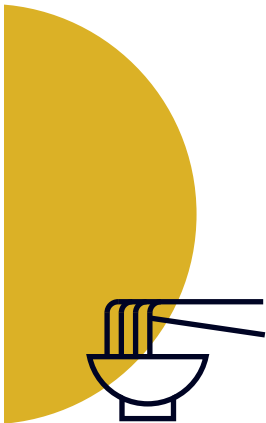


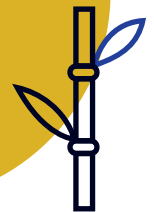
El Buda Feliz abre sus puertas por primera vez en España en 1974, convirtiéndose en el primer restaurante chino del país. En 2017 reabre con una propuesta original y auténtica con la que queremos revolucionar el panorama gastronómico de la capital.

Tras 44 años acumulando experiencias, El Buda Feliz destaca ahora por el contraste de sabores, olores y colores de nuestros platos así como por el espíritu de búsqueda de la excelencia de la cultura china.

En El Buda Feliz vas a encontrar recetas auténticas que ya hacían nuestras abuelas en China, sabores originales y alimentos típicos de nuestra cultura gastronómica. Auténtica "Chinese Street food".



El Buda Feliz ('The Happy Buddha') opened its doors in 1974 to become the first Chinese restaurant in Spain. In 2017 it has reopened with an original and authentic offering with which we hope to revolutionise Madrid's culinary scene.






After 44 years accumulating experiences, El Buda Feliz now features dishes with contrasting flavours, aromas and colours, and is imbued with a spirit that strives for excellence in Chinese culture.

At El Buda Feliz you will discover authentic dishes made by our grandmothers in China, original flavours and typical foods from our culinary culture. Authentic Chinese street food.



## Entrantes

Starters

- 1. NAN NUI FEI PIAN**      8.20 €  
Ternera con callos, cacahuete, sésamo blanco, seta “oreja de árbol”, picante y pimienta de Sichuan \*plato frío  
Veal with tripe, peanuts, white sesame seeds, wood ear mushroom, chilli and Sichuan pepper \*cold dish
- 2. FU GUI XIA REN**     10.50 €  
Una divertida combinación de gambas, sésamo y rodajitas de melón  
A fun combination of prawns, sesame seeds and melon slices
- 3. ZI JIN QIE ZI PI DANG XIN REN**      7.50 €  
Auténtico plato chino a base de berenjenas marinadas, huevo de pato milenario y almendras, con una textura crujiente \*plato templado  
An authentic Chinese dish made from marinated aubergines, century egg and almonds, with a crispy texture \*cold dish
- 4. CHUANG YI KON SHUI JI**     8.20 €  
Pollo (picantón) revolucionario de Sichuan cocinado a baja temperatura y servido con salsa de cacahuetes, cebolletas, sésamo y Pedro Ximenez \*plato frío  
A revolutionary Sichuan-style chicken (poussin) cooked at low temperature and served with a sauce of peanuts, spring onion, sesame seeds and Pedro Ximénez \*cold dish
- 5. CHUNQUAN EL BUDA FELIZ**    7.90 €  
Rollitos especiales de El Buda Feliz con trocitos de churros chinos, lomo de cerdo, cebollino y láminas de fideos  
Special spring rolls made by El Buda Feliz, a wrapper filled with pieces of Chinese fried dough, pork loin and chives

 picante/spicy

 vegetariano/veggie

## Leyenda Alergenos

Allergen Key



sésamo  
sesame



huevo  
egg



frutos de cáscara  
nuts



cacahuates  
peanuts



gluten  
gluten



crustáceos  
crustaceans



apio  
celery



soja  
soy



sulfitos  
sulphites



altramuz  
lupine



lacteos  
dairy



mostaza  
mustard



molusco  
mollusk



pescado  
fish

## Sopas

Soups

### 6. WONTONG TAN



5.80 €

Sopa wontong con los típicos buñuelos rellenos de carne de cerdo y gambas, acompañada de hongos, algas y gambas secas

Pork and prawn-filled wontons in a soup with mushrooms, seaweed and dried shrimp

### 7. SHUAN LAI TANG



5.80 €

Sopa agriapicante con tiras de pechuga de pollo, tofu, bambú y cebolleta china con pimienta blanca

Hot-and-sour soup with strips of chicken breast, tofu, bamboo shoots and Chinese spring onion with white pepper



## Dim Sum

ESTRELLA EL BUDA FELIZ  
2 u/ración

2 pcs/serving

Cada día podrás probar alguna de nuestras empanadillas típicas chinas. Xiaolongbao, Gyozas, Shao mai, dumplings... entre las que siempre habrá opciones vegetarianas. ¡Pide recomendación a nuestro personal!

