



袁老四[®] 老火鍋

YUANLAOSI
HOTPOT








一生只做這一鍋
UNA RECETA DE TODA LA VIDA

消费限时 2 小时

OFRECEMOS 2 HORAS MÁXIMAS DE CONSUMICIÓN
WE OFFER 2 HOURS MAXIMUM OF CONSUMPTION

选择锅底 / ELEGIR CALDO / CHOOSE BROTH

Todos nuestros caldos llevan     



180 牛油全锅 Olla picante Spicy pot 15,80 €

**EXCLUSIVAMENTE PARA EXPERTOS
EXCLUSIVELY FOR EXPERTS**



181 全锅 Olla de 1 Sabor 1-flavor pot 15,80 €
 红锅 Caldo picante Spicy broth
 番茄 Sopa de tomate Tomato soup
 菌汤 Caldo de setas Mushroom broth
 骨汤 Caldo de huesos Bone broth

请选择一个锅底 / ELEGIR UNO / CHOOSE ONE



182 鸳鸯锅 Olla de 2 Sabores 2-flavor pot 15,80 €
 红锅 Caldo picante Spicy broth
 番茄 Sopa de tomate Tomato soup
 菌汤 Caldo de setas Mushroom broth
 骨汤 Caldo de huesos Bone broth

请选择一个锅底 / ELEGIR DOS / CHOOSE TWO



183 三味锅 Olla de 3 Sabores 3-flavor pot 15,80 €
 红锅 Caldo picante Spicy broth
 番茄 Sopa de tomate Tomato soup
 菌汤 Caldo de setas Mushroom broth
 骨汤 Caldo de huesos Bone broth

请选择一个锅底 / ELEGIR TRES / CHOOSE THREE



如果选择辣汤底，请标注辣度选择。

Si elige caldo picante, marque el grado de picante.

If you choose spicy broth, please mark grade of spicy.



味碟 / SALSA / SAUCE 2,00 € / Persona

每人的服务和调味品 (按人数收取)

Servicio y condimento por persona (Obligatorio)

Service and condiment per person (Required)

Mesa:

Personas:

Hora:



Gluten



Crustáceos



Huevos



Soja



Lácteo



Frutos de cáscara



Apio



Pescado



Cacahuetes



Mostaza



Grano de sésamo



Dióxido de azufre y sulfites



Altramuces



Moluscos



Picante



Vegan

肉类 /CARNES/MEAT



9






16




19



20

1	藤椒牛舌 Lengua de ternera	   	Beef Tongue	1'	6,90 €	<input type="checkbox"/>
2	千丝黄喉 Arteria de ternera		Veal Artery	20"	6,50 €	<input type="checkbox"/>
3	百叶千层肚 Callos de ternera		Beef Omaso	1'	5,90 €	<input type="checkbox"/>
4	我爱小郡花 Mollejas de pollo	   	Chicken Livers and Gizzards	3'	6,90 €	<input type="checkbox"/>
5	午餐肉 Choppe	   	Lean Cooked Pork	2'	5,90 €	<input type="checkbox"/>
6	牛奶鸭血 Sangre de pato		Duck Blood Tofu	2'	5,90 €	<input type="checkbox"/>
7	川味香肠 Fuet Sichuan	   	Sichuan sausage	2'	5,90 €	<input type="checkbox"/>
8	秘制鸡柳 Pechuga de pollo caseras	   	Homemade chicken breast	1'	6,90 €	<input type="checkbox"/>
9	霸道排骨 Costillas de cerdo duroc	   	Marinated Pork Ribs	5'	8,90 €	<input type="checkbox"/>
10	精选五花肉 Panceta de cerdo		Pork Belly	1'	6,50 €	<input type="checkbox"/>
11	聪明脑花 Sesos de cerdo		Pig Brains	8'	4,90 €	<input type="checkbox"/>
12	一咪鹅肠 Intestinos de oca (frescos)		Goose Intestines (fresh)	45"	6,90 €	<input type="checkbox"/>
13	功夫腰片 Riñones de cerdo		pig kidneys	30"	6,90 €	<input type="checkbox"/>
14	安格斯牛肉 Lonchas de Angus		Angus slices	10"	15,90 €	<input type="checkbox"/>
15	肥牛卷 Ternera con grasa		Beef with fat	15"	7,90 €	<input type="checkbox"/>
16	雪花和牛 Ternera de WagYu		Wagyu beef	45"	48,00 €	<input type="checkbox"/>
17	本味牛肉 Ternera	   	Veal	45"	7,90 €	<input type="checkbox"/>
18	大刀鲜牛肝 Hígado de res fresco		Fresh beef liver	1'	6,90 €	<input type="checkbox"/>
19	雪山脆毛肚 Librillo de ternera		Beef booklet	45"	8,90 €	<input type="checkbox"/>
20	羊肉卷 Rollitos de cordero		Lamb Rolls	15"	8,90 €	<input type="checkbox"/>
21	香菜丸子 Albóndigas con cilantro	   	Meatballs with coriander	5'	7,90 €	<input type="checkbox"/>
22	手工牛肉丸 Albóndigas ternera	   	Beef meatballs	5'	6,50 €	<input type="checkbox"/>
23	田鸡腿 Ancas de rana		Frog legs	3'	6,90 €	<input type="checkbox"/>
24	秋葵鸡肉茸 Abelmoschus relleno de pollo	   	Abelmoschus stuffed with chicken	2'	7,90 €	<input type="checkbox"/>
25	鹌鹑蛋 Huevos de codorniz		Quail Eggs	1'	5,90 €	<input type="checkbox"/>
26	芝士香肠 Salchicha con queso	     	Sausage with cheese	1'	5,50 €	<input type="checkbox"/>
27	麻辣牛肉 Ternera picante	      	Spicy beef	45"	7,90 €	<input type="checkbox"/>

