

Curry de la India

A base de garam masala, una mezcla de condimentos: hinojo, cardamomo, comino, culantro y otros, en salsa de yogurt

Servido con arroz de jazmín o integral

Curry Vegetariano

papas, zanahoria, tomate y culantro en garam masala, servido con raita de pepino y chapati


\$5200

 Chardonnay

Murg Masala - Curry de Pollo

pechuga de pollo cocida con tomate y cebolla en garam masala

\$6100

 Riesling, Pinot Noir

Pescado Masala - Curry de Pescado

con tomate y cebolla en una salsa de yogurt con ajo, jengibre y comino

\$6800



Palak Paneer - Espinaca con Queso

frito en una salsa de ajo, jengibre y comino

\$6000

 Sauvignon Blanc

Curry de Tailandia

Cremoso, dulce y picante, a base de leche de coco con verduras

Curry de Camarón y Piña

en leche de coco, servido en una piña


\$8800

 Riesling, Gewürztraminer

Curry de Pescado en Leche de Coco

trocitos de pescado con hongos

\$7500

 Gewürztraminer, Riesling

Curry de Pollo en Leche de Coco

Riesling, Gewürztraminer


\$6500



Curry de Res Masamán

trozos de res guisados con papas y maní en curry masamán y leche de coco

\$7500

 Pinot Noir, Merlot

Curry Verde Vegetariano

bok choy, acelgas, vainicas y hongos shiitake en pasta de curry verde

\$5200

 Pinot Grigio, Riesling

Curry de Berenjena

sedoso, con hongos y albahaca

\$5400

 Chardonnay, Pinot Noir

 Vino sugerido

Precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio

Prices include the 13% tax and 10% service tip

Suggested Wine 

Indian Curry

Stewed in garam masala, a mixture of fennel, cardamon, coriander and other spices in a yogurt sauce

Served with fragrant jasmine or brown rice


Vegetarian Curry

Indian style curried potatoes, carrots, tomatoes and cilantro simmered in garam masala, served with cucumber raita and chapati

 Chardonnay

Murg Masala - Chicken Curry

chicken breast pieces simmered with tomatoes and onions in a garam masala yogurt sauce

 Riesling, Pinot Noir

Masala Fish - Fish Curry

with tomatoes and onions in a yogurt sauce with garlic, ginger and cumin



Palak Paneer - Spinach with Cheese

in a garlic, ginger and cumin sauce

 Sauvignon Blanc

Thai Curry

Creamy, sweet, and spicy, in coconut milk with vegetables


Shrimp and Pineapple Curry

in coconut milk, colorfully served in a pineapple shell

 Riesling, Gewürztraminer

Fish Curry in Coconut Milk

slices of fish with mushrooms

 Gewürztraminer, Riesling

Chicken Curry in Coconut Milk

Riesling, Gewürztraminer



Masaman Beef Curry

beef stewed with potatoes and peanuts in coconut milk with masaman curry

 Pinot Noir, Merlot


Vegetarian Green Curry

bok choy, swiss chard, French beans and shiitake mushrooms in green curry paste

 Pinot Grigio, Riesling

Eggplant Curry

silky, with mushrooms and basil

 Chardonnay, Pinot Noir

Menú Vegetariano (hoja amarilla)

Usamos vegetales orgánicos cuando estén disponibles.

Vegetarian Menu (yellow page)

We use organic vegetables whenever possible.

Teriyaki de Lomito

230 g

¢7800

340 g

¢12000

Merlot, Carménère, Cabernet Sauvignon

Teriyaki de Pollo

¢6000

Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Merlot

Teriyaki de Atún

¢7500

Chardonnay

Teriyaki de Salmón

¢8500

Chardonnay

Pollo al Tamarindo y Zacate de Limón

¢6400

muslos de pollo en una pasta de tamarindo y zacate de limón con fideos y vegetales

Albarino, Pinot Grigio

Salmón al Coco

¢8800

salmón parrillado sobre cama de espinaca y acelga en salsa de coco y albahaca

Chardonnay, Gewürztraminer

Tenderloin Beef Teriyaki

230 g

¢7800

340 g

¢12000

Merlot, Carménère, Cabernet Sauvignon

Chicken Teriyaki

Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Merlot

Tuna Teriyaki

Chardonnay

Salmon Teriyaki

Chardonnay

Tamarind and Lemon Grass Chicken

chicken thighs in a tamarind & lemon grass paste with noodles and sautéed vegetables

