

Curry de Tailandia

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

Curry de Camarón y Piña

¢11000

en leche de coco,
servido en una piña

Riesling

Curry de Pescado en Leche de Coco

¢9000

trocitos de pescado con hongos

Riesling

Curry de Pollo en Leche de Coco

¢7500

Riesling

Curry de Res Masamán

¢9000

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

Pinot Noir, Merlot

Curry Verde Vegetariano

¢6500

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

Pinot Grigio, Riesling

Curry de Berenjena

¢7000

sedoso, con hongos y albahaca

Chardonnay, Pinot Noir



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

¢6500

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

Chardonnay, Pinot Noir

Murg Masala - Curry de Pollo

¢7500

pechuga de pollo cocida con tomate y cebolla en garam masala

Riesling, Pinot Noir

Pescado Masala - Curry de Pescado

¢9000

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

Palak Paneer - Espinaca con Queso

¢7000

frito en una salsa de ajo, jengibre y comino

Sauvignon Blanc

El Salón Principal del Tin Jo, 1974

Estamos en la misma casa de siempre.

La casa era de Cuco Arrieta, un prestamista famoso por ser el primer secuestrado de Costa Rica.

Empezamos con 18 mesas y vivíamos en la segunda planta. El Arroz Cantonés Tin Jo en ese tiempo valía ¢8.

Yo tenía 11 años y siendo la mayor, ayudaba en todo: picaba, rallaba, limpiaba, cobraba. Después de graduarme del Colegio Metodista, me fui a estudiar a Nueva York.

-María Hon



Menú Vegetariano (hoja amarilla)

Usamos vegetales orgánicos cuando estén disponibles.

Vino sugerido

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

A la Parrilla *🌀* Japón - Sureste de Asia

Teriyaki: Nuestra salsa Teriyaki es artesanal, sutil, levemente dulce con vino Shaoxing, jengibre, ajo y soya.



Salmón al Coco

Teriyaki de Lomito (230 g) \$9300

🍷 Pinot Noir, Merlot

Teriyaki de Pollo \$7200

🍷 Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Merlot

Teriyaki de Salmón \$10000

🍷 Chardonnay

Pollo en Especies \$7700

comino, culantro, cúrcuma e hinojo con ensalada de fideos transparentes agridulces y salsa de tamarindo.

🍷 Chardonnay

Salmón Thai al Coco \$11000

salmón parrillado sobre cama de bok choy en salsa de coco y albahaca

🍷 Chardonnay

A Fuego lento *🌀* Filipinas - Indonesia - China **Al Vapor** *🌀* Vietnam - China

Costilla de Cerdo Adobo Filipino \$8000

cocido en vinagre, pimientos, ajo y hoja de laurel

🍷 Sauvignon Blanc, Riesling

Sambal de Mariscos \$9000

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

🍷 Sauvignon Blanc, Pinot Grigio

Shanghai Cerdo \$8000

costillas en vino Shao Hsing con anís tierno y jugoso, sobre una cama de bok choy

🍷 Espumantes, Riesling

Ma Po Tofu Vegetariano Picante \$6700

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

🍷 Riesling, Sauvignon Blanc

Liviano y saludable, bajo en grasa

Filet de Pescado al Vapor \$8000

un clásico chino - con jengibre y cebollín

🍷 Pinot Grigio, Riesling

Pollo o Pescado Vietnamés al Vapor

con hongos shiitake, tomate y jengibre

Muslo de Pollo en trozos \$7200

Pescado en trozos \$8000

🍷 Sauvignon Blanc

Pad Krapao *🌀* Tailandia

Salteados con albahaca y vegetales en una salsa aromática poco picante

Pad Krapao de Pescado \$8500

🍷 Sauvignon Blanc

Pad Krapao de Camarón \$9000

🍷 Chardonnay

Pad Krapao de Pollo \$7500

🍷 Chardonnay

Pad Krapao de Res \$8500

🍷 Pinot Noir

Pad Krapao de Res



Salteado *China*



Plato Tin Jo ¢9800
carnes y mariscos con vegetales
en canasta de yuca y tiquisque crujiente
Merlot, Carménère

Res Estilo Chino ¢8500
con brócoli, cebolla y chile dulce

Res con Vainica y Jengibre ¢8500
con semillas de ajonjolí
Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec

Kung Pao
salteado en chile, jerez y ajo con semillas de marañón en
canasta de tiquisque crujiente

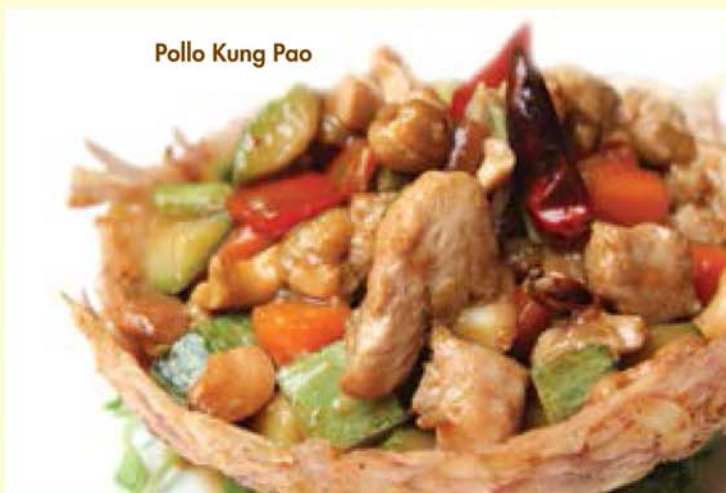
Camarones Kung Pao ¢9800
Sauvignon Blanc, Pinot Grigio

Pollo Kung Pao ¢8500
Chardonnay

Tofu Kung Pao ¢7500
Sauvignon Blanc

Verduras Mixtas con Tofu ¢6700

Bok Choy Salteado ¢6700
con palmito y hongos shiitake



Arroz Tostado *China*

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

Tesoros de la Tierra ¢9300
pollo, lechón y lomito
Pinot Noir

Tesoros de la Mar ¢10000
camarón, pescado y calamar
Pinot Grigio, Sauvignon Blanc

Tesoros de Verduras y Tofu ¢8000
Sauvignon Blanc



Robert y María desde el Salón Japonés, 2001

En 1993, después de graduarme de ingeniera química y obtener un MBA, regresé a Costa Rica junto con mi esposo Robert, un educador, a tomar las riendas del negocio.