菜蔬 /VERDRUA/VEGETABLE

40	响铃卷 Rollo de soja		Soybean roll	30"	5,50 €	<input type="checkbox"/>
----	----------------------	---	--------------	-----	--------	--------------------------



50



61



64



67

41	冻豆腐 Tofu congelado		Frozen tofu	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
42	千叶豆腐 Tofu		Tofu	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
43	起泡豆干 Piel de soja frita		Fried soybean skin	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
44	玉米 Maíz		Corn	3'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
45	鲜藕片 Raiz de lotus		Lotus root	3'	5,50 €	<input type="checkbox"/>
46	大白菜 Col china		Chinese cabbage	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
47	菠菜 Espinaca		Spinach	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
48	千丝莴笋 Lechuga espárrago		Asparagus lettuce	2'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
49	千丝土豆 Patatas		Potatoes	45"	4,50 €	<input type="checkbox"/>
50	高山笋尖 Brotos de bambú		Bamboo shoots	3'	5,50 €	<input type="checkbox"/>
51	黄豆芽 Brotos de soja		Bean sprouts	1'	4,90 €	<input type="checkbox"/>
52	白萝卜 Nabo		Turnip	2'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
53	山药 Ñame chino		Chinese yam	2'	4,90 €	<input type="checkbox"/>
54	生菜 Lechuga		Lettuce	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
55	茼蒿 Hojas de margaritas		Daisy leaves	1'	4,90 €	<input type="checkbox"/>
56	花菜 Coliflor		Cauliflower	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
57	贡菜 Lechuga china deshidratada		Dehydrated Chinese Lettuce	2'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
58	海带结 Algas		Algae	2'	4,90 €	<input type="checkbox"/>
59	豆腐泡 Tofu frito		Fried tofu	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
60	腐竹 Piel de soja deshidratada		Dehydrated soy skin	3'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
61	千张豆皮 Piel de soja fresco		Fresh soybean skin	1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
62	老油条 Churros chinos		Chinese churros	30"	4,50 €	<input type="checkbox"/>
63	木耳 Oreja de judas		Judas ear	3'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
64	白玉菇 Shemeji		Shemeji	2'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
65	鲜香菇 Shitake		Shitake	2'	5,50 €	<input type="checkbox"/>
66	鸡腿菇 Boletus		Boleta	2'	4,90 €	<input type="checkbox"/>
67	金针菇 Enoki		Enoki	2'	5,00 €	<input type="checkbox"/>
68	竹荪 Hongos de bambú		Bamboo mushrooms	1'	6,50 €	<input type="checkbox"/>
69	海带苗 Brotos de algas		Seaweed sprouts	30"	6,90 €	<input type="checkbox"/>

