



成都火锅

HOT POT OLD CHENGDU



TIPOS 锅底推荐 CALDO



全锅

红油锅底 大锅

Caldo Picante



番茄 菌汤 香骨汤

Caldo de Tomate

Caldo de Setas

Caldo de huesos de cerdo



鸳鸯锅



牛油+番茄+菌汤

台号 MESA 人数 PERSONAS 服务员 CAMARERO 时间 HORA

锅形 TIPOS DE OLLA

- 101 全锅 Olla de 1 sabor 16.50€ ☐
- 102 鸳鸯锅底 Olla de 2 sabores 16.50€ ☐
- 103 奔吃锅底 Olla de 3 sabores 16.50€ ☐

小吃 LOCAL DELICACIES

- 500 炸小面包 Pan Chino 2.50€ ☐ 505 白饭 Arroz blanco 2.00€ ☐
- 501 现炸酥肉 Tiras de Ibérico Cruiente 7.20€ ☐ 506 蛋炒饭 Arroz frito con huevo 5.50€ ☐
- 502 炸黑猪培根 Torrezno 5.90€ ☐ 507 糖心糍粑 Pasta de arroz qlutinoso 4.90€ ☐
- 503 鸡肉饺子 Chicken Dumplings 4.90€ ☐
- 504 虾饺 Shrimp Dumpling 6.50€ ☐

招牌推荐



236 安格斯牛肉 10s
Lonchas de Angus 15.50€ ☐



239 上品鹅肠 45s
Intestino de oca 6.80€ ☐



238 雪山毛肚 15s
Librillo de vaca 8.90€ ☐



237 脆爽牛黄喉 1min
Aorta 6.80€ ☐



241 麻辣排骨 5min
Costilas de cerdo 7.80€ ☐



242 牛舌 15s
Lengua de Ternera 6.80€ ☐

240 肉类拼盘 15s
Combo de Carn

26.80€ ☐



RECOMENDAR

鸡肉饺子到4.9 虾饺6.5 炒饭5.5

¡Aviso Importante!

Nuestro caldo picante Si-Chuan, aunque con el nivel mínimo de picante, aún puede resultar bastante picante. Por lo tanto, no lo recomendamos para personas que no toleran el picante.

如果您对一些特定的食物过敏, 请事先咨询本店工作人员, 非常感谢! Si usted tiene alguna alergia alimentaria, por favor póngase en contacto con nuestro personal.



Avenida Navarra 2 Bajo, 20013, San Sebastián (Guipuzcop)
Tel: 943 789 296 Email: chengduhotpotss@gmail.com

