

## RICE BOWL

(Todo €9.95 – Cuenco de arroz al estilo asiático con acompañamiento de carne y verdura)

### CHUNGKING EXPRESS

–Solomillo de ternera salteado con pimiento, ajo tierno, seta, salsa de ostra y salsa de soja  
–*Beef fillet, stir fried with peppers, onion, young garlic, mushrooms, oyster sauce & soy sauce*

### UDANG GORENG LADA HITAM

–Langostinos tigre salteados con cebolla, puerro, ajo, jengibre y salsa de pimienta  
–*Tiger prawns stir fried with onion, leek, garlic, ginger in a pepper sauce*

### BICOL EXPRESS

–Famoso guiso popular al estilo tradicional de Bicolano a base de chiles, leche de coco, pasta de camarones, cebolla, carne de cerdo y el ajo  
–*A popular Filipino stew made in the traditional Bicolano style with chillies, coconut milk, shrimp paste, onion, pork, & garlic*

### HONG KONG CHAR SUI

–Lomo de cerdo marinado en miel, aliñado a las cinco especias, salsa de soja, salsa hoisin, vino de arroz, y servido con pok choi crujiente  
–*Pork loin marinated in honey, five-spice powder, dark soy sauce, hoisin sauce, & rice wine served with crisp pok choi*

### GAI PAD GRAPAO KAI DAO

–Salteado de pollo picante can albahaca, guindilla, ajo tierno y salsa picante con o sin huevo  
–*Stir-fried spicy chicken with basil, chillies, garlic, Young garlic infused in a spicy Thai sauce with an Asian style fried egg*

### CHILI MANGO POLLO

–Pollo marinado con salsa de chile dulce, cilantro y mango fresco  
–*Tender slices of chicken marinated & cooked in a sweet chilli, cilantro & fresh mango salsa*

### GENERAL TSO

–Pollo al jengibre, ajo, salsa de soja, vinagre de arroz, vino Shaoxing, azúcar, aceite de sésamo, chalotas, y chiles secos suaves

–*Chicken with ginger, garlic, soy sauce, rice vinegar, Shaoxing wine, sugar, sesame oil, shallots & dried mild chilli peppers*

### INDONESIAN RENDANG

–Estofado de ternera con cúrcuma, cilantro, jengibre, ajo y salsa picante aromatizado con canela y citronela  
–*Beef stewed with turmeric, coriander, ginger, garlic, cinnamon & lemon grass*

### NASI GORENG – €7.75

–Arroz frito salteado con verduras y salsa de soja dulce acompañado con huevo frito  
–*Fried rice sautéed with vegetables, sweet soy sauce & served with a fried egg*

## SALAD

ENSALADA DE MANGO Y PEPINO – €8.95  
–Mango & Cucumber Salad

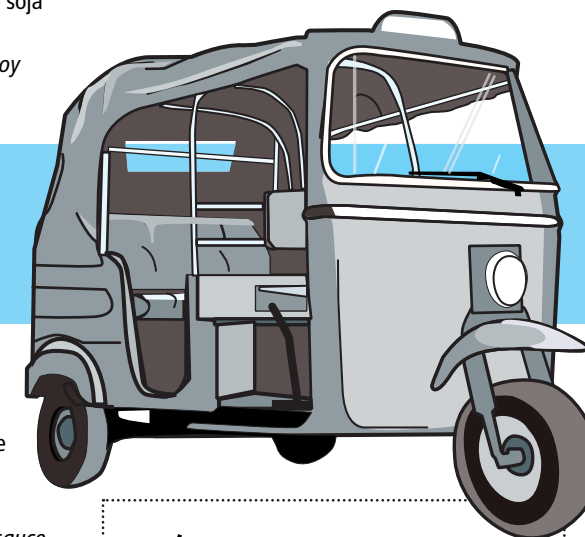
ENSALADA DE TEMPURA DE LANGOSTINO – €8.95

–con salsa Goma  
–Prawn Tempura Salad with Goma dressing

ARROZ JASMIN / JASMIN RICE – €2.50

# tuktuk

## ASIAN STREET FOOD



## SOUP

### TOM YUM GUNG – €8.90

–Sopa picante tailandesa de langostinos con galangal, jengibre, champiñones, chalota, hoja de lima y citronela  
–*Spicy Thai soup of prawns, galangal, ginger, kaffir lime leaves, mushrooms, shallots & lemon grass*