海鲜 / MARISCO/SEAFOOD



92

85	鱼豆腐 Tofu de pescado		3'	5,00 €	<input type="checkbox"/>
86	蟹肉棒 Palitos de cangrejo		1'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
87	小鱿鱼 Chipirones		2'	7,90 €	<input type="checkbox"/>
88	鱿鱼须 Rejos		1'	7,90 €	<input type="checkbox"/>
89	小八爪鱼 Pulпитos		1'	7,90 €	<input type="checkbox"/>
90	鲈鱼片 Filetes de lubina		1'	7,50 €	<input type="checkbox"/>
91	红虾 Gamba roja		1'	8,90 €	<input type="checkbox"/>
92	扇贝 Vieiras		1'	12,90 €	<input type="checkbox"/>
93	生蚝 Ostra		1'	18,00	<input type="checkbox"/>
94	蟹脚 Patatas de cangrejos		3'	8,90 €	<input type="checkbox"/>
95	手打虾滑 Gambas picadas		2'	7,90 €	<input type="checkbox"/>
96	啫啫鱼滑 Pescado picado		2'	7,90 €	<input type="checkbox"/>



94

主食 / PASTA ARROZ/NOODLES RICE

110	四川苕粉 Fideos de Sichuan		5'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
111	红薯粉丝 Fideos de boniato		3'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
112	蛋饺 Gyoza de huevos		5'	5,90 €	<input type="checkbox"/>
113	韩国年糕 Pastel de arroz coreano		2'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
114	瘦肉饺 Gyoza de cerdo		2'	5,90 €	<input type="checkbox"/>
115	手擀面 Pasta casera		2'	5,00 €	<input type="checkbox"/>
116	乌冬面 Udon		2'	4,50 €	<input type="checkbox"/>
117	鲜虾云吞 Wan-Tun de gambas		5'	5,90 €	<input type="checkbox"/>
118	白米饭 Arroz blanco			2,50 €	<input type="checkbox"/>
119	蛋炒饭 Arroz frito con huevo			5,50 €	<input type="checkbox"/>



110

卤味 / CARNE COCIDO/COOKED MEAT

130	卤牛肉 Ternera cocido			6,50 €	<input type="checkbox"/>
131	卤牛筋 Tendon de vaca			6,50 €	<input type="checkbox"/>
132	卤鹅掌 Patatas de ganso			6,50 €	<input type="checkbox"/>
133	卤猪脚 Manitas de cerdo			6,50 €	<input type="checkbox"/>
134	卤无骨凤爪 Patatas de pollo sin hueso			6,50 €	<input type="checkbox"/>
135	卤大肠 Intestinos de cerdo			6,50 €	<input type="checkbox"/>



135

点心 / DELICIAS / DELICACIER



142

140	现炸小酥肉 Secreto ibérico rebozado		7.50 €	<input type="checkbox"/>
141	鲜脆鸡柳 Fingers de pollo empanada		5.90 €	<input type="checkbox"/>
142	红糖冰粉 Gelatina transparente		4.90 €	<input type="checkbox"/>
143	手工红糖糍粑 Pastel de arroz glutinoso		5.90 €	<input type="checkbox"/>
144	南瓜饼 Patel de calabaza		5.90 €	<input type="checkbox"/>

拼盘 / COMBINADO / COMBINATION



150

150	九宫格 Nueve estrellas	4, 5, 17, 25, 44, 45, 64, 85, 134	14,90 €	<input type="checkbox"/>
151	丸子拼盘 Albóndigas	贡丸, 牛肉丸, 福州鱼丸, 爆汁小鱼丸	7,50 €	<input type="checkbox"/>
152	海鲜拼盘 Combinado de Mariscos		22,90 €	<input type="checkbox"/>
153	菌类拼盘 Setas		12,00 €	<input type="checkbox"/>
154	时蔬拼盘 Verduras		9,90 €	<input type="checkbox"/>
155	卤味拼盘 Carnes cocidos	130, 131, 132, 135	12,90 €	<input type="checkbox"/>
156	太极滑类双拼 Combo de gambas y pescado picado	95, 96	7,90 €	<input type="checkbox"/>
157	千丝拼盘 Combo variado	2, 48, 49, 61	7,50 €	<input type="checkbox"/>
158	六六大顺拼盘 Combo de carnes	1, 10, 15, 17, 20, 27	28,00 €	<input type="checkbox"/>

