



BEBIDAS
Y POSTRES

BBVA Continental

SIN ALCOHOL

ESPECIALIDADES MADAM 15

CAIMI CAMU

Camu camu, limón y naranja.

DAMITA CHINA

Camu camu, piña y granadilla.

LIMONADAS TUSAN 13

LI SAN

Limonada de hierba luisa.

LI PEP

Limonada de pepino y limón.

LIMONADA

7

TÉS HELADOS 12

FRESITA

Té negro, té verde, fresa y menta.

KIONCITO

Té negro, té verde, kió, mandarina y menta.

GASEOSAS Y AGUA 7

Inca Kola	Fanta
Inca Kola Zero	Sprite
Coca Cola	Sprite Zero
Coca Cola Zero	Schwepes
Agua San Luis	
con gas y sin gas	

TÉS E INFUSIONES [por tetera] 9

Té jazmín
Té verde
Té Oolong (té negro)
Manzanilla
Hierba Luisa
Anís

FRESI LYCHEE

Lychee, limón y fresa.

CHILIMOYITA

Chirimoya, fresa y mandarina.

LI DON

Limonada de cedrón.

LI NAN

Limonada de hierba buena.

ZANAHOLIA

Aguaymanto, fresa y piña.

FRUTAO

Maracuyá, piña y lychee.

LI KIÓN

Limonada de kió y menta.

LI LY

Limonada frozen de Lychee.

CEDRÓN

Té negro, té verde, hoja de cedrón, maracuyá y aceite de lima.

LIMA LIMÓN

Té negro, té verde, naranja, limón y lima.

CAFÉS

Café Espresso	5
Capuccino	7
Café Cortado	6
Café Americano	6



CON ALCOHOL

COCTELES MADAM 22

GIN

MISS CAPÓN

Gin, licor de manzana, limón Tahití, lima, tónica y kió.

CHALAPITA

Gin, camu camu, jugo de naranja y ginger ale.

VODKA

CHACHO WU

Vodka, tumbo, maracuyá, mandarina y ginger ale.

COCTELES TUSAN 20

PISCO

PEPE TAM

Pisco, Vermouth rosado, Fernet, maracuyá, jugo de cranberry y hierba buena.

CHILCANOS

Clásico, maracuyá, aguaymanto, camu camu, lychee, kió y mandarina.

CHINITA SEXY

Pisco, fresa, menta y naranja.

HIERBA LUISA **Nuevo**

Pisco, limón, hierba luisa, almibar de piña y ginger ale.

VODKA

MADAM TAI

Vodka, limón, albahaca, pimienta negra, maracuyá y agua tónica.

CERVEZAS

Cristal, Cusqueña, Pilsen Callao.	11
Cusqueña Malta.	12
Peroni, Heineken, Corona, Tsingtao, Stella Artois.	13

ARTESANALES 19

Barbarian Red Ale,
Barbarian La Nena Hoppy Wheat.

PISCO

AGUAYMANTO **Nuevo**

Pisco, aguaymanto, almibar de piña y triple sec.

ALGARROBINA

Algarrobina, leche, pisco, yema de huevo y canela.

RON

ROMERO **Nuevo**

Ron blanco, romero, naranja, limón, triple sec, jarabe de goma y ginger ale.

SANGRÍA

SANGRÍA MADAM **Nuevo**

Vino blanco, limón, Sprite y hierba buena.

SANGRÍA TUSAN

Vino tinto, limón y Sprite.

FRESA Y MARACUYÁ **Nuevo**

Pisco, fresa, maracuyá, hierba buena y jarabe de goma.

MOLLE **Nuevo**

Pisco, jarabe de lima, pimienta molle, zumo de naranja, lime juice y agua con gas.

DRAGÓN LOCO

Pisco, naranja, maracuyá, huacatay y agua tónica.

PISCO SOUR

Clásico y de maracuyá.

RON

CHIFAPOLITAN

Ron, mango, mandarina y jugo de cranberry.