Our typical Chinese dim sum dishes can be enjoyed every day. Xiaolongbao, jiaozi, shaomai and other dumplings, with vegetarian options always available. Ask our staff for their recommendations!

### 8. XIAOLONGBAO



5.80 €

Pequeñas bolas de "dragón" rellenas de carne y verduras chinas

Small soup dumplings filled with meat and Chinese vegetables

### 9. GYOZA XIA ROU



5.80 €

Gyozas rellenas de carne y gambas

Jiaozi dumplings filled with meat and prawns

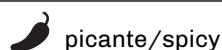
### 10. GYOZA YANROU



5.80 €

Gyozas rellenas de carne de cordero


Jiaozi dumplings filled with lamb



picante/spicy



vegetariano/veggie

- |  |   |        |
|--|---|--------|
| <b>11. GYOZA BO CAI</b>  |  | 5.80 € |
| Gyozas rellenas de espinacas<br>Jiaozi dumplings filled with spinach   |   |        |
| <b>12. SHAOMAI NUMI</b>  |  | 5.80 € |
| Shaomai rellenos de arroz gelatinoso típico de China y cerdo<br>Shaomai dumplings filled with the typical Chinese gelatinous rice and pork |   |        |
| <b>13. SHAOMAI JIROU</b>   |  | 5.80 € |
| Shaomai rellenos de pollo<br>Shaomai dumplings filled with chicken   |   |        |
| <b>14. SHAOMAI NIU ROU</b>   |  | 5.80 € |
| Shaomai rellenos de ternera<br>Shaomai dumplings filled with meat  |   |        |

## Parrilla de Carbón

From our chargrill

- |  |   |        |
|--|---|--------|
| <b>15. JICHUAN TANKAO</b>  |  | 7.80 € |
| Brocheta de pollo con salsa de pimienta de Sichuan<br>Chicken skewer with Sichuan pepper sauce                           |   |        |
| <b>16. ZONG ZI</b>   |  | 4.80 € |
| Empanada de arroz glutinoso en hojas de bambú, cocinada al carbón<br>Glutinous rice wrapped in bamboo leaves and grilled |   |        |
| <b>17. XIAN PEI</b>  |   | 8.80 € |
| Zamburiñas con ajo y fideos transparentes<br>Scallops with garlic and glass noodles                                      |   |        |
| <b>18. NIUROUCHUAN TANKAO</b>  |  | 7.80 € |
| Brocheta de añejo con salsa especial de anguila<br>Beef skewer with special eel sauce                                    |   |        |
| <b>19. YANROUCHUAN TANKAO</b>  |  | 8.50 € |
| Brochetas de cordero con cinco especias de Xinjian<br>Lamb skewer with five Xinjian spices                               |   |        |
| <b>20. MOGUCHAUN TANKAO</b>  |  | 7.80 € |
| Brocheta de setas salvajes con sabores de oriente lejano<br>Wild mushrooms skewer far east flavours                      |   |        |

## Arroz y Pasta China

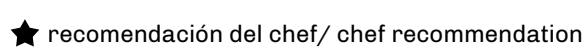
Rice and noodle dishes

- 21. SHOU ZHUA SHOU GAN MIAN**     11.80 €  
Tallarines hechos a mano con pollo, setas y verduras al wok  
Hand-made noodles stir-fried with with chicken, mushrooms and vegetables
- 22. HUI GUO SAN FEN MIAN**    12.50 €  
Tallarines transparentes hechos en casa marinados con panceta ibérica y cebolletas chinas al wok  
Hand-made noodles marinated and stir-fried with Spanish bacon and Chinese spring onion
- 23. KU BAK CHUI YA**     12.80 €  
Cazuela de arroz guoba con magret de pato crujiente, cebolletas, verduras y un toque picante  
Crispy guoba sizzling rice in an earthenware dish served with crispy duck breast, spring onions, vegetables and a hint of chilli
- 24. ZUO YE CHAO FAN**     11.50 €  
Arroz “buenos recuerdos de ayer” con pechuga de pollo y gambas  
‘Happy memories of yesterday’, rice with chicken breast and prawns