### TOM KA GAI – €8.90

–Sopa de pollo con leche de coco, champiñones y chalota, aromatizada con hoja de lima y citronela  
–*Chicken soup with coconut milk, mushrooms & shallots flavoured with lime leaves & lemon grass*

### PANCIT CANTON – €8.50

–Salteado de fideos de huevo, pimientos rojos, col china, chalotas y salsa de soja dulce  
–*Sautéed egg noodles, red pepper, Chinese cabbage, shallots & sweet soy sauce*

### NATHAN ROAD NOODLES – €9.95

–Udon Noodles con mermalada de chiles, cebollas rojo, puerro, gambas o pollo y hierbas frescas  
–*Udon noodles made with a chilli marmalade, red onions, leek, shrimp or chicken and fresh herbs*

## NOODLE SOUP

### MONGKOK NOODLE SOUP – €8.50

–Fideos de huevo, pok choi, brotes de soja, cacahuets molidos, ajo tostado en aceite, zumo de lima, chiles secos y cerdo  
–*Egg noodles, pok choi, bean sprouts, ground peanuts, toasted garlic in oil, lime juice, dried chillies & pork*

### PHO - SOPA VIETNAMITA – €8.95

–Reina de las Sopas con fideos de arroz, caldo de tenera, albondigas de ternera, cilantro, jengibre y brotes de soja  
–*King of soup noodles with rice noodles, beef, meatballs, cilantro, ginger & bean sprouts*

## THAI CURRY

### GAENG PHET – €11.50

–Clásico de ternera o tofu al curry rojo picante estilo tailandés con albahaca, berenjena, cilantro, azúcar de palma y leche de coco  
–*Classic beef or tofu red spicy Thai curry with basil, eggplant, coriander, palm sugar & coconut milk*

### GAENG KEAW WAN – €11.50

–Pollo clásico o tofu al curry verde picante estilo tailandés con albahaca, berenjena, cilantro, azúcar de palma y leche de coco  
–*Classic chicken or tofu green spicy Thai curry with basil, eggplant, coriander, palm sugar & coconut milk*

## CARNE

### MOO PING – €6.95

–Brochetas de cerdo thai marinadas en ajo, pimienta, cilantro, salsa de pescado, salsa de otras, salsa de soja, azúcar de palma y leche de coco, recomendado con salsa picante Jim Jaew  
–*Thai pork skewers marinated in garlic, pepper, coriander, fish, oyster, and dark soy sauces, palm sugar & coconut milk. Great with Jim Jaew sauce*

### MALAYSIAN SATAY – €6.95

–Brochetas de pollo marinados con jengibre, cúrcuma, y salsa picante servido con salsa de cacahuete y soja dulce  
–*Chicken skewers marinated in ginger & turmeric & served with peanut & sweet soy sauce*

### AYAM CON SAMBAL – €12.50

–Muslos de pollo marinado con ajo, citronela, jengibre, cúrcuma, cilantro y salsa picante indonesia  
–*Chicken thighs marinated with garlic, lemon grass, ginger, turmeric, coriander, & an Indonesian spicy sambal*

### BABI KETJAP – €10.50

–Cerdo asado, previamente marinado en especias del sudeste asiático que le dan un sabor agridulce y picante, con envoltura caramelizada  
–*Roasted pork marinated with special South East Asian spices giving it a sweet & tangy taste & a caramelised coating*

### PAT PONG "PARTY PLATTER" – €30

–Plato para compartir con Moo Ping (4 piezas), Malaysian Satay (4 piezas), Ayam Bakar y Babi Panggang  
–*Sharing platter including Moo Ping (4 pieces), Malaysian Satay (4 pieces), Ayam Bakar & Babi Panggang*

## DRINKS

Pilsner Urquell €3.50  
Tsing Tao  
Singha  
Asahi

Coca Cola / Light / Zero €2.50  
Sprite  
Fanta Naranja / Limon

Zumo Mango €2.50  
Zumo Coco

Agua 50cl €1.70  
Agua con gas 50cl



Try our delivery service  
914 40 27 37