Albarino, Pinot Grigio

Coconut Salmon

grilled salmon steak on a bed of spinach and swiss chard in coconut and basil sauce

Chardonnay, Gewürztraminer

Al Vapor 🌀 *Steamed*

Vietnam - China

Liviano y saludable, bajo en grasa

Light and healthy, low in fat

Pollo o Pescado Vietnamés al Vapor

Pollo

¢6000

NUEVO Pescado

¢6800

con hongos shiitake, tomate y jengibre

Sauvignon Blanc

Pescado Chino al Vapor

¢6500

un clásico chino - con jengibre y cebollín

Pinot Grigio, Riesling

Vietnamese Steamed Chicken or Fish

Chicken

NEW Fish

with shiitake mushrooms, tomato and ginger

Sauvignon Blanc

Chinese Steamed Fish

a Chinese classic - with ginger and scallions

Pinot Grigio, Riesling

A fuego lento 🌀 *Braised*

Filipinas - Indonesia - China

Cerdo Adobo Filipino

¢6300

cocido en vinagre, pimientos, ajo y hoja de laurel

Gewürztraminer, Riesling

Shanghai Cerdo en Vino Shao Hsing con Anís

¢6300

tierno y jugoso, sobre una cama de bok choy

Espumantes, Riesling

Sambal de Mariscos

¢7800

calamares, camarones y mejillones en una salsa de cebolla, ajo y chile

Sauvignon Blanc, Albarino, Pinot Grigio

Ma Po Tofu Picante

¢5400

cubitos de tofu cocidos con vainica, palmito, chile dulce y hongos

Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc

Philippine Adobo Pork

braised in vinegar, peppercorns, garlic and bay leaf

Gewürztraminer, Riesling

Shanghai Shao Hsing Pork with Anise

juicy and tender, on a bed of bok choy

Champagne, Riesling

Seafood Sambal

squid, shrimp and mussels braised in a garlic, onion and chili paste

Sauvignon Blanc, Albarino, Pinot Grigio

Spicy Ma Po Tofu

tofu braised with french beans, heart of palm sweet peppers and mushrooms

Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc

Vino sugerido

Precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio

Prices include the 13% tax and 10% service tip

Suggested Wine

No usamos ajinomoto ni productos que lo contienen.

We do not use MSG or any products which contain it.

Pad Krapao Tailandia



Salteados con albahaca y vegetales en una salsa aromática poco picante

NUEVO Pad Krapao de Pescado	¢6800
 Sauvignon Blanc	
Pad Krapao de Camarón	¢7500
 Chardonnay	
Pad Krapao de Pollo	¢6100
 Chardonnay	
Pad Krapao de Res	¢7000
 Pinot Noir	

Sautéed with basil and vegetables in an aromatic chili sauce

NUEVO Fish Pad Krapao	
 Sauvignon Blanc	
Shrimp Pad Krapao	
 Chardonnay	
Chicken Pad Krapao	
 Chardonnay	
Beef Pad Krapao	
 Pinot Noir	

Salteado Stir-fry China

Los clásicos de China: salteados con verduras y jengibre en salsa de soya

Plato Tin Jo	¢8000
<i>carnes y mariscos con vegetales en canasta de yuca y tiquisque crujiente</i>	
 Merlot, Carménère	
Res Estilo Chino	¢7000
<i>con brócoli, cebolla y chile dulce</i>	
Res con Espárragos y Jengibre	¢7500
<i>con semillas de ajonjolí, al estilo Sichuan</i>	
 Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec	
Sichuan Kung Pao	
<i>salteado en chile, jerez y ajo con semillas de marañón en canasta de tiquisque crujiente</i>	
Camarones Kung Pao	¢7800
 Sauvignon Blanc, Pinot Grigio	
Pollo Kung Pao	¢7000
 Chardonnay	
Tofu Kung Pao	¢6000
 Sauvignon Blanc	
Verduras Mixtas con Tofu	¢5000
Bok Choy Salteado	¢5400
<i>con palmito y hongos shiitake</i>	

Chinese Classics: stir-fries with vegetables in a ginger/soy sauce


Tin Jo Special	
<i>morsels of meats, seafood and vegetables in a basket of crunchy taro root and yuca</i>	
 Merlot, Carménère	
Beef Slices Stir-fried	
<i>with broccoli, onions and peppers</i>	
Beef slices with Asparagus and Ginger	
<i>with sesame seeds, Sichuan style</i>	
 Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec	
Sichuan Kung Pao	
<i>stir-fried in chili, sherry and garlic with cashew nuts in a basket of crunchy taro root</i>	
Prawns Kung Pao	
 Sauvignon Blanc, Pinot Grigio	
Chicken Kung Pao	
 Chardonnay	
Tofu Kung Pao	
 Sauvignon Blanc	
Mixed Vegetables with Tofu	
Stir-fried Bok Choy	
<i>with heart of palm & shiitake mushrooms</i>	