## Aves y Carnes

Poultry & Meat





- 25. GAI LIANG JU ZI YA**    16.80 €  
\*versión mejorada de la receta tradicional  
Pato laqueado con crema de naranja, aderezado con pimienta de Sichuan verde y albahaca  
Lacquered duck with orange cream, seasoned with green Sichuan pepper and basil. Highly recommended!
- 26. CHUAN YI KAO YA**      18.80 €  
Pato laqueado especial de El Buda Feliz con soja, crepes de indu, pepino marinado  
A special lacquered duck made by El Buda Feliz, accompanied by soy sauce, pancakes, pickled cucumber. Highly recommended!
- 27. GUO BAO JI**      13.50 €  
Pechuga de pollo con cacahuetes, bambú y cabezas de cebolletas  
Chicken breast with peanuts, bamboo shoots and spring onion

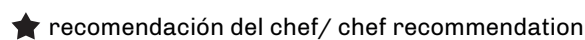
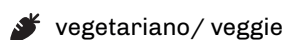
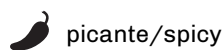


- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <p><b>28. TAN KAO NING MING JI</b> ★</p> <p>El auténtico pollo al limón hecho en nuestra casa al carbón, con salsa especial del chef de El Buda Feliz</p> <p>The authentic lemon chicken, home-made on our chargrill with a special sauce created by the chef at El Buda Feliz</p>            |    | <p>12.50 €</p> |
| <p><b>29. HONG SHAO PAI GU</b></p> <p>Costilla de cerdo a la sartén con salsa especial de soja</p> <p>Fried pork chop with special soy sauce</p>  |    | <p>12.80 €</p> |
| <p><b>30. HEI SUAN ZI NOU ROU</b></p> <p>Dados de solomillo de ternera en salsa de pimienta y "ajo de oro" al wok</p> <p>Stir-fried veal fillet cubes in a pepper and golden garlic sauce</p>   |    | <p>16.80 €</p> |
| <p><b>31. TIE BAN NIU RUO</b></p> <p>Ternera con tempura de boniato a la plancha</p> <p>Grilled veal with sweet potato fritters</p>   |    | <p>14.80 €</p> |
| <p><b>32. LUO BO SI NIU ROU</b></p> <p>Añojo cocinado al estilo de la abuela china</p> <p>Veal made to grandmother's recipe</p>   |   | <p>12.80 €</p> |
| <p><b>33. SHUI ZU NIU ROU</b>  </p> <p>Ternera al vapor con salsa de Sichuan</p> <p>Steamed veal and Sichuan pepper</p> |  | <p>14.80 €</p> |

## Pescados y Mariscos

Fish & Seafood

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <p><b>34. LON JIN XIA REN</b></p> <p>Sabrosas gambas con edamame, hojas de té de Lonjin Hanzhou</p> <p>Tasty prawns with edamame and Longjing Hangzhou tea leaves</p>   |  | <p>14.80 €</p> |
| <p><b>35. BI FEN TAN XIA</b></p> <p>Langostinos crujientes con salsa del chef a base de licores chinos</p> <p>Crispy prawns served with our chef's special sauce made from Chinese liquors</p>  |  | <p>15.20 €</p> |
| <p><b>36. LAO LAO CHAO XIE / Auténtico chili crab tradicional chino</b> </p> <p>Cangrejo aromatizado servido con patatas y guindillas</p> <p>Aromatic crab served with potato and chilli</p> |  | <p>13.80 €</p> |
| <p><b>37. TANG CU YU</b></p> <p>Lomo de lubina agri dulce al estilo de Año Nuevo</p> <p>Sea bass fillet, New Year's Eve recipe</p>  |   | <p>14.80 €</p> |