POSTRES

CHURROS TUSAN Con espuma de ajonjolí y miel de naranja.	17
COPÓN LYCHEE Frozen yogurt, granizado de cítricos y espuma de pisco sour.	18
FLAN DE COCO Con espuma de arroz y helado artesanal de kión.	19
DEGUSTACIÓN DE POSTRES Nuevo Cheesecake de naranjitas chinas, flan de coco y churros tusan.	19
CHOCOLATE Y ROSA Textura de chocolate con falso caviar de rosas y helado artesanal de chocolate.	20
DEGUSTACIÓN SORBETE DE LA CASA Fresa con pimienta sichuan, tamarindo, lychee con rosa, té verde, frejol con ajonjolí, naranja con canela china y kión.	21
CHEESECAKE DE VAINILLA Y NARANJITAS Masa de alfajor con ajonjolí, queso crema con vainilla y naranjitas chinas.	22
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE Masa de soufflé de chocolate, coco rallado y helado doble de vainilla o helado artesanal de kión.	22





市

MADAM
TUSAN

BBVA Continental



CHIFA MADAM TUSAN



A mediados del siglo pasado, lujosos restaurantes chinos se instalaron alrededor de la calle Capón y otros distritos de la capital. Regentados en su mayoría por refinadas damas de origen chino y decorados con cuartitos con discretas cortinas y lagunas de peces de colores.

Poco a poco se fueron ganando el corazón de todos gracias a una cocina china que fue adaptándose al gusto de los limeños. Fue así que en pocos años cientos de restaurantes chinos más pequeños se instalaron por todo el Perú colocando en sus puertas nombres propios. Fruto del romance entre dos culturas milenarias, que encontraron en la cocina un espacio para dar vida a un nuevo mundo de sabores, nace la cocina de los Chifas del Perú.

Madam Tusan es eso, un chifa que recoge el mensaje de sus fundadores, rindiéndoles homenaje y continuando el camino trazado de seguir abrazando los ingredientes y sabores de ambos continentes, para seguir llevando buenos y sabrosos momentos a las familias del Perú y del Mundo. Buen provecho.

Gastón Acurio



DIM SUM

LOS FAMOSOS BOCADITOS DE MADAM TUSAN



AL VAPOR

SIU MAI 3 piezas El clásico de cerdo, langostinos y hongos.	14
YE MAI 3 piezas Siu mai de carne y huevo de codorniz.	16
ASU MAI 3 piezas Siu mai de cerdo picante con langostino y almendras.	16
HA KAO 3 piezas El clásico relleno de langostinos.	14
RELAJAO 3 piezas Nuevo Ha kao verde relleno de verduras, ajo chino y langostino.	15
TAFUMAO 3 piezas Ha kao verde relleno de langostinos y huacatay.	16
ASOPAO 3 piezas Raviolis shanghai rellenos de pollo en caldo de aji y culantro.	14
LEVANTAO 3 piezas Raviolis shanghai rellenos de caldo de pollo.	15
ACHORAO 5 piezas Nuevo Raviolis relleno de cerdo en salsa picante.	22
EMPATAO 3 piezas Raviolis relleno de pato con verduras.	16

SANCOCHAO 3 Piezas Nuevo Relleno de carne guisada con verduras.	16
CHIN CHON FAN 3 Piezas Canelones chinos en masa de harina de arroz. Verduras 17 Chanco asado 24 Langostinos 26	
SAN JIN PAO 3 piezas Nuevo Rellenos de pollo en masa mimpao a la plancha.	16
WOTIP KAO 6 piezas Nuevo Dorado por debajo, rellenos de cerdo y verduras.	18
CHANCHI KAO 3 piezas Albóndigas de cerdo en jugo al rocoto achifado.	18
MIN PAO 2 Piezas De pollo, cerdo y hongos.	14
JUANECHIS 2 piezas Tamalitos de arroz, pollo y hongos con toque amazónico.	17
QUINECHI 2 piezas Tamalitos de quinua y pollo con sazón chifa.	18

FRITOS Y A LA PLANCHA

ENROLLAO Taco de pato asado con verduras, fideos de arroz y hoisin de rocoto.	22
BUTICHIFAS 2 piezas Butichifa de chanco asado, hoisin de rocoto y encurtido.	19
BURGER SAN 2 piezas Hamburguesitas de cerdo con sabor a chifa.	19
CALABACITAS 2 piezas Rellenas de carne guisada con zapallito loche.	15
WANTANES media docena CLÁSICO: rellenos de pollo, hongos y salsa de tamarindo. 14 TUSAN: rellenos de mariscos y hongos, con salsa tamarindo de piña con rocoto. 22	
ROLLITOS PRIMAVERA 3 piezas Chanco asado y verduras. 16 Pollo picante y verduras. 16	
CURRY COK 3 piezas Empanadillas rellenas de pollo, verduras y curry. 17	
ENCAMOTAO 5 piezas Bombones de langostinos y pollo envueltos en camote y salsa de naranja. 27	
UÑAS DE CANGREJO RELLENAS 5 piezas Rellenas de langostinos y almendras, salsa de limón y canela china. 34	

