

HOT POT

Cocina Oriental

東洋料理

Una experiencia interactiva en la que cocinas carnes, verduras y fideos en un caldo hirviendo, acompañado de salsas y condimentos para personalizar tu comida. Perfecto para compartir y disfrutar en grupo.

Incluye 2 tipos de fondo

Spicy Hot Pot

Fondo spicy hecho a base de pollo, manteca de res, chiles asiáticos, especias chinas, jengibre, cilantro y mix de pimientas acompañado de chile de árbol y pimienta sichuan.

Hot Pot Natural

Fondo de concentrado a base de pollo con especias aromáticas, tomate, apio y champiñones.

EXTRAS

Noodles de la casa (150g)	\$40
Calabaza Italiana (100g)	\$50
Cebolla morada (100g)	\$50
Champiñones (100g)	\$80
Germen de soya (100g)	\$50
Bok Choy (100g) IMPORTADO *sujeto a disponibilidad*	\$60
Col de bruselas (100g)	\$150
Berenjena (100g)	\$60
Hongo shimeji (100g) IMPORTADO *sujeto a disponibilidad*	\$450
Fideos de soya (80g)	\$55
Enoki (100g) IMPORTADO *sujeto a disponibilidad*	\$400

PROTEÍNAS

Pork Belly (100g)	\$120
Papada de cerdo (100g)	\$120
Aguja norteña de res (100g)	\$145
Vampiros de res (100g)	\$150
Rib Eye Choice (100g)	\$590
PREMIUM Venta mínima 28,35 g. Proteína sujeta a disponibilidad.	
 New York Wagyu Japonés	\$635
 Filete Wagyu Japonés	\$685
 Rib Eye Wagyu Australiano	\$485
 Filete Wagyu Australiano	\$425

PRECIO

Pareja \$600
Incluye 100 gr. de calabaza, 100 gr. de cebolla morada, 80 gr. de germen de soya, 80 gr. de champiñones, 100 gr. de carne de res finamente laminadas y refill ilimitado de caldo.

Grupal (4 personas) \$1,000
Incluye 200 gr. de calabaza, 200 gr. de cebolla morada, 150 gr. de germen de soya, 150 gr. de champiñones, 200 gr. de carne de res finamente laminadas y refill ilimitado de caldo.