on honey and soy sauce. | s/ 73.00 |
| 19. PATO CARIBEÑO Medio pato asado acompañado de piña y duraznos, bañado en salsa de tamarindo. CARIBBEAN DUCK: Half roasted duck accompanied by pineapple and peaches, bathed in tamarind sauce. | s/ 78.00 |
| 20. POLLO WAT KAI Medio pollo asado bañado con salsa de hongos, wanji y cebolla china. WAT KAI CHICKEN: Half roasted chicken bathed in mushroom sauce, wanji and Chinese onion. | s/ 73.00 |
| 21. POLLO KAITAN: Trozos de pollo y pato marinados y salteados con holantao, pimientoy aji amarillo. KAITAN CHICKEN: Chicken and duck marinated and sautéed bites, with holantao, pepper and yellow pepper. | s/ 77.00 |
| 22. NIDO DE AMOR Canasta de fideo frito, rellena de salteado de langostino, calamar, chanco y pollo con verduras y huevo de codorniz. LOVE NEST: Fried noodles basket, stuffed with sautéed shrimp, squid, pork and chicken with vegetables and quail egg. | s/ 120.00 |
| 23. PATO A LA LAGUNA: Medio pato asado bañado en salsa de tamarindo, sobre cama de fideo chino al vapor. LAGOON DUCK: Half a roasted duck bathed in tamarind sauce, on a bed of steamed Chinese noodles. | s/ 90.00 |
| 24. PICHONES CHAU PAC KOC SUN: Pichon saltado con salchicha china, verduras orientales, castaña de agua, almendras y servido sobre crocantes hojas de lechuga. CHAU PAC KOC SUN PIGEONS: Sautéed pigeon with Chinese sausage, oriental vegetables, water chestnut, almonds and served on crispy lettuce leaves. | s/ 120.00 |
| 25. POLLO A LA FRUTA Suaves trozos de pollo arrebozado, con salsa de frutas y tamarindo. FRUIT CHICKEN: Soft pieces of battered chicken, with fruit sauce and tamarind. | s/ 70.00 |
| 26. POLLO AL CURRY Tradicional receta de pollo marinado, salteado con ajíes y cebolla roja, en salsa de curry amarillo. CHICKEN CURRY: Traditional marinated chicken recipe, sautéed with peppers and red onion, in yellow curry sauce. | s/ 58.00 |
| 27. POLLO CON CHAMPIGNONES Tiernos trozos de pollo salteados con holantao y champiñones, bañados con salsa de ostión. CHICKEN WITH MUSHROOMS: Tender pieces of chicken sautéed with holantao and mushrooms, bathed in oyster sauce. | s/ 70.00 |
| 28. POLLO CON TAUSI Clásico plato de pollo saltado con verduras, pimiento, holantao y cebolla china, bañado en salsa tausi. CHICKEN WITH TAUSI: Classic dish of sauteed chicken with vegetables, pepper, holantao and Chinese onion, bathed in tausi sauc. | s/ 70.00 |

PESCADOS & MARISCOS / FISH & SEAFOOD

| | |
|---|-----------------------------------|
| 1. CALAMAR CON TAUSI ESPECIAL DEL CHEF | s/ 65.00 |
| Saltado de calamar con salsa tausi. Squid sauteed with black bean sauce. | |
| 2. CAMARONES O LANGOSTINOS A LA PLANCHA ESPECIAL DEL CHEFF | s/ 145.00 |
| Camarones o langostinos saltados con salsa tausi, servidos en una plancha caliente. Sauteed shrimp with black bean sauce served on a hot grill. | |
| 3. CALAMARES A LA SAL | s/ 64.00 |
| Calamar salteada con aji amarillo y limo. Deep fried squid with chili sauce. | |
| 4. AJIES RELLENOS DE LANGOSTINOS | s/ 87.00 |
| Ajies amarillos típicos peruanos rellenos de langostinos en salsa de tausi. Chili and bell peppers stuffed with shrimp in black bean sauce. | |
| 5. LANGOSTINOS A LA SAL | s/ 120.00 s/ 155.00 |
| Langostinos fritos salteados con aji amarillo y limo. Stir Fried shrimp served with chili sauce. | (Regular) (Jumbo) |
| 6. PESCADO AL VAPOR | s/ 160.00 |
| Chita/ Mero fresco de las costas peruanas al vapor con salsa: Tausi / Mensi / Soya / Al ajo. Chita / Grouper steamed with sauce: Tausi / Mensi / Soy / Garlic. | |
| 7. LANGOSTINO RELLENO | s/ 150.00 |
| Frescos langostinos rellenos con farsa de almendras y luego arrebozados, acompañados de salsa de limón piurano con canela china. STUFFED SHRIMP: Fresh prawns stuffed with almond farce and then battered, accompanied by lemon sauce with Chinese cinnamon. | |
| 8. LANGOSTINO A LA PLANCHA | s/ 145.00 |
| Langostinos salteados con tausi y verduras orientales. GRILLED SHRIMP: Sautéed shrimp with tausi and oriental vegetables. | |
| 9. LANGOSTINO AL VAPOR Y AJO | s/ 160.00 |
| Langostinos al vapor con ajo chino y toques de soya. STEAMED SHRIMP AND GARLIC: Steamed prawns with Chinese garlic and hints of soy. | |