## Verduras


Vegetables


- 38. TIE PAN YU TOU**     10.80 €  
Taro rebozado con soja y pimienta de sichuan a la plancha  
Grilled taro flavoured with soy sauce and Sichuan pepper
- 39. CHAO SHI JIN**    10.80 €  
Mix de setas con sojas, cilantros y pimienta de china al fuego wok  
Assorted mushrooms stir-fried with soy sauce, coriander and Chinese pepper
- 40. SHI BAN DOU FU**    9.80 €  
Tofu sobre piedra caliente con almendras, agripicante y albahaca  
Tofu cooked on a stone grill with almonds, hot-and-sour sauce and basil
- 41. GAN GUO QIU CAI**     10.80 €  
Berza china con ajo y pimientos de colores, cocinada a la cazuela  
Chinese cabbage with garlic and different-coloured peppers, cooked in the pot

## Postres

Desserts

- 42. NAN GUA BIN**    6.50 €  
Crepes de calabazas crujientes con miel de lima y con helado de calabaza  
Crispy pumpkin crêpes with lime honey and pumpkin ice cream
- 43. QUIAO KELI LA** ★     6.50 €  
Tarta de chocolate picante y helado de cacahuete  
Spicy chocolate cake with peanut ice cream
- 44. MO CHA PAOFU**    6.50 €  
Crema de té verde, pastillas de chocolate de té verde y helado de lichis  
Green tea cream, chocolate and green tea pastilles and lychee ice cream
- 45. MO CHA DANGAO**    6.50 €  
Tarta de queso sabor té matcha y helado de vainilla  
Matcha cheesecake with vanilla ice cream

 picante/spicy

 vegetariano/veggie

★ recomendación del chef/ chef recommendation

# Menú Degustación El Buda Feliz

El Buda Feliz Tasting Menu

25€/pax. (min. 2 pax)

25€/p. (min. 2 p.)

## PRIMEROS / elegir uno · STARTERS / CHOOSE ONE

### 1. NAN NUI FEI PIAN



Ternera con callos, cacahuete, sésamo blanco, seta “oreja de árbol”, picante y pimienta de Sichuan  
Veal with tripe, peanuts, white sesame seeds, wood ear mushroom, chilli and Sichuan pepper

### 4. CHUANG YI KON SHUI JI



Pollo (picantón) revolucionario de Sichuan cocinado a baja temperatura y servido con salsa de cacahuetes, cebolletas, sésamo y Pedro Ximenez \*plato frío  
A revolutionary Sichuan-style chicken (poussin) cooked at low temperature and served with a sauce of peanuts, spring onion, sesame seeds and Pedro Ximénez \*cold dish

## SEGUNDOS / elegir uno · SECOND COURSE / CHOOSE ONE

### 5. CHUNQUAN EL BUDA FELIZ



Rollitos especiales de El Buda Feliz con trocitos de churros chinos, lomo de cerdo, cebollino y láminas de fideos.

Special spring rolls made by El Buda Feliz, a wrapper filled with pieces of Chinese fried dough, pork loin and chives

### 15. JICHUAN TANKAO



Brocheta de pollo con salsa de pimienta de Sichuan.  
Chicken skewer with Sichuan pepper sauce

## TERCEROS / elegir uno · THIRD COURSE / CHOOSE ONE

### DIMSUM



Hecho a mano. Recomendación del chef de El Buda Feliz  
Our typical Chinese dim sum recommended by the El Buda Feliz chef

## CUARTOS / elegir uno · FORTH COURSE / CHOOSE ONE

### 21. SHOU ZHUA SHOU GAN MIAN



Tallarines hechos a mano con pollo, setas y verduras al wok  
Hand-made noodles stir-fried with chicken, mushrooms and vegetables

### 24. ZUO YE CHAO FAN



Arroz “buenos recuerdos de ayer” con pechuga de pollo y gambas  
‘Happy memories of yesterday’, rice with chicken breast and prawns

## QUINTOS / elegir uno · FIFTH COURSE / CHOOSE ONE

### 27. GUO BAO JI



Pechuga de pollo con cacahuetes, bambú y cabezas de cebolletas  
Chicken breast with peanuts, bamboo shoots and spring onion

### 31. TIE BAN NIU RUO



Ternera con tempura de boniato a la plancha  
Grilled veal with sweet potato fritters

## POSTRES DE LA CASA - recomendación del chef · HOUSE DESSERTS recommended by the chef



# Menú Degustación SHANGRI-LA

SHANGRI-LA Tasting Menu

35€/pax. (min. 2 pax)

35€/p. (min. 2 p.)