Licor chino 白酒



551	小郎酒	Xiao lang Jiu 100ml	9.90 €	<input type="checkbox"/>
552	泸州老窖头曲	Lu zhou Lao Jiao tou qu 500ml	58.00 €	<input type="checkbox"/>
553	江小白	jiang Xiao Bai 100ml	8.00 €	<input type="checkbox"/>
554	贵州茅台	Guizhou Maotai 500ml	188.00 €	<input type="checkbox"/>
555	汾酒	Fengjiu	160.00 €	<input type="checkbox"/>

饮料 refresco



331	可乐	Coca-Cola	2.90 €	<input type="checkbox"/>
333	无糖可乐	Coca-Cola cero	2.90 €	<input type="checkbox"/>
334	芬达橙	Fanta naranja	2.90 €	<input type="checkbox"/>
336	雀巢柠檬	Nestlé limón	2.90 €	<input type="checkbox"/>
338	动元素柠檬	Aquarius limón	2.90 €	<input type="checkbox"/>
341	鲜橙汁	Zumo naranja natural	3.00 €	<input type="checkbox"/>
342	汤力水	Tónica	2.80 €	<input type="checkbox"/>
343	红牛	Red Bull	3.00 €	<input type="checkbox"/>
347	气泡水	Agua con gas	2.90 €	<input type="checkbox"/>
348	水	Agua 50ml	2.80 €	<input type="checkbox"/>
351	王老吉	Wang Lao Ji	2.90 €	<input type="checkbox"/>
352	椰汁	Leche de coco	2.90 €	<input type="checkbox"/>
353	酸梅汤	Granizado ciruela	2.90 €	<input type="checkbox"/>
354	红 / 绿茶	Hong/lu te	2.90 €	<input type="checkbox"/>

HOT POT Y YUANLAOSI

El nombre chino para HOT POT, Huo Guo/ 火锅, significa literalmente "olla de fuego". Es una comida comunitaria, que consiste en una olla llena de caldo que se mantiene caliente de forma constante, encima de una fuente de calor. Se pueden utilizar una gran variedad de ingredientes, que se colocan alrededor de la olla y que cada comensal cocina en el caldo a su gusto, para después sumergir el/los ingrediente en una variedad de salsas a su elección.

A diferencia de otras recetas chinas, en HOT POT, los comensales tienen una participación más activa. Son los encargados de elegir sus ingredientes, su punto de cocción, y las salsas con las que se lo quieren acompañar. El resultado final varía dependiendo de los gustos personales de cada comensal, pudiendo elegir entre: verduras, carnes, aves, pescados y mariscos, algas, setas etc.

Yuanlaosi Hotpot es una cadena de restaurantes de cocina asiática estilo hotpot con más de 400 restaurantes en China continental y con presencia en Barcelona y ahora en Zaragoza.

La sede de Yuanlaosi Hot Pot ubicada en Chengdu, provincia de Sichuan (China), es una marca que se originó en Chongqing (China) hace un siglo.



HOT POT & YUANLAOSI

The Chinese name for HOT POT, Huo Guo/ 火锅, literally means "fire pot". It is a communal meal, consisting of a pot filled with broth that is kept constantly hot, on top of a heat source. A wide variety of ingredients can be used, which are placed around the pot and that each diner cooks in the broth to their liking, to later submerge the ingredient(s) in a variety of sauces of their choice.

Unlike other Chinese recipes, in HOT POT, diners have a more active participation. They are in charge of choosing their ingredients, their cooking point, and the sauces with which they want to accompany it. The final result varies depending on the personal tastes of each diner, being able to choose between: vegetables, meat, poultry, fish and shellfish, algae, mushrooms, etc.