TALLARINES / NOODLES

| | |
|---|-----------------|
| 1. TALLARIN SINGAPUR ESPECIAL DEL CHEFF | s/ 65.00 |
| Tallarín de arroz salteado con pato, chanco, langostino del norte peruano y curry. Rice noodle sauteed with duck, pork, shrimp and curry. | |
| 2. TALLARIN SALTADO DE POLLO / CERDO | s/ 55.00 |
| Tallarín saltado crocante con pollo o chanco. Noodles sauteed with chicken or pork. | |
| 3. TALLARIN VEGETARIANO AL SILLAO | s/ 52.00 |
| Tallarín saltado frito con frejolito chino y hongos. Noodles sauteed with bean sprouts and mushrooms | |
| 4. TALLARIN LARGA VIDA | s/ 65.00 |
| Tallarín de huevo con cerdo asado a la pluma con sillao. Boiled noodles with BBQ pork and soy sauce. | |
| 5. TALLARIN CON LANGOSTINOS AL SILLAO | s/ 85.00 |
| Tallarín saltado con colitas de langostino del norte del Perú y frejolito chino en salsa de sillao especial. Fried noodles with peruvian shrimp and bean sprouts in a soy sauce. | |
| 6. UDON CON CARNE | s/ 70.00 |
| Fideo de arroz salteado con carne de res en salsa de soya. Rice noodle sautéed with beef in soy sauce. | |
| 7. TALLARIN CON CHASIU | s/ 57.00 |
| Fideo tostado y salteado con verduras orientales y nuestro tradicional chasiu de la casa hecho con bondiola de cerdo. NOODLE WITH CHASIU: Toasted and sautéed noodles with oriental vegetables and our traditional house chasiu made with pork tenderloin. | |