LA FIESTA DE BOCADITOS PARA COMPARTIR	
AL VAPOR Nuevo 2 Siu Mai, 2 Ha kao, 2 Empatao y 2 Relajao.	32
FRITOS Nuevo 2 Rollitos Primavera, 2 Encamotao, 2 Curry cok, 2 Wantan Tusan.	34
EL FESTIVAL Nuevo 2 Ye mai, 2 Tafumao, 2 Sancochao, 2 Calabacitas, 2 San jin pao.	39



LOS CLÁSICOS DE TODO CHIFA

VAINITA CHINA AL AJO PICANTE Nuevo	19	POLLO CRU YOK CON PIÑA Y DURAZNOS	35
Salteada con cerdo al wok con su toque picante.		Dados de pollo crujiente con piña, duraznos y verduras.	
CHICHARRÓN DE POLLO CLÁSICO	32	POLLO ENROLLADO CON ESPÁRRAGOS	36
Dados de pechuga fritos y su juguito al limón con canela china.		Enrollada y bañada de salsa ostión.	
POLLO CHI JAU KAY	33	CHANCHO CRU YOK CON PIÑA Y DURAZNOS	36
Pierna crocante bañada en su salsa de ajonjolí.		Dados de cerdo crujiente con piña, duraznos y verduras.	
POLLO TI PA KAY	33	CHANCHO AL AJO SALTEADO CON VERDURAS Y NABO ENCURTIDO	36
Pechuga crocante bañada en salsa agridulce.		Salteado con nuestro famoso lomo de chanco asado cha siu.	
POLLO CINCO SABORES	33	KAM LU WANTÁN	39
Bañado en salsa agridulce y encurtidos de chifa.		Con nuestros wantanes rellenos y salteado Taypá con tamarindo.	
POLLO SALTEADO CON VERDURAS Y HONGOS CHINOS	33	TAYPÁ SALTADO TUSAN	43
Salteado al wok con salsa de ostión.		Pato, langostinos, chanco, pollo y verduras servidos en una plancha caliente.	
MAPO TOFU Nuevo	34	PATO A LA LAGUNA CON DURAZNOS	59
Tofu guisado con chanco molido y salsa picante.		Deshuesado y bañado con salsa de frutas con duraznos y fideos de arroz.	



LA FIESTA DEL PATO PEKINÉS

Para 2 a 3 personas 95 | Para 4 a 6 personas 175

PRIMER ACTO: LA PIEL CROCANTE CON PANQUEQUES DE MAIZ MORADO, HOISIN DE ROCOTO Y MANÍ, ACOMPAÑADA DE ENCURTIDOS.

SEGUNDO ACTO: SU CARNE CON VERDURITAS AL WOK EN TACOS DE LECHUGA.

TERCER ACTO: CARNE SALTEADA CON VERDURAS Y TALLARÍN SEMICROCANTE.

ÚLTIMO ACTO: UN SABROSO CALDO DE PATO CON TOFU Y VERDURAS.

LAS CARNES ASADAS EN NUESTRO HORNO

POLLO ASADO	33
Medio pollo asado en jugo de chifa.	
LOMO DE CHANCHO ASADO	39
Más conocido como cha siu.	
COSTILLAS DE CHANCHO ACARAMELADAS	39
Asadas en el cilindro y luego acarameladas.	
MEDIO PATO ASADO	59
Pato asado en su jugo de chifa.	
FUENTE DE NUESTROS ASADOS	69
Pollo asado, costillitas acarameladas, lomito de chanco, pato asado.	