Yuanlaosi Hotpot is a chain of hotpot-style Asian cuisine restaurants with more than 400 restaurants in mainland China and with a presence in Barcelona and now in Zaragoza.

Yuanlaosi Hot Pot's headquarters located in Chengdu, Sichuan Province (China), is a brand that originated in Chongqing (China) a century ago.

PASO UNO: ELEGIR CALDO STEP ONE: CHOOSE BROTH



Todos los caldos están preparados a base de cerdo.
avisenos si tiene restricciones alimentarias.

EL CALDO

Los expertos en gastronomía dicen, que el alma de HOT POT es el caldo de la olla, y es cierto. El caldo proporcionado por Yuanlaosi, está cuidadosamente cocinado por nuestro experimentado chef.

Cuando se habla de HOT POT, la primera impresión de muchas personas es que es picante, pero no es así al 100%. En muchas áreas de China la gente no come picante. Pero en algunas provincias del sudoeste, como Sichuan, Yunnan y Hunan, les gusta la comida picante, muchísimo. Dado que Yuanlaosi es de Sichuan, si eres un amante del picante y quieres probar nuestra Hot Pot picante, debes tener cuidado al elegir el nivel de picante.

THE BROTH

Gastronomy experts say that the soul of HOT POT is the broth of the pot, and it is true. The broth provided by Yuanlaosi is carefully cooked by our experienced chef.

When talking about HOT POT, many people's first impression is that it's spicy, but that's not 100% true. In many areas of China people do not eat spicy. But in some southwestern provinces, like Sichuan, Yunnan, and Hunan, they are fond of spicy food, a lot. Since Yuanlaosi is from Sichuan, if you are a lover of spiciness and want to try our Spicy Hot Pot, you should be careful when choosing the spiciness level.

PASO DOS: PREPARAR SALSA DE HOT POT STEP TWO: PREPAIR HOT POT SAUCE



SALSA DE HOT POT

La producción de salsas Hot Pot es muy aleatoria, 100 personas tienen 100 formas diferentes. ¿Imagina cuántas combinaciones de 20 ingredientes hay en teoría? La respuesta es 1.048.575. (Aviseme si tiene una respuesta diferente). De esta manera, mientras se sientan en la misma mesa disfrutando de la misma comida, todos obtienen un sabor único de la comida.

Dicho esto, te ayudamos con las recetas más utilizadas, para preparar salsas para mojar. Por ejemplo, las seis recetas de la imagen de arriba son recetas más clásicas. Si desea preparar alguna de las recetas mencionadas, simplemente vaya a la mesa de salsas y coja los ingredientes correspondientes según el color y colóquelos en su tazón de salsa para mojar.

Le animamos a crear su propia receta, ya que usted es su propio MÁSTER CHEF.

HOT POT SAUCE

The production of Hot Pot sauces is very random, 100 people have 100 different ways. Imagine how many combinations of 20 ingredients there are in theory? The answer is 1,048,575. (Let me know if you have a different answer.) This way, while sitting at the same table enjoying the same food, everyone gets a unique taste of the food.

That said, we help you with the most used recipes, to prepare dipping sauces. For example, the six recipes in the image above are more classic recipes. If you want to make any of the above mentioned recipes, just go to the sauce table and grab the corresponding ingredients according to the color and put them in your dipping sauce bowl.

We encourage you to create your own recipe as you are your own MASTER CHEF.



PASO DOS: ELEGIR COMIDA Y COCINAR STEP TWO: CHOOSE FOOD AND COOK



TIEMPO DE COCINAR

Al igual que estamos cocinando una paella, una verdura o un marisco, el tiempo de cocción varía según los diferentes ingredientes. En este caso, hemos marcado el tiempo recomendado de ebullición en el caldo para cada uno de los alimentos que aparecen en este menú. por ejemplo, un **15"** dura 15 segundos, mientras que un **2"** dura 2 minutos.

COOKING TIME

The same way as we are cooking paella, vegetable or seafood, the cooking time varies according to the different ingredients. In this case, we have marked recommended time boiling in the broth for each food listed in this menu. for example, a **15"** is for 15 seconds, while a **2"** stands for 2 minutes.

