

# PASILLO

20-11

2011

PASILLO  
20-11

- Doritos Kabay con frijol
- Alitas cremosa de pollo
- Queso y champis \$1000
- LOMO salicón \$1500
- ALBOS chilepe \$1500
- YAK UDON \$9800
- TAMBIEN MISO ramen \$1000
- TACOS veggie \$1500
- fries house \$1500

PASILLO  
20-11





Pasillo 20.11, nació en el año 2020 como un proyecto y se hizo realidad en el 2021.

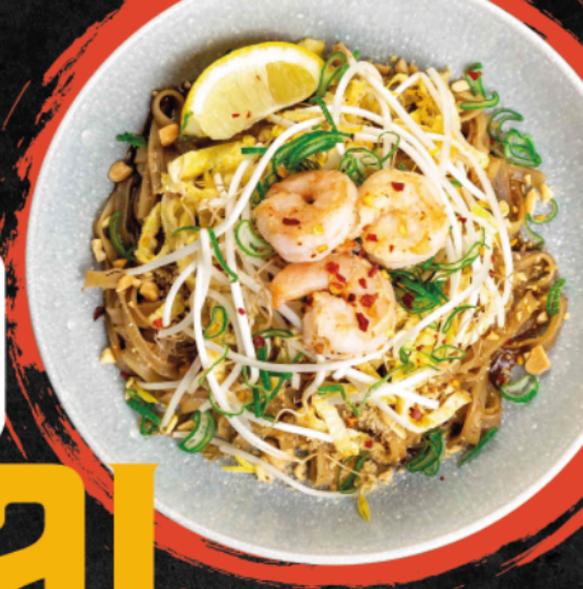
Nuestra misión es acercarte las deliciosas preparaciones de comida asiática y de otras partes del mundo, directamente a La Florida.

En Pasillo 20.11, creemos en descentralizar el panorama gastronómico y ofrecer una amplia variedad de opciones tanto para los amantes de la carne como para los veganos.

Utilizamos técnicas y sabores asiáticos auténticos, combinados con toques personales latinos que nos distinguen y amplían nuestra oferta gastronómica.

Queremos que cada bocado que des a nuestros platos sea un auténtico viaje culinario, por lo que en Pasillo 20.11, nos esforzamos por ofrecerte una experiencia gastronómica única y un viaje de sabores.

# PAD THAI



Procedencia: Tailandia.

El **Pad Thai** (o phad thai, tailandés: ผัดไทย), es uno de los platos más conocidos y populares de la cocina callejera tailandesa.

#### PREPARACIÓN PASILLO 20.11:

Fideos de arroz salteado al wok con pollo y/o camarón, nuestra salsa especial de pad thai, dientes de dragón, maní, cebollín, huevo de campo y limón. Una deliciosa combinación de sabores y texturas.



#### VEGETARIANO:

Fideos de arroz, champiñones y verduras, salsa tamarindo vegana, maní, diente de dragón y huevo de campo. Toque picante opcional.

#### VEGANO:

Fideos de arroz, champiñones y verduras, salsa pad thai vegana, maní, diente de dragón. Toque picante opcional.

Nivel de saciedad: 🔥🔥🔥🔥

Nivel de picante: 🔥🔥🔥🔥

Aprobación del cliente: 🔥🔥🔥🔥

Popularidad del plato: 🔥🔥🔥🔥

Si bien el **curry** no es una preparación originaria de Japón, llegó gracias a la influencia de la cocina India y, a través de los años, se convirtió en un plato muy popular y versátil en Japón.

### PREPARACIÓN PASILLO 20.11:

Preparado con un filete de pollo empanizado en panko, acompañado de rábanos encurtidos caseros y maní. ¡Una combinación irresistible que te transportará a Japón en cada bocado! Nuestro curry es muy aromático y reconfortante.

Contiene productos alergénicos como frutos secos y soya.\*

### VEGETARIANO / VEGANO

Curry estilo japonés con fideos udon artesanales, verduras salteadas o champiñones apanados en panko, con rábanos encurtidos y maní, puedes cambiar fideos udon por arroz.

Nivel de saciedad: 🔥🔥🔥🔥

Nivel de picante: 🔥🔥🔥🔥

Aprobación del cliente: 🔥🔥🔥🔥

Popularidad del plato: 🔥🔥🔥🔥

Procedencia: Japón.



# KURRY KATSU UDON





# YAKI UDON

Procedencia: Japón.

Plato de la cocina japonesa que se originó en la región de Kansai, en el oeste de Japón. Los fideos udon, son gruesos y hechos de harina de trigo, se cocinan al dente y luego se saltean en un wok.