井热销爆款

RECOMENDAR



203鲜郡花 1min 7.50€
Mollejas de Patd



210羊肉卷 15s 7.80€
Lonchas de Cordero



207精品肥牛 15s 8.80€
Lonchas de Entrecot



225 跳水虾滑 2min 7.80€
Albóndigas de Gambas



200九宫格 18.50€
Combo de nueve estrellas



316土豆片 2min 4.90€
Loncha de patatas



333手擀面 3min 5.50€
Ramen Casero



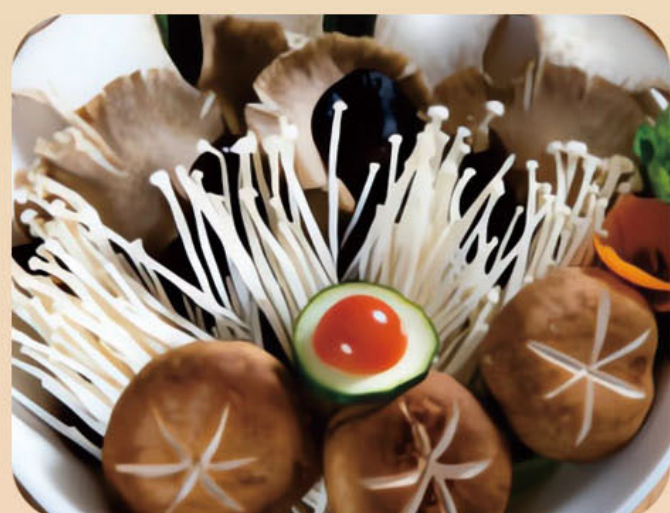
311金针菇 1min 5.20€
Enoki



314茼蒿 1min 5.50€
Tong Hao



325蔬菜拼盘 9.90€
Combo de Verduras variada



330菌菇拼盘 12.50€
Combo de Setas Mixta



CARNE

201 精品牛百叶 1min 5.80€
Callos

202 牛奶鸭血 2min 5.50€
Sangre de Pato

204 嫩滑牛肉 45s 7.80€
Tetilla de Ternera

205 脑花 7min 5.50€
Seso de Cerdo

206 牛肉卷 15s 6.50€
Lonchas de ternera

208 午餐肉 1min 5.80€
Choppec

209 牛仔骨 6min 7.50€
Callos

211 功夫肉丸 3min 6.80€
Albóndigas de cerdo casero

212 精品五花肉 45s 6.80€
Panceta de cerdo

205 脑花 30s 6.80€
Rinón de cerdo

214 培根金针菇 2min 6.80€
Bacon con enoki

215 黑猪梅花肉 20s 7.80€
Lonchas de cerdo Ibérico

219 鱿鱼须 1min 7.90€
Rejos de calamam

216 牛肝 15s 6.80€
Higado de Ternera

221 无骨凤爪 2min 6.50€
Patatas de pollo

222 鲈鱼片 1.5min 6.80€
Filetes de lubina

223 虾滑油条 2min 7.80€
Porras rellenas de pastel de gambas

224 鸡肉亲亲肠 2min 5.80€
Salchichas de pollo

227 鱼豆腐 1min 5.90€
To Fu de pescado

228 小鱿鱼 1min 7.80€
Chipirones

220 日式薰肠 2min 6.50€
Salchicha ahumado

229 串串虾 2min 3u/4.50€
Pinchos de Langostinos (min.2)

230 鹌鹑蛋 1min 5.50€
Huevos de Codorniz

231 香嫩田鸡腿 2min 6.50€
Ancas de ranas

232 签签牛肉 30s 7.80€
Pinchos de ternera

234 丸子拼盘 4min 7.50€
Combo de albóndigas (牛肉丸, 鱼丸, 贡丸, 墨鱼丸)

235 扇贝 2min 1u/2.00€
Zamburiña mini 2 uds.