## PRIMER PLATO · STARTER

### 2. FU GUI XIA REN

Una divertida combinación de gambas, sésamo y rodajitas de melón

A fun combination of prawns, sesame seeds and melon slices



## SEGUNDO PLATO · SECOND COURSE

### 22. HUI GUO SAN FEN MIAN

Tallarines transparentes hechos en casa marinados con panceta ibérica y cebolletas chinas al wok

Hand-made noodles marinated and stir-fried with Spanish bacon and Chinese spring onion



## TERCER PLATO · THIRD COURSE

### DIMSUM

Variado estilo Tintamfon

Tintamfon-style DIM SUM assortment



## CUARTO PLATO · FORTH COURSE

### 26. CHUAN YI KAO YA

Pato laqueado especial de El Buda Feliz con soja, crepes de indu, pepino marinado

A special lacquered duck made by El Buda Feliz, accompanied by soy sauce, pancakes, pickled cucumber. Highly recommended!



## QUINTO PLATO · FIFTH COURSE

### 36. LAO LAO CHAO XIE / Auténtico chili crab tradicional chino

Cangrejo aromatizado servido con patatas y guindillas

Aromatic crab served with potato and chilli



## POSTRES DE LA CASA - recomendación del chef

HOUSE DESSERTS recommended by the chef

# Bebidas de Sala y Restaurante

Drinks

## REFRESCOS Y AGUAS

Soft Drinks & Water

Coca Cola	2.50 €
Coca Cola Light	2.50 €
Coca Cola Zero	2.50 €
Fanta Naranja · Orange soda	2.50 €
Fanta Limón · Lemon soda	2.50 €
Aquarius Naranja · Orange Aquarius	2.80 €
Aquarius Limón · Lemon Aquarius	2.80 €
Sprite	2.50 €
Nestea	2.80 €
Tónica · Tonic Water	2.50 €
Zumo de Minute Maid · Juices	2.50 €
Solán de Cabras 500cl.	2.20 €
Vichy Catalán 250cl.	2.80 €

## CERVEZAS Y TINTO DE VERANO

Beers

1/3 Mahou	2.80 €
1/3 Sin Alcohol · Alcohol free beer	2.80 €
Doble Caña Mahou · Double beer	2.80 €
Doble Clara · Double beer + lemon soda	2.80 €
1/3 Mahou Limón · Lemon Mahou	2.80 €
1/3 Tsingtao	3.20 €
1/3 Alhambra 1925	3.00 €
1/3 Mahou 'Sin Guten' · Gluten free beer	3.00 €
1/3 Maestra	3.00 €
Tinto de Verano · Wine + lemonade	3.50 €

## CAFÉ

Coffee

Expresso	1.50 €
Americano	1.80 €
Cortado	1.50 €
Café Latte	1.80 €
Capuccino	2.00 €
Carajillo · Coffee with rum or cognac	2.50 €
Irish Coffee	5.00 €
Bombón · Bombom	2.50 €
Infusiones · Tea/brews	2.00 €
Té de Jazmín · Jasmine Tea	2.00 €

**ESPUMOSOS**

Sparkling Wines

**DO CAVA**

Anna de Codorníu Bot. 18 €

Dominio de la Vega Bot. 24 €  
"Authentique" Reserva (Xarel-lo y Macabeo)

**CHAMPAGNE**

Barón de Marck Bot. 42 €

Moët & Chandon Brut Imperial Bot. 59 €

**ROSADOS**

Rosé Wines

De la casa Bot. 12 €  
Copa 2.50 €

**CASTILLA Y LEÓN**

Tombú (Prieto Picudo) Bot. 17 €

**DO UTIEL REQUENA**

Mírame (Bobal y Pinot Noir) Bot. 18 €

**BLANCOS**

White Wines

**DO RUEDA**

Rueda de la casa Bot. 12 €  
Copa 2.50€

Protos (Verdejo) Bot. 17 €  
Copa 3.50 €

Bornos (Frizzante) Bot. 15 €

Baluarte (Verdejo) Bot. 18 €

**DO VALDEORRAS**

Secretos de Ruchel (Godello) Bot. 18 €

**DO NAVARRA**

Gran Feudo Ed. Limitada Bot. 15 €  
"El Idilio" (Chardonnay)