## PREPARACIÓN PASILLO 20.11:

El Yaki Udon esta hecho con fideos Udon artesanales, salteados al wok, acompañados de vegetales frescos y aromatizados con aceites especiales. Puedes elegir entre camarón, pollo o carne para añadir proteína a tu elección



## VEGETARIANO / VEGANO

El Yaki Udon está hecho con fideos udon artesanales salteados al wok, champiñones salteados y una mezcla de verduras frescas. Todo esto se combina con aceites aromáticos y nuestra salsa especial para crear un plato lleno de sabor y textura

Nivel de saciedad: 🔥🔥🔥🔥

Nivel de picante: 🔥👉👉👉👉

Aprobación del cliente: 🔥🔥🔥🔥

Popularidad del plato: 🔥🔥🔥🔥

**PREPARACIÓN PASILLO 20.11:**

Se prepara al wok con arroz, dientes de dragón, cebollín y zanahoria. Puedes elegir entre pollo, carne o camarón para añadir proteína a tu elección. Además, está tapado con una suave tortilla de huevo, lo que le da un toque especial y delicioso.

**VEGETARIANO:**

Preparación al wok, con arroz, dientes de dragón, cebollín y zanahoria con champiñones mix de verduras al wok, se agrega salsa especial y tortilla de huevo.

**VEGANO:**

Preparación al wok con arroz, dientes de dragón, cebollín y zanahoria con champiñones, más un mix de verdura al wok y salsa especial.

# Arroz Chaufa

Procedencia: Cocina Chifa (fusión China-Perú)

Nivel de saciedad: 🔥🔥🔥🔥

Nivel de picante: 🔥🔥🔥🔥

Aprobación del cliente: 🔥🔥🔥🔥

Popularidad del plato: 🔥🔥🔥🔥

El **arroz chaufa** es un plato de la cocina peruana que combina influencias chinas y peruanas, lo que se conoce como cocina Chifa. Se cree que este plato se originó en el siglo XIX, cuando los inmigrantes chinos llegaron a Perú y comenzaron a adaptar sus recetas a los ingredientes locales.



# Tacos veggie de palta frita



Los **tacos veggie** de palta frita son ideales para compartir, vienen 3 unidades, solo debes colocarle limón al gusto y disfrutar!

## PREPARACIÓN PASILLO 20.11

Gajos de palta apanadas en panko y fritas, acompañadas de coleslow de la casa, cebolla, cilantro y rábanos encurtidos. Todo esto se sirve sobre tortillas de maíz nixtamalizadas. ¡Una explosión de sabores en cada bocado!

Nivel de saciedad: 🍷🍷🍷🍷

Nivel de picante: 🍷🍷🍷🍷

Aprobación del cliente: 🍷🍷🍷🍷

Popularidad del plato: 🍷🍷🍷🍷



Procedencia: Corea

# Arroz frito de Kimchi

## PREPARACIÓN PASILLO 20.11:

Arroz salteado al wok, acompañado de sabrosos trozos de Kimchi, verduras, pollo y un huevo frito de campo. Además, lo complementamos con nuestro encurtido casero de rábano, para darle ese toque de sabor único de Pasillo 20.11.

## VEGETARIANO:

Arroz salteado al wok, acompañado de sabrosos trozos de Kimchi, verduras frescas, champiñones y un huevo de campo. Se le agrega encurtido casero de rábano.

## VEGANO:

Arroz salteado al wok, acompañado de sabrosos trozos de Kimchi, verduras frescas y champiñones. Se le agrega encurtido casero de rábano.

Nivel de saciedad: 🔥🔥🔥🔥

Nivel de picante: 🔥🔥🔥🔥

Aprobación del cliente: 🔥🔥🔥🔥

Popularidad del plato: 🔥🔥🔥🔥

Este plato está inspirado en los sabores de la cocina coreana, teniendo como principal elemento el **Kimchi**, un plato con una historia de más de 2.000 años. Se trata de un plato fermentado que tiene como ingredientes principales el repollo, el **gochujang** (pasta de ají coreano) y el **gochugaru** (ají coreano en polvo).

¡Disfruta de nuestras irresistibles

PASILLO  
20.11

# Alitas de pollo!

*Ideales para compartir.*

## PREPARACIÓN PASILLO 20.11:

Estas cinco unidades de alitas de pollo están marinadas, rebozadas en chuño y frutas, luego se sumergen en nuestra deliciosa salsa BBQ oriental