CERDO & LOMO DE RES / PORK & BEEF

| | |
|--|------------------|
| 1. CHA SIU IMPERIAL ESPECIAL DEL CHEF Cerdo asado acaramelado. Honey glazed pork loin. | s/ 58.00 |
| 2. LOMO FINO A LA PIMIENTA ESPECIAL DEL CHEF Lomo al wok en salsa de pimienta negra oriental servida en plancha caliente. Beef tenderloin with black pepper served on a hot grill. | s/ 110.00 |
| 3. GRUYOC CON PIÑA Trozos de fresco cerdo arrebozados acompañado de piña y salsa tamarindo. Deep fried pork with pineapple and tamarind sauce. | s/ 70.00 |
| 4. LOMO FINO SICHUAN Lomo con aderezo picante saltadas al wok con mixtura de pimientos y ajíes peruanos. Stir fry beef tenderloin mixed with peppers and chili in a hot sauce. | s/ 110.00 |
| 5. CERDO ASADO CON NABO Tajadas de cerdo asado con nabo encurtido. Sliced roasted pork loin with pickled turnip. | s/ 45.00 |
| 6. CARNE DE RES CON KAY LAN Carne de res saltada con kay lan en salsa de ostión. Beef tenderloin stir fry with chinese broccoli in an oyster sauce. | s/ 62.00 |
| 7. MA PO TAUFU DE CERDO O RES Cerdo o res molida con taufu en salsa picante. Minced pork or beef with tofu in a hot sauce. | s/ 78.00 |
| 8. CERDO AL AJO Lonjas de cerdo asado con ajo y cebolla china. Sliced roasted pork loin with garlic and chive. | s/ 67.00 |
| 9. COSTILLA CHIU YIM SICHUAN Costillas crocantes de cerdo saltadas con ají y ajo en aceite de granos de pimienta roja de sichuan. Pork ribs sautéed with chili and garlic in sichuan spicy sauce. | s/ 67.00 |
| 10. COSTILLA A LA MIEL Costillas glaseadas con salsa de pimienta negra oriental y miel. Glazed pork ribs with black pepper and honey. | s/ 67.00 |
| 11. MAIFAN CON CARNE AL SILLAU SECO Maifan saltado con cebolla, zanahoria y ajo chino, con salsa de soya. DRY MAIFAN WITH BEEF AND SOY: Maifan sautéed with onion, carrot and Chinese garlic, with soy sauce. | s/ 70.00 |
| 12. LOMO A LA MIEL C/PAPA ESTILO LUNG FUNG Una variación del tradicional plato peruano, jugosos trozos de carne saltados con pimienta, ají chino y toque dulce, acompañado de papitas huamantanga salteadas. HONEY LOIN WITH PAPA LUNG FUNG STYLE: A variation of the traditional Peruvian dish, juicy pieces of meat sautéed with pepper, Chinese chili and a sweet touch, accompanied by sautéed huamantanga chips. | s/ 110.00 |
| 13. CHANCHO CON TAMARINDO Trozos de nuestro delicioso chanco asado salteado con ají amarillo y bañado en salsa de tamarindo. PORK WITH TAMARIND: Pieces of our delicious roast pork sautéed with yellow pepper and bathed in tamarind sauce. | s/ 76.00 |
| 14. COSTILLAS HONG KONG Jugosa costilla bañadas en nuestra salsa bbq china. HONG KONG RIBS: Juicy rib bathed in our Chinese bbq sauce. | s/ 72.00 |

ARROCES / RICE

1. ARROZ CHAUFA CON CARNE DE RES Y LECHUGA **ESPECIAL DEL CHEF** s/ **29.00**
Fried rice with beef and lettuce.

2. ARROZ CHAUFA CON SALCHICHA CHINA **ESPECIAL DEL CHEF** s/ **29.00**
Arroz con salchicha de cerdo ahumado acompañado con choy sum y cebolla china.
Fried rice with chinese sausage, choy sum and chives.

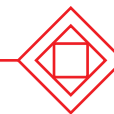
3. ARROZ CHAUFA CON POLLO/ CERDO/ RES s/ **25.00**
Plato fusionado del plato tradicional chino-peruno.
Chicken, pork or beef fried rice.

4. ARROZ CHAUFA SAM SEM s/ **35.00**
Arroz con pollo, cerdo y langostino.
Chicken, pork and shrimp fried rice.

5. CHAUFA VEGETARIANO s/ **23.00**
Arroz salteado con frescas verduras y huevo.
Sautéed rice with fresh vegetables and egg.

6. ARROZ BLANCO s/ **9.50**
Steamed white rice.



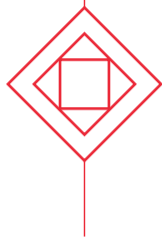


VEGETALES & LEGUMBRES / VEGETABLES

| | |
|--|-----------------|
| 1. BALSAMINA SALTADA CON TAUSI Stir fry bitter melon with a black bean sauce. | s/ 36.00 |
| 2. VERDURAS MIXTAS Verduras mixtas saltadas en salsa de ostión. A variety of vegetables stir fry with a special oyster sauce. | s/ 38.00 |
| 3. ENSALADA DE PEPINO Trozos de pepino con ajo, ají limo y sillao. Pieces of cucumber with garlic, aji limo and soy sauce. | s/ 39.00 |
| 4. VERDURAS CON HONGOS CHINOS Fresca verduras y hongos orientales salteados con salsa de ostión. Vegetables with chinese mushrooms prepared with ayster sauce. | s/ 38.00 |
| 5. PAC CHOY AL AJO // CHOY SAM AL AJO // KAY LAN AL AJO Kay lan ochoy sum al vapor, saltados al ajo o con salsa de ostión. Canton vegetables, kay lan or choy sum steamed, ir stir fry with garlic or oyster souce. | s/ 33.00 |