**DO RÍAS BAIXAS**

Pazo de Seoane Bot. 21 €  
(Albariño, Treixadura, Loureiro y Caiño blanco)

Terras Gauda Bot. 24 €  
(Albariño, Caiño blanco y Loureiro)

**TINTOS****Red Wines****DO RIOJA**

Rioja de la casa Bot. 12 €  
Copa 2.50 €

Excellens Cuvée (Tempranillo) Bot. 18 €

Ramón Bilbao Crianza Ed. Limitada Bot. 22 €  
(Tempranillo riojano)

**DO RIBERA DEL DUERO**

Protos (Tempranillo) Bot. 18 €  
Copa 3.50 €

Cepa Gavilán (Tinta del país) Bot. 20 €

Pago de Carraovejas Crianza Bot. 45 €  
(Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot)

**DO MADRID**

Las Retamas Bot. 18 €  
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah)

**DO EXTREMADURA**

Habla del Silencio Bot. 19.90 €  
(Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)

**DO BIERZO**

Petit Pittacum (Mencía) Bot. 15 €

El Pájaro Rojo (Mencía) Bot. 18 €

**VINOS DE CASTILLA Y LEÓN**

Barcolobo "La Rinconada" (Tempranillo) Bot. 20.50 €

# Bebidas Bar y Terraza

## REFRESCOS Y AGUAS

### Soft Drinks & Water

Coca Cola, Light, Zero	2.80 €
Fanta Naranja, Limón · Orange/Lemon soda	2.80 €
Aquarius Naranja, Limón · Orange Aquarius Lemon Aquarius	2.80 €
Sprite / Nestea / Tónica · Tonic Water	2.80 €
Zumo de Minute Maid · Orange Juice	2.80 €
Solán de Cabras 500 cl. · Water	2.30 €
Vichy Catalán 250 cl. · Water	2.80 €

## CERVEZAS Y TINTO DE VERANO

### Beers

Mahou, sin alcohol, limón 1/3	3.00 €
Beer, alcohol free beer, lemon beer	
Clara · Doble beer + lemon soda	3.00 €
Tsingtao 1/3	3.30 €
Alhambra 1925 1/3	3.30 €
Mahou 'Sin Guten' 1/3 · Gluten free beer	3.30 €
Maestra 1/3	3.30 €
Tinto de Verano · Wine + lemonade	3.50 €

## ESPUMOSOS

### Sparkling Wines

<b>DO CAVA</b>	
Anna de Codorníu	Bot. 20 €
Dominio de la Vega "Authentique" Reserva (Xarel-lo y Macabeo)	Bot. 26 €
<b>CHAMPAGNE</b>	
Barón de Marck	Bot. 44 €
Moët & Chandon Brut Imperial	Bot. 61 €

## ROSADOS

### Rosé Wines

De la casa	Copa 2,80€ / Bot. 14 €
------------	------------------------

## BLANCOS

### White Wine

<b>DO RUEDA</b>	
Rueda de la casa	Copa 2.80 € / Bot. 14 €
Protos (Verdejo)	Copa 3.80 € / Bot. 19 €
Bornos (Frizzante)	Bot. 17 €
<b>DO RÍAS BAIXAS</b>	
Pazo de Seoane (Albariño, Treixadura, Loureiro y Caiño blanco)	Bot. 23 €

## TINTOS

### Red Wine

<b>DO RIOJA</b>	
Rioja de la casa	Copa 2.80 € / Bot. 14 €
Ramón Bilbao Crianza Ed. Limitada (Tempranillo riojano)	Bot. 24 €
<b>DO RIBERA DEL DUERO</b>	
Protos (Tempranillo)	Copa 3.80€ / Bot. 20 €
Cepa Gavilán (Tinta del país)	Bot. 22 €
<b>DO MADRID</b>	
Las Retamas (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah)	Bot. 20 €

## CAFÉ

### Coffee

Expresso, Cortado	2.00 €
Americano, Café Latte	2.20 €
Capuccino	2.30 €
Carajillo · Coffee with rum or cognac	2.80 €
Irish Coffee	5.30 €
Bombón · Bombom	2.80 €
Infusiones · Tea/brews	2.30 €
Té de Jazmín · Jasmine Tea	2.30 €