217 秘制鸡柳 2min 6.90€
Pechuga de pollo



Vegetal

300 香菜 30s 4.90€
Cilantro

302 生菜 30s 4.50€
Lechuga

303 大白菜 2min 4.50€
Colchina

304 白萝卜 3min 4.50€
Nabo

305 香菇菜 1min 4.50€
Pak choi China

306 牛心菜 2min 4.80€
Berza China

307 花菜 2min 4.80€
Coliflor

318 四川苕粉 3min 4.90€
Fideos de Sichuan

308 豆腐 2min 4.50€
To-fu

309 芋仔 4min 5.50€
Taro

310 豆腐泡 1min 4.80€
To-fu frito

312 冻豆腐 2min 4.50€
To-Fu Cogelado

313 海带结 2min 5.50€
Aidas Kombu

315 黄豆皮 1min 4.80€
rotos de bambu

317 野生细笋 3min 5.80€
Brotes de bambú

328 鸡腿菇 2min 5.80€
Boletus

319 山药 2min 5.50€
Name

320 腐竹 3min 5.50€
Piel de soja deshidratada

321 玉米 3min 4.80€
Mazorca

322 木耳 2min 4.90€
Hongo negro

323 平菇 2min 4.80€
Setas

324 鲜藕片 2min 5.80€
Raíz de loto

326 老油条 1min 4.80€
Porras doble crujiente

327 鲜香菇 3min 5.80€
Shitake

339 白玉菇 2min 4.80€
Shimeji

331 响铃卷 30s 5.80€
Rollo de soja

332 竹荪 1min 6.80€
Hongos de bambú

334 方便面 2min 3.30€
Noodle

335 红薯粉丝 3min 4.80€
Fideos de boniato

336 韩国年糕 2min 4.80€
pasta de arroz

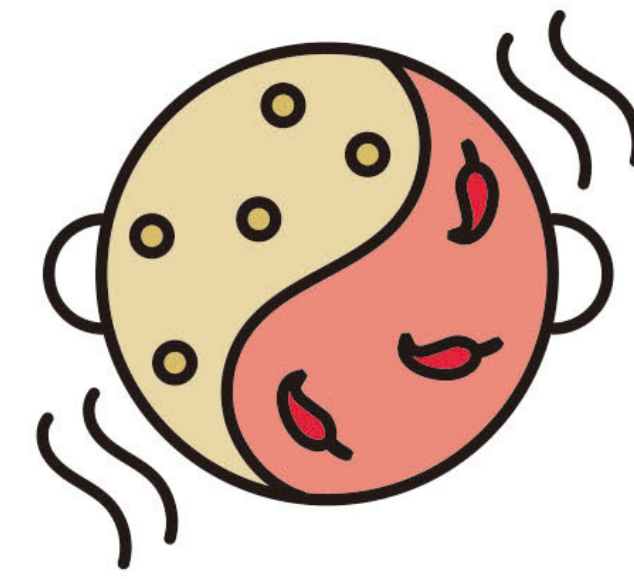
337 魔芋丝结 2min 4.80€
Fideos de Moyu

340 蛋饺 4min 5.90€
Gyozas de Huevo



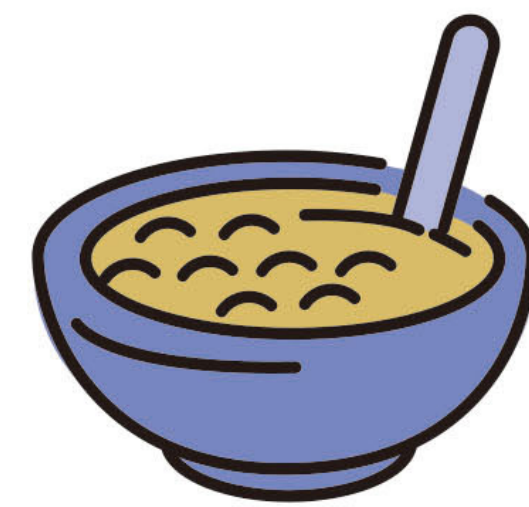
El arte de cocinar en una olla llena de sabor:
¡Comienza tu experiencia hotpot!

1 Selecciona tu caldo favorito



Hay opciones variadas para todos los gustos, desde **suaves** y aromáticos hasta especiados e **intensos**.

2 Crea una salsa original



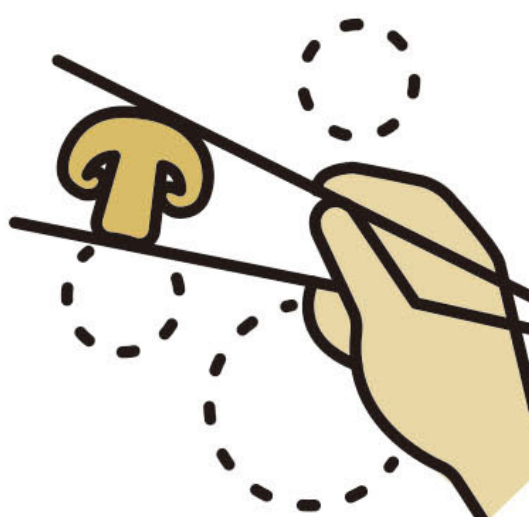
Mientras el caldo llega a ebullición, **prepara tu propia mezcla de salsa** en la estación de ingredientes. ¡Personaliza tu combinación ideal!

3 Cocina los ingredientes



Añade los ingredientes al caldo. **Consulta la guía de tiempos** de cocción para asegurar que cada bocado esté en su punto perfecto.

4 ¡Disfruta cada bocado!



Retira los ingredientes ya cocidos, **sumérgelos en tu salsa** personalizada y saborea esta experiencia realmente única y deliciosa

El hotpot, o huoguo (火锅), que se traduce literalmente como 'olla caliente', consiste en un caldo condimentado con especias como el chile de Sichuan y el grano de pimienta, que hierve continuamente en el centro de la mesa y permite a cada comensal cocinar los ingredientes al momento.