POSTRES / DESSERTS

| | |
|---|-----------------------------|
| 1. NARANJITAS CHINAS EN ALMIBAR Kumquat in syrup. | s/ 19.00 |
| 2. LYCHEE EN ALMIBAR Lychee in syrup. | s/ 25.00 // s/ 45.00 |
| 3. FRUTA NATURAL DE LA ESTACIÓN Fresh seasonal fruit. | s/ 40.00 // s/ 50.00 |
| 4. POSTRES ORIENTALES Oriental desserts . | s/ 20.00 |
| 5. POSTRE DEL DÍA Dessert of the day. | s/ 20.00 |



BANQUETES

10 PERSONAS - A

s/ 85.00

JALEA PRIMAVERAL (Variedad de bocaditos fritos)
POLLO ENROLLADO CON ESPARRAGOS
TAY PA ESPECIAL (Carnes mixtas salteadas c/. verduras al ostión)
CRU YOC C/. PIÑA Y DURAZNOS (Chancho crocante agridulce)
TALLARIN SALTADO CON POLLO AL OSTION
FUENTE DE ARROZ CHAUFA DE POLLO Y CHANCHO
JARRAS DE LIMONADA
PISCO SOUR

10 PERSONAS - B

s/ 96.00

JALEA DIM SUM (Variedad de bocaditos al vapor)
PATO ASADO PEKINÉS
LANGOSTINOS C/. ALMENDRAS
CRU KAY C/. DURAZNO (Pollo crocante agridulce)
TALLARIN SALTADO TAYPA (Tallarín c/. carnes mixtas al ostión)
FUENTE DE ARROZ CHAUFA ESPECIAL
JARRAS DE LIMONADA
PISCO SOUR

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS:

| | |
|-----------|---------|
| Americano | s/ 8.50 |
| Cortado | s/ 9.50 |
| Expreso | s/ 9.50 |

INFUSIONES:

| | |
|------------|---------|
| Anís | s/ 7.00 |
| Manzanilla | s/ 7.00 |
| Jazmín | s/ 7.00 |
| Té puro | s/ 7.00 |

| | |
|------------------------|----------|
| Tetera Oolong o Jazmín | s/ 16.00 |
|------------------------|----------|

BEBIDAS FRÍAS

| | Vaso | Jarra |
|---|----------|----------|
| Limonada de limón Sutil Piurano | s/ 9.00 | s/ 20.00 |
| Limonada Frozen de limón Sutil Piurano | s/ 11.00 | s/ 22.00 |
| Limonada Hierba Luisa | s/ 11.00 | s/ 23.00 |
| Limonada de Kion | s/ 11.00 | s/ 23.00 |
| Limonada con Gas de limón Sutil Piurano | s/ 11.00 | |
| Maracuyá | s/ 9.00 | s/ 20.00 |
| Jugo de Papaya | | s/ 11.00 |
| Jugo de Naranja | | s/ 11.00 |
| Jugo de Piña | | s/ 11.00 |
| Jugo Durazno | | s/ 12.00 |
| Jugo de Melón | | s/ 15.00 |
| Gaseosa Regular o Light | | s/ 8.00 |
| Agua con o sin Gas | | s/ 6.50 |

GRACIAS

Por participar en esta increíble historia de mezcla y fusión llamada Chifa.

Los esperamos nuevamente con los brazos abiertos.



Lung Fung
CHIFA

INFORMES Y RESERVAS:

 : (01) 4418775 /  +51 997 526 665

AV. REPÚBLICA DE PANAMÁ 3165 SAN ISIDRO, LIMA 27

HORARIO DE ATENCIÓN:

MARTES A DOMINGO DE 12:00 PM A 4:00 PM // DE 7:00 PM A 11:00 PM



 ChifaLungFungLima  @Chifa_LungFung

 www.lungfung.com.pe
reservas@lungfung.com.pe