## LICORES

### Liquors

Manzana, melocotón	Chupito 2.50 € / Copa 4.50 €
Baileys	Chupito 3.00 € / Copa 6 €
Orujo, hierbas, mora y chinchón	Chupito 2.50 € / Copa 4.50 €
Martini Rosso o Blanco	Copa 4.50 €

## BRANDY

Soberano, Magno, 103	4.50 €
Torres 20	12 €
Lepanto	14 €

## COGNAC

Rémy Martin	12 €
Courvoisier V.S.O.P.	16 €

## GINEBRA

Gordons, Larios Rosé, Beefeater	8 €
Seagrams, Tanqueray, Bombay	8 €
Puerto de Indias, Bombay Sapphire	10 €
Brockman, Bulldog, London N°3, Nordés	11 €
G'Vine, Hendrick's, Martin Miller's, Tanqueray Ten	12 €

## VODKA

Stolichnaya, Absolut	8 €
Beluga, Grey Goose	14 €

## RON

Barceló, Bacardí, Brugal Añejo	8 €
Pampero, Cacique, Santa Teresa	8 €
Legendario, Cacique 500	10 €

## WHISKY

JB, Ballantines, White Label, Cutty Sark	8 €
Black Label 12, Cardhu, Jack Daniels	12 €
Talisker, The Glenrothes	14 €
Macallan	17 €

# Menú Ejecutivo 'El Buda Feliz'

BIZZ MENU

\* Martes a Viernes (excepto festivos) de 13.00 - 16.00 h.

\* Tuesday to Friday (except bank holidays)

15€

## PRIMEROS / elegir uno · STARTERS / CHOOSE ONE

### 1. NAN NUI FEI PIAN

Ternera con callos, cacahuete, sésamo blanco, seta "oreja de árbol", picante y pimienta de Sichuan  
Veal with tripe, peanuts, white sesame seeds, wood ear mushroom, chilli and Sichuan pepper



### 5. CHUNQUAN EL BUDA FELIZ

Rollitos especiales de El Buda Feliz con trocitos de churros chinos, lomo de cerdo, cebollino y láminas de fideos

Special spring rolls made by El Buda Feliz, a wrapper filled with pieces of Chinese fried dough, pork loin and chives

### 2. FU GUI XIA REN

Una divertida combinación de gambas, sésamo y rodajitas de melón  
A fun combination of prawns, sesame seeds and melon slices

## SEGUNDOS / elegir uno · SECOND COURSE / CHOOSE ONE

### 21. SHOU ZHUA SHOU GAN MIAN

Tallarines hechos a mano con pollo, setas y verduras al wok  
Hand-made noodles stir-fried with with chicken, mushrooms and vegetables

### 24. ZUO YE CHAO FAN

Arroz "buenos recuerdos de ayer" con pechuga de pollo y gambas  
'Happy memories of yesterday', rice with chicken breast and prawns

### 22. HUI GUO SAN FEN MIAN

Tallarines transparentes marinados con panceta ibérica y cebolletas chinas al wok  
Hand-made noodles marinated and stir-fried with Spanish bacon and Chinese spring onion

## TERCEROS / elegir uno · THIRD COURSE / CHOOSE ONE

### 32. LUO BO SI NIU ROU

Añejo cocinado al estilo de la abuela china  
Veal made to grandmother's recipe

### 28. TAN KAO NING MING JI ★

El auténtico pollo al limón hecho en nuestra casa al carbón, con salsa especial de nuestro chef  
The authentic lemon chicken, home-made on our chargrill with a special sauce created by our chef

### 39. CHAO SHI JIN

Mix de setas con sojas, cilantros y pimienta de china al fuego wok  
Assorted mushrooms stir-fried with soy sauce, coriander and Chinese pepper

## POSTRES DE LA CASA - recomendación del chef · HOUSE DESSERTS

## BEBIDA A ELEGIR · CHOICE OF DRINKS

Copa de vino de la casa / Cerveza Mahou / Agua / Refresco  
Red or wine glass / Mahou Beer / Water / Soft drinks



picante/spicy



vegetariano/veggie



recomendación del chef/ chef recommendation