



ENTRADAS

1. LUMPIAS (2 UNIDADES)	5.00
2. COSTILLAS ASADAS (4 PIEZAS)	20.00
3. WANTON FRITO	3.00
4. WANTON FRITO RELLENO DE CAMARON	7.00
5. CAMARONES REBOZADOS	5.00
6. EMPANADITAS CHINAS	12.50
7. JA KAO (TAPIOCA RELLENA DE CAMARON AL VAPOR)	13.00



Restaurant
**SALON
CANTON**
Est. 1968



ENTRADAS

8. LO LON KAU (HOJALDRE VEGETARIANO)	5.00
9. ALBONDIGAS DE LANGOSTINOS REBOZADAS	12.00
9. JA PEN FRITO	3.00
10. POLLO AL AJONJOLÍ Y SALSA SEMIDULCE ESPECIAL	13.00
10. LECHUGA RELLENA ESTILO TAMAL CHINO Y SALSA HOISIN	13.00
POLLO	12.00
CARNE	13.00
PATO	13.00
VEGETALES	10.00
11. PUERCO ASADO CON BBQ Y MIEL	16.00



CREMAS Y SOPAS

14. CREMA DE MAIZ CON POLLO	4.00
15. SOPA DE HONGOS CHINOS Y POLLO	4.00
16. SOPA DE WANTON	5.00
17. SOPA DE WANTON MEIN	9.00
18. SOPA PA CHENG	10.00
19. SOPA AGRIA Y PICANTE	6.00
20. SOPA DE MARISCOS	6.00
21. SOPA DE VEGETALES BUDA	4.00
22. SOPA DE TOFU Y HONGOS NEGROS CHINOS	5.00



ARROZ FRITO

23. TRADICIONAL ESTILO CANTONES

ESPECIAL	13.00
POLLO	11.00
PUERCO	12.00
CAMARONES	12.00
HUEVO	8.00

24. ESPECIAL KOW LOON 13.00

25. ARROZ FRITO CON CARNE
GUISANTES Y LECHUGA 13.00

15. ARROZ FRITO CON TIRITAS DE
POLLO, GUISANTES Y LECHUGA 12.00

16. ARROZ WOOPA CROCANTE

POLLO DULCE	15.00
CARNE SALADA	15.00



TALLARINES Y FIDEOS

29. LO MEIN SALTEADO

ESPECIAL	13.00
POLLO	12.00
CARNE	13.00
PUERCO	13.00
CAMARONES	13.00
VEGETALES	12.00

30. CHOW MEIN FRITO

ESPECIAL	13.00
POLLO	12.00
CARNE	13.00
PUERCO	13.00
CAMARONES	13.00
VEGETALES	12.00

31. FIDEOS SINGAPUR 14.00

32. FIDEOS CANTONESA 14.00



PLATOS PRINCIPALES

33. DULCE Y AGRIO

POLLO	15.00
PUERCO	15.00
CHULETA	15.00
PESCADO	15.00
LANGOSTINO	22.00

34. MIEL, AJO Y AJONJOLÍ

POLLO	15.00
CHULETA	16.00
LANGOSTINO	22.00

35. TRADICIONAL JENGIBRE Y CEBOLLÍN

CARNE	17.00
POLLO	15.00
PESCADO	15.00
CALAMARES	17.00
LANGOSTINOS	22.00



PLATOS PRINCIPALES

36. CURRY

CARNE	17.00
POLLO	15.00
PESCADO	15.00
LANGOSTINO	22.00

37. SALTEADO CON BRÓCOLI, JOJOTICOS Y CHAMPIÑONES EN SALSA DE OSTRAS

CARNE	17.00
POLLO	15.00
PESCADO	15.00
CALAMARES	17.00
LANGOSTINO	22.00

38. SAL Y PIMIENTA

CHULETA	16.00
CALAMARES	17.00
LANGOSTINOS	22.00



PLATOS PRINCIPALES

39. ESTILO MONGOLIAN

CARNE	17.00
POLLO	15.00
CHULETA	16.00
LANGOSTINO	22.00

40. ESTILO TAU SI

CARNE	17.00
POLLO	15.00
PESCADO	15.00
CALAMARES	17.00
LANGOSTINO	22.00

41. SAL Y PIMIENTA

CARNE	17.00
POLLO	15.00
PESCADO	15.00
CALAMARES	17.00
LANGOSTINOS	22.00



PLATOS PRINCIPALES

42. VOLCÁNICO FLAMBEADO

CARNE	19.00
POLLO	17.00
MARISCOS	22.00
LANGOSTINOS	22.00

43. FU YONG

ESPECIAL	13.00
POLLO	12.00
PUERCO	13.00
CAMARONES	13.00

44. CHOP SUEY

ESPECIAL	13.00
POLLO	12.00
CARNE	13.00
PUERCO	13.00
CAMARONES	13.00
VEGETALES	11.00



PLATOS PRINCIPALES

45. DELICIA DE VEGETALES ESTILO BUDA	13.00
46. VEGETALES CHINOS DE TEMPORADA	
VEGETALES	13.00
CARNE	12.00
LOGANIZA	13.00
POLLO	13.00
LANGOSTINOS	22.00
47. BRÓCOLI Y HONGOS NEGROS EN SALSA DE OSTRAS	14.00
48. CREPES RELLENAS	
POLLO	15.00
PUERCO	16.00
49. DADOS DE PUERCO CON PIÑA Y LEGUMBRES EN SALSA SEMI-DULCE	15.00
50. LANGOSTINOS EN SALSA BLANCA DEL CHEF	24.00



PLATOS PRINCIPALES

51. MAPO TOFU	14.00
52. VEGETALES CHINOS DE TEMPORADA	
ENTERO	60.00
MEDIO	30.00
53. PATO PEKINES	
3 EN 1	60.00
CHICKEN	50.00
54. PLATO DE DEGUSTACIÓN DE LA CASA	
REGULAR (ARROZ ESPECIAL CANTONES O FIDEOS A LA CANTONESA)	62.00
GRANDE (ESTE PLATO NO TIENE GUARNICIÓN)	72.00