Habíamos trabajado y viajado por Tailandia y decidimos introducir la comida thai a Costa Rica. A través de los años, fuimos agregando platillos de otros países asiáticos y ampliamos el restaurante, que actualmente abarca seis salones. Cada salón representa un país distinto de Asia. La última ampliación es el Salón Bambú, un oasis verde para eventos.

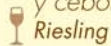
Yo me encargo de la cocina y Robert del servicio y la decoración. Los dos trabajamos juntos en apoyar a causas sociales, artísticas y ecológicas.

-María Hon

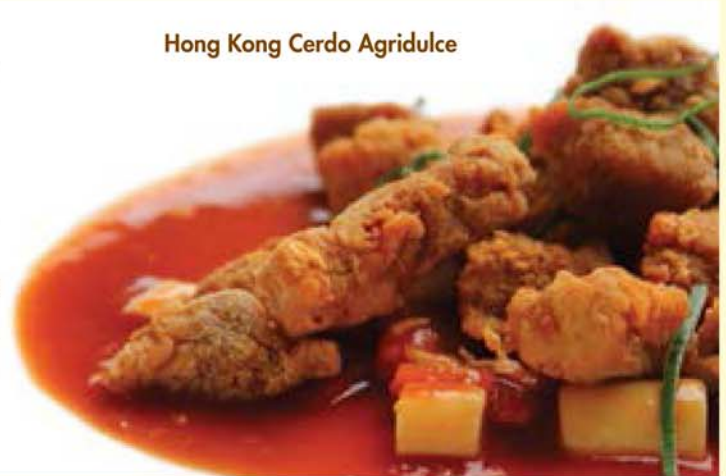
Menú Vegetariano (hoja amarilla)
Usamos vegetales orgánicos cuando estén disponibles.

Vino sugerido

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

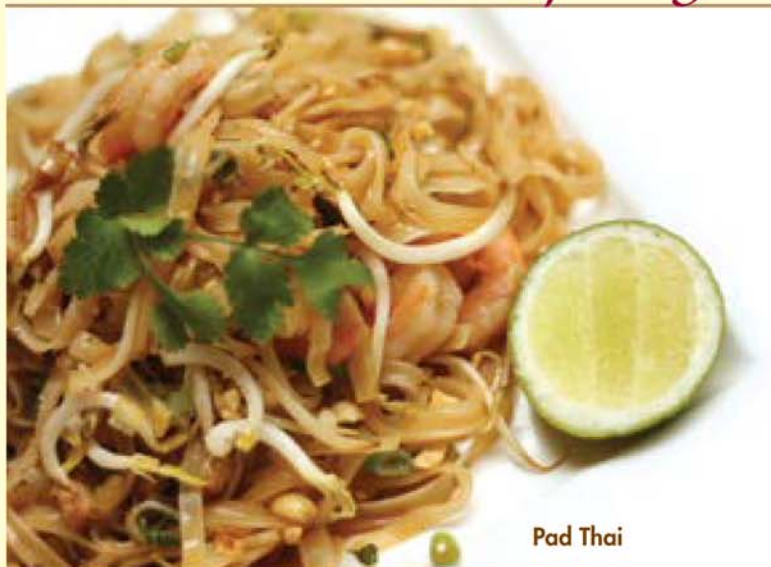
Tofu Crujiente Agridulce con Chipotle \$6700*picante, con trocitos de piña y bok choy***Pescado Frito Festivo Agridulce** \$8000*sobre salsa agridulce, con tiritas de jengibre y cebollín*

Riesling

Pollo a la Naranja \$7200*muslo de pollo en una salsa de naranja con toques de ácido y dulce, con cebollín y tiritas de cáscara de naranja***Hong Kong Cerdo Agridulce** \$8000*en una salsa suave con toques de ácido y dulce, con cebollín, palmito y chile dulce***Hong Kong Cerdo Agridulce****Acompañamientos****Hojas Verdes de Temporada** \$3500*salteadas en aceite de oliva y ajo*

Verduras Chinas

Berros Espinacas

Arroz Frito con Huevo y Cebollín \$2200**Ensalada Verde** \$2400**Arroz Aromático** \$1500**Arroz** *China***Arroz Frito Cantonés Tin Jo** \$6800*camarón, pollo, lechón, chorizo y tomate***Arroz Frito con Camarón** \$8000**Arroz Frito Vegetariano con Hierbas** \$5500**Pastas & Chop Suey** *China - Tailandia - Korea*

Pad Thai

Chapché Coreano*fideos de camote salteado con verduras*

Lomito \$7500 Camarón \$8500

Vegetariano \$6200

Pad Thai*pasta de arroz salteada con frijol nacido y maní*

Pollo y Camarón \$7500

Vegetariano \$6200

Chop Suey Tin Jo \$6200*camarón, pollo, lechón y verduras seco, en salsa, o en sopa***Chiu Min** \$6200*tallarín tostado acompañado con una salsa con camarón, pollo, lechón y verduras*