LAS ESPECIALIDADES

DE MADAM TUSAN

COSTILLITA AL VAPOR CON YUCA Nuevo	29	LA FALDA DE MADAM CON SAHOFAN	48
Costillita al vapor con yuca en su jugo con salsa tausi.		Suave falda de res guisada con ostión, anís estrella y naranja. Servida sobre fideos Sahofan.	
TACOS TUSAN	34	LOMITO FINO SALTADO TUSAN Nuevo	49
Pollo, verduras, hongos y almendras al wok, fideos de arroz y tacos de lechuga.		En plancha con cebollas, pimientos verdes, tomates, aji y hongos. Servido con panqueques.	
ALITAS TUSAN	34	CONCHITAS TUSAN Nuevo	49
Glaseadas en barbacoa de chifa y ajies chinos.		Al wok con tausi y aji limo.	
MOLLEJITAS AL SILLAO	34	CHI JAU KAY DEL PESCADOR	49
Guisadas con sillao y aji.		Filete de pescado relleno de langostinos en su clásica salsa chi jau kay.	
POLLO BRUCE LEE	36	LANGOSTINOS RELLENOS A LA NARANJA	57
Salteado con jalapeños, pimientos verdes y mani.		Rellenos de almendras chinas y bañados en salsa de naranja.	
CHICHARRÓN DE POLLO VALIENTE	37	PATO SAMPAO Nuevo	59
De pierna con huesito, ajies, kion, ajo y cebollín.		Estofado a la cacerola con cerveza y licor chino.	
BERENJENAS RELLENAS DE LANGOSTINOS A LA CACEROLA	39	LOMITO AL AJO A LA PLANCHA Nuevo	59
Guisadas en salsa de ajo y ostión.		Con su toque de pimienta, tausi y aji.	
LOS HUEVOS PICANTES DE FÉLIX Nuevo	39	LAS COSTILLAS DE FÉLIX Nuevo	59
Revueltos con langostinos, aji y cebolla china.		Glaseadas en barbacoa de chifa.	
POLLO ENROLLADO A LA NARANJA	43	PATITO DESHUESADO CANTÓN	63
Relleno de chanco asado y langostinos con salsa de naranja.		Medio pato asado y deshuesado bañado en miel de sillao.	
POLLO TIPAKAY MADAM TUSAN	43	LECHONCITO CROCANTE A LA CAJA CHINA	63
Relleno de langostinos en salsa de rocoto y tamarindo.		Acompañado de hoisin, fruta encurtida y pancitos al vapor.	
		CHITA ENTERA AL VAPOR.	89
		Con hongos, kióon, cebolla china y culantro.	



LOS ARROCES

DE LA CASA

CHAUFAS

CLÁSICO

VEGETARIANO	18
POLLO	19
CHANCHO ASADO	19
LANGOSTINOS	24

FÉLIX

Con pollo, chanco asado, langostinos, lechuguita y frejolito chino.	28
---	----

SAM SI **Nuevo**

Mistura de Chanco, pato, langostinos y pollo.	28
---	----

CHARAPA

Chaufa amarillo con chanchito asado, plátano, aji de cocona y huevo montado.	29
--	----

NORTEÑO

Chaufa verde montado de pechuga de pato asado y encurtidos.	38
---	----

AEROPUERTOS

Chaufas montados de tortilla y cubiertos de jugosos salteados.

CHI JAU KAY	29
CRU YOK	29
TAYPÁ	31
LOMITO SALTADO	32

MONTAJO DE TORTILLA DE LANGOSTINOS

Cubierto en tortilla de langostinos.	39
--------------------------------------	----



LOS TALLARINES

DE MADAM TUSAN

CLÁSICOS

CHA SIU	31
POLLO	31
SAM SI	33

LOUMING PIO LIN

Louming guisados suavemente con dados de pollo y berenjenas.	33
--	----

MAY FAN FÉLIX

May fan salteado seco con chanco y pato asado, verduras, frejolito, huevo y toque de curry.	36
---	----

SAHOFAN CON CARNE

Saletado con filetitos de res, verduras y mucho frejolito chino. Seco o jugoso	39
--	----

SHANGAI SAL TAO

Tallarines gruesos salteados en una versión criolla chifera y taypá.	39
--	----

EL SEMI CROCANTE

POLLO EN TROZOS	34
CHA SIU EN RODAJAS Y VERDURAS	36
TAYPÁ	39





LAS SOPAS Y LOS VEGETARIANOS

SOPAS

SOPA PAC POW La de siempre.	18
SOPA CON TOFU, HONGOS, VERDURAS Y FIDEOS Ideal para vegetarianos.	19
SOPA WANTÁN ESPECIAL En una porción muy generosa.	24
SOPA SIU KAO Con sui kaos de langostinos y chanco.	24
SOPA SAHOFAN CON GAU NAM Con fideos sahofan y falda guisada.	24
SOPA DE POLLO ASADO Con una buena porción de nuestro famoso pollo asado, fideos y verduras.	24
CALDO DE CARRETILA ACHIFADA Generoso caldo de pollo criollo achifado.	27
SOPA DE PATO ASADO Con pato pekines troceado, fideos y verduras.	29

VEGETARIANOS

ENSALADA DE PEPINO PICANTE Nuevo	17
CHOY SAN SALTEADO AL AJO	18
KAY LAN SALTEADO AL AJO	18
VERDURAS SALTEADAS EN SALSA DE OSTIÓN	23
TOFU, VERDURAS Y HONGOS GUIADOS A LA CACEROLA CON FAN SI	24
SALTEADO DE VERDURAS Y OSTIÓN SOBRE CHAUFÁ CON FREJOLITO CHINO	24
PLANCHA CHOPSUEY DE VERDURAS, FIDEITOS CROCANTES Y TACOS CHINOS	26