Arroz Tostado Sizzling Rice China

Mezcla de carnes o mariscos con verduras en salsa sobre arroz tostado en plancha

Tesoros de la Tierra	¢7800
<i>pollo, lechón y lomito</i>	
 Pinot Noir	
Tesoros de la Mar	¢8800
<i>camarón, pescado y calamar</i>	
 Pinot Grigio, Sauvignon Blanc	
Tesoros de Verduras y Tofu	¢6400
 Sauvignon Blanc	

A mix of meats or seafood with vegetables on a bed of sizzling rice

Land Treasures	
<i>chicken, pork and beef</i>	
 Pinot Noir	
Sea Treasures	
<i>shrimp, fish and squid</i>	
 Pinot Grigio, Sauvignon Blanc	
Vegetarian Treasures with Tofu	
 Sauvignon Blanc	

 *Vino sugerido*

Precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio

Prices include the 13% tax and 10% service tip

Suggested Wine 

Menú Vegetariano (hoja amarilla)

Usamos vegetales orgánicos cuando estén disponibles.

Vegetarian Menu (yellow page)

We use organic vegetables whenever possible.

Agridulces *Sweet and Sour* China



NUEVO Tofu Crujiente Agridulce con Chipotle con trocitos de piña y bok choy	\$5400	NEW Chipotle Sweet and Sour Crunchy Tofu with pineapple chunks and bok choy
Pescado Frito Festivo Agridulce sobre salsa agridulce, con tiritas de jengibre y cebollín	\$6800	Festive Sweet and Sour Deep-fried Fish over sweet and sour sauce with slivers of ginger and scallions
Riesling		Riesling
Hong Kong Cerdo Agridulce en una salsa suave con toques de ácido y dulce, con cebollín, palmito y chile dulce	\$6300	Hong Kong Sweet and Sour Pork in a light sweet and sour sauce with scallions, heart of palm and sweet peppers

Pastas & Chop Suey *Noodles* China - Tailandia - Korea

NUEVO Chapché Koreano fideos de camote salteado con verduras		NEW Korean Chapche sweet potatoe noodles sautéed with vegetables
Lomito	\$6000	Tenderloin beef
Vegetariano	\$5200	Vegetarian
Pad Thai pasta de arroz salteada con frijol nacido y maní		Pad Thai flat rice noodles with bean sprouts and peanuts
Pollo y camarón	\$5800	Chicken and shrimp
Vegetariano	\$5200	Vegetarian
Chop Suey TIN-JO camarón, pollo, lechón y verduras seco, en salsa, o en sopa	\$5200	TIN-JO Chop Suey shrimp, chicken, pork and vegetables stir-fried, in gravy, or in soup
Chiu Min tallarín tostado acompañado con una salsa con camarón, pollo, lechón y verduras	\$5200	Chow Mein deep fried crispy noodles, accompanied by a gravy with shrimp, chicken, pork and vegetables

Arroz *Rice* China

Arroz Frito Cantonés TIN-JO camarón, pollo, lechón, chorizo y tomate	\$5500	Tin Jo Fried Cantonese Rice shrimp, chicken, pork, sausage and tomato
Merlot		Merlot
Arroz Frito con Camarón	\$6200	Fried Rice with Shrimp
NUEVO Arroz Frito Vegetariano con Hierbas	\$4500	NEW Vegetarian Fried Rice with Herbs

Acompañamientos *Sides*

NUEVO Hojas Verdes de Temporada salteadas en oliva y ajo	\$3000	NEW Seasonal Sautéed Greens in olive oil and garlic
Bok Choy Berros Chinos		Bok Choy Watercress
Acelga Espinacas		Swiss Chard Spinach
Arroz Frito con Huevo y Cebollín	\$1800	Fried Rice with Egg and Scallions
Ensalada Verde	\$2000	Garden Salad
Papas Fritas o Puré	\$2000	French Fries or Mashed Potatoes

Vino sugerido

Precios incluyen el 13% de impuestos
y el 10% de servicio

Prices include the 13% tax
and 10% service tip

Suggested Wine

No usamos ajinomoto ni productos que lo contienen.

We do not use MSG or any products which contain it.