BBVA Continental

市
MADAM
TUSAN



Head Chef
Félix Loo

Dim Sum Chef
Milton Zavalaga

Rostisseur
Victor Ramos

Bar Manager
Raúl Rosas

CHIFA MADAM TUSAN



Toward the middle of the last century, luxurious Chinese restaurants opened on and around Capón Street, as well as in other Lima districts. These establishments, the majority of which were run by refined Chinese ladies, had ponds with colorful fish for decoration and a number of small dining rooms with curtains for privacy. Little by little, they gained popularity, as their Chinese cuisine was gradually adapted to Peruvian tastes. In a short number of years, hundreds of smaller Chinese restaurants opened all over the country, each with a proper name on the door. As the product of a romance between two ancient cultures, which gave life to a new world of flavors, the cuisine of Peruvian chifas —as these restaurants are called— was born. Madam Tusan is that: a chifa that passes on the message of its founders. It pays tribute to them, continuing on the path they laid and embracing the ingredients and flavors of both continents, in order to continue bringing good times and tasty food to Peruvian families and the world. Enjoy your meal!

Gastón Acurio

BEVERAGES

NON ALCOHOLIC

MADAM SPECIALTIES 15

CAIMI CAMU

Camu camu, lemon and orange.

DAMITA CHINA

Camu camu, pineapple and sweet granadilla.

TUSAN LEMONADE 13

LI SAN

Lemon grass lemonade.

LI PEP

Lemon and cucumber lemonade.

CLASSIC LEMONADE 7

ICED TEA 12

STRAWBERRY

Strawberry, mint, black and green tea.

KIONCITO

Tangerine, ginger, mint, black and green tea.

SODA AND WATER 7

Inca Kola	Fanta
Inca Kola Zero	Sprite
Coca Cola	Sprite Zero
Coca Cola Zero	Schweppes ginger ale
San Luis bottled water	
Carbonated or non-carbonated water	

TEA 9

Jasmine tea
Green tea
Oolong tea
Chamomile
Peppermint
Anise

STRAWBERRY LYCHEE

Lychee, lemon and strawberry.

CHILIMOYITA

Custard apple, strawberry and tangerine.

LI DON

Cedron lemonade.

LI NAN

Peppermint lemonade.

CEDRON

Cedron leaf, yellow passion fruit, lime oil, black and green tea.

LEMON LIME

Orange, lime, lemon, black and green tea.

HOT BEVERAGES

Espresso	5
Capuccino	7
Espresso with a splash of milk	6
Black coffee	6

ZANAHOLIA

Goldenberry, strawberry and pineapple.

FRUTAO

Yellow passion fruit, pineapple and lychee.

KI KION

Ginger and mint lemonade.

LI LY

Lychee frozen lemonade.



BEVERAGES

ALCOHOLIC

MADAM COCKTAILS 22

GIN

MISS CAPON

Gin, apple liquor, Tahiti lemon, lime, tonic and ginger.

CHALAPITA

Gin, camu camu, orange juice and ginger ale.

VODKA

CHACHO WU

Banana passion fruit, yellow passion fruit, tangerine and ginger ale.

TUSAN COCKTAILS 20

PISCO

PEPE TAM

Pink vermouth, fernet, yellow passion fruit, cranberry juice and peppermint.

CHILCANOS

Classic, yellow passion fruit, goldenberry, camu camu, lychee, ginger and tangerine.

CHINITA SEXY

Pisco, strawberry, mint and orange.

LEMON GRASS **New**

Pisco, lemon, lemon grass, pineapple syrup and ginger ale.

VODKA

MADAM TAI

Vodka, lemon, basil, black pepper, yellow passion fruit and tonic water.

BEERS

Cristal, Cusqueña, Pilsen Callao.	11
Cusqueña Malta.	12
Peroni, Heineken, Corona, Tsingtao, Stella Artois.	13

CRAFT BEERS

Barbarian Red Ale,	19
Barbarian La Nena Hoppy Wheat.	

PISCO

GOLDENBERRY **New**
Pisco, goldenberry, pineapple syrup and triple sec.

ALGARROBINA

Carob syrup, milk, pisco, egg yolk and cinnamon.

RUM

ROSEMARY **New**

White rum, rosemary, orange, lemon, triple sec, simple syrup and ginger ale.

SANGRÍA

SANGRÍA MADAM **New**
White wine, lemon, peppermint and Sprite.

SANGRÍA TUSAN

Red wine, lemon and Sprite.

STRAWBERRY AND YELLOW PASSION FRUIT **New**

Pisco, strawberry, yellow passion fruit, peppermint and simple syrup.

MOLLE **New**

Pisco, lime syrup, pink peppercorn, orange juice, lime juice and carbonated water.

CRAZY DRAGON

Pisco, orange, yellow passion fruit, black mint and tonic water.

PISCO SOUR

Classic and yellow passion fruit.

RUM

CHIFAPOLITAN

Rum, mango, tangerine and cranberry juice.





DIM SUM

MADAM TUSAN'S FAMOUS BITE-SIZE MORSELS

STEAMED

SIU MAI 3 pieces Classic Siu mai stuffed with pork, shrimp and mushrooms.	14	SANCOCHAO 3 Pieces <i>New</i> Stuffing stewed meat with vegetables.	16
YE MAI 3 pieces Siu mai stuffed with meat, coriander, chinese chili and fried quail's egg.	16	CHIN CHON FAN 3 Pieces Chinese cannelloni. With vegetables. 17 With roasted pork. 24 With shrimp. 26	
ASU MAI 3 pieces Spicy Siu mai stuffed with pork, shrimp and chinese almonds.	16	SAN JIN PAO 3 pieces <i>New</i> Min pao dough, grilled inderneath, chicken stuffing.	16
HA KAO 3 pieces With classical shrimp and bamboo stuffing.	14	WOTIP KAO 6 pieces <i>New</i> Grilled underneath, stuffed with pork and vegetables.	18
RELAJAO 3 pieces <i>New</i> Green ha kao stuffed with vegetables, chinese garlic and shrimp.	15	CHANCHI KAO 3 pieces Pork meatballs in rocoto hot and spicy juice.	18
TAFUMAO 3 pieces Green Ha Kao stuffed with spicy seafood and huacatay.	16	MIN PAO 2 Pieces Chinese stuffed buns with chicken park and mushrooms.	14
ASOPAO 3 pieces Shanghai Ravioli stuffed with chicken cooked in its own broth, slightly spicy.	14	JUANECHIS 2 pieces Chinese rice tamales stuffed with chicken and mushrooms, with an Amazon touch.	17
LEVANTAO 3 pieces Shanghai Ravioli stuffed with chicken broth.	15	QUINECHI 2 pieces Chinese tamales stuffed with chicken and quinoa.	18
ACHORAO 5 pieces <i>New</i> Stuffed pork ravioli in spicy sauce.	22		
EMPATAO 3 pieces Stuffed with duck and vegetables in spicy sauce.	16		



FRIED AND GRILLED

ENROLLAO Roasted duck Taco with vegetables, rice noodles and rocoto hot spicy hoisin sauce.	22	DIM SUM FEAST TO BE ENJOYED IN A GROUP	
BUTICHIFAS 2 pieces Grilled chinese Sandwiches with rocoto hot spicy hoisin sauce.	19	STEAMED <i>New</i>	32
BURGER SAN 2 pieces Chifa-style pork burgers with rocoto chili pepper hoisin sauce.	19	FRIED <i>New</i>	34
CALABACITAS 2 pieces Stuffed with stewed beef and squash.	15	2 Spring Rolls, 2 Encamotao, 2 Curry Cok, 2 Wonton Tusan.	
WONTONS half a dozen CLASSIC: Stuffed with chicken, mushrooms and tamarind sauce. 14 TUSAN: Stuffed with seafood and mushrooms, served with a hot pepper and pineapple sauce. 22		EL FESTIVAL <i>New</i>	39
SPRING ROLLS 3 pieces Stuffed with roasted pork and vegetables. 16 Stuffed with spicy chicken and vegetables. 16		2 Ye mai, 2 Tafumao, 2 Sancochao, 2 Calabacitas, 2 San jin pao.	
CURRY COK 3 pieces Pasties stuffed with chicken, vegetables and curry.	17		
ENCAMOTAO 5 pieces Sweet-potato-wrapped shrimp and chicken dim sum with orange sauce.	27		
STUFFED CRAB CLAWS 5 pieces Stuffed with shrimp and almonds served with lemon sauce and cinnamon.	34		



CLASSIC CHIFA DISHES

CHINESE GREEN BEANS WITH SPICY GARLIC <i>New</i>	19	CRU YOK CHICKEN WITH PINEAPPLE AND PEACHES	35
Stir-fried with pork with a spicy touch.		Crispy chunks of chicken with pineapple, peaches and vegetables.	
CLASSIC FRIED CHICKEN CHUNKS	32	ROLLED CHICKEN WITH ASPARAGUS	36
Fried chunks of chicken breast served with lime juice flavored with Chinese cinnamon.		Chicken breast rolls in an oyster sauce, stuffed with asparagus.	
CHI JAU KAY CHICKEN	33	CRU YOK PORK WITH PINEAPPLE AND PEACHES	36
Crispy chicken leg in sesame sauce.		Crispy chunks of pork with pineapple, peaches and vegetables.	
TI PA KAY CHICKEN	33	GARLIC PORK SAUTÉED WITH VEGETABLES AND PICKLED TURNIP	36
Crispy chicken breast in sweet and sour sauce.		Our famous roasted cha siu pork tenderloin.	
FIVE-FLAVOR CHICKEN	33	KAM LU WANTON	39
Chicken in sweet and sour sauce with pickled vegetables.		Stuffed wontons with sautéed vegetables in tamarind sauce.	
SAUTÉED CHICKEN WITH VEGETABLES AND CHINESE MUSHROOMS	33	TUSAN SAUTÉED TAYPA	43
Stir-fried chicken with oyster sauce.		Duck, shrimp, pork, chicken and vegetables served on a hot iron plate.	
MAPO TOFU <i>New</i>	34	DUCK WITH PEACHES	59
Stewed tofu with ground pork and a spicy sauce.		Boneless duck covered in fruit sauce, with peaches and rice noodles.	



BEIJING - PEKING DUCK FEAST IN FOUR ACTS

Party of 2 or 3 | Party of 4 or 6
95 175

FIRST ACT: CRISPY DUCK SKIN WITH CHINESE PANCAKES AND SAUCE.

SECOND ACT: STIR - FRIED DUCK MEAT AND VEGETABLES, IN LETTUCE TACOS.

THIRD ACT: MORE SAUTÉED MEAT WITH VEGETABLES AND SEMI-CRISPY NOODLES.

LAST ACT: WITH THE BONES, A HEARTY SOUP WITH NOODLES, TOFU AND VEGETABLES.

OUR ROASTED MEATS

ROASTED CHICKEN	33
Half a juicy, chifa-style roasted chicken.	
ROASTED PORK LOIN	39
Better known as Cha Siu.	
CARAMELIZED PORK RIBS	39
Ribs cooked in a pit barrel cooker and then caramelized.	
ROASTED DUCK	59
Half a juicy, chifa-style roasted duck.	
ROASTED PLATTER TO SHARE	69
Our famous roasted chicken, caramelized ribs, pork tenderloin and roasted duck, all in one.	





MADAM TUSAN SPECIALTIES

STEAM RIB WITH YUCCA New	29	MADAM'S BEEF BRISKET WITH SAHOFAN	48
Steamed ribs with yuca in its juice with tausi sauce.		Tender beef brisket cooked with oyster sauce, star anise and orange, served over sahofan noodles.	
TUSAN TACOS	34	SAUTÉED TUSAN TENDERLOIN New	49
Stir-fried chicken, vegetables, mushrooms and almonds, with rice noodles and lettuce wraps.		Grilled sautéed tenderloin with onions, green peppers, tomatoes, chili pepper and mushrooms, served with savory pancakes.	
TUSAN CHICKEN WINGS	34	TUSAN SCALLOPS New	49
Chicken wings glazed in a chifa-style barbecue sauce with Chinese chilies.		Stir-fried with tausi and lemon juice.	
GIZZARDS WITH SOY SAUCE	34	TUSAN FISHERMAN'S CHI JAU KAY	49
Stewed gizzards with soy sauce and chili pepper.		Shrimp-stuffed fish in classic chi jau kay sauce.	
BRUCE LEE CHICKEN	36	STUFFED ORANGE SHRIMP	57
Sautéed chicken with jalapeños, bell peppers and peanuts.		Shrimp stuffed with Chinese almonds, covered in orange sauce.	
POLLO VALIENTE FRIED	37	SAMPAO DUCK New	59
Chicken leg, peppers, ginger, garlic and chives.		Stewed with Chinese beer and liqueur.	
EGGPLANT STUFFED WITH BRAISED SHRIMP	39	GRILLED GARLIC TENDERLOIN New	59
Stewed in garlic and oyster sauce.		With a touch of pepper, tausi and chili peppers.	
FELIX'S SPICY EGGS New	39	FELIX'S RIBS New	59
Scrambled with shrimp, chili peppers and green onions.		Glazed with chifa-style barbecue sauce.	
ORANGE CHICKEN ROLL	43	CANTON BONELESS DUCK	63
Chicken roll filled with roasted pork and shrimp, with orange sauce.		Half of a boneless roasted duck in a soy honey sauce.	
MADAM TUSAN TIPAKAY CHICKEN	43	CRISPY PORK PREPARED IN A ROASTING BOX	63
Chicken stuffed with shrimp in a tamarind and rocoto chili pepper sauce.		Served with hoisin sauce, pickled fruit and steamed rolls.	
		WHOLE STEAMED CHITA FISH	89
		Cooked with mushrooms, ginger, green onion and cilantro (Subject to availability).	



RICE DISHES

CLASSIC	
VEGETARIAN.	18
CHICKEN.	19
ROASTED PORK.	19
SHRIMP.	24
FELIX	28
With chicken, roasted pork, shrimp, lettuce and mung bean sprouts.	
SAM SI <i>New</i>	28
Mixture of pork, duck, shrimp and chicken.	
CHAUFA CHARAPA (AMAZON STYLE)	29
Yellow fried rice with roasted pork, banana, and a spicy cocona sauce, topped with fried egg.	
CHAUFA CHARAPA (NORTHERN STYLE)	38
Green fried rice topped with roasted duck breast and pickled vegetables.	
AEROPUERTOS	
Fried rice topped with an omelette and covered with sautéed meat and vegetables	
CHI JAU KAY	29
CRU YOK	29
SAUTÉED PORK AND VEGGIES	31
SAUTÉED TENDERLOIN	32
MONTAO	39
Fried rice topped with a shrimp omelette.	



MADAM TUSAN'S NOODLES

Louming noodles cooked with chunks of chicken and eggplant.

CLASSIC	
CHA SIU PORK	31
CHICKEN	31
SAM SI, DUCK, SHRIMP, CHICKEN AND PORK	33
LOUMING PIO LIN	33
Louming slightly cooked with diced chicken and eggplant.	
MAY FAN FÉLIX	36
Noodles sautéed with roasted pork and duck, vegetables, mung bean sprouts, egg and a hint of curry.	
BEEF SAHOFAN	39
Sautéed noodles with beef, vegetables and plenty of mung bean sprouts. Dry or juicy.	
SHANGAI SAL TAO	39
Sautéed thick noodles in a creole/chifa taypa version.	
SEMI-CRISPY	
CHUNKED CHICKEN	34
SLICED CHA SIU AND VEGETABLES	36
TAYPÁ	39





SOUPS AND VEGGIE DISHES

SOUPS

PAC POW SOUP A classic.	18
TOFU, MUSHROOM, VEGETABLE AND NOODLE SOUP Ideal for vegetarians.	19
SPECIAL WONTON SOUP A very generous serving, wontons, chicken, duck and pork.	24
SUI KAO SOUP With shrimp and pork sui kao.	24
SAHOFAN SOUP WITH GAU NAM With sahofan noodles and stewed beef brisket.	24
ROASTED CHICKEN SOUP With a large serving of our famous roasted chicken, noodles and vegetables.	24
CHIFA-STYLE BROTH REMINISCENT OF FOOD CARTS Generous creole/chifa-style chicken broth.	27
ROASTED DUCK SOUP With chunks of Peking duck, noodles and vegetables.	29

VEGETARIAN OPTIONS

SPICY CUCUMBER SALAD New	17
CHOY SAN SAUTÉED WITH GARLIC	18
KAY LAN SAUTÉED WITH GARLIC	18
SAUTÉED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE	23
STEWED TOFU, VEGETABLES AND MUSHROOMS WITH FAN SI NOODLES	24
SAUTÉED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE OVER FRIED RICE WITH BEAN SPROUTS	24
VEGETABLE CHOPSUEY WITH CRISPY NOODLES AND CHINESE WRAPS	26



DESSERTS

TUSAN CHURROS With sesame foam and orange syrup.	17
LYCHEE CUP Frozen yogurt, citrus slush and pisco sour foam.	18
COCONUT FLAN With rice foam and artisanal ginger ice cream.	19
DESSERT SAMPLER New Chinese orange cheesecake, coconut flan and Tusan churros.	19
CHOCOLATE AND ROSE Chocolate textures with faux rose water caviar and artisanal chocolate ice cream.	20
HOUSE SORBET SAMPLER Strawberry with Sichuan pepper, tamarind, lychee with rose, green tea, bean with sesame seed, orange with cinnamon and ginger.	21
VANILLA AND CHINESE ORANGE CHEESECAKE Cookie crust with sesame seeds, cream cheese with vanilla and Chinese oranges.	22
CHOCOLATE SOUFFLE Chocolate souffle crust, grated coconut and vanilla ice cream or artisan ginger ice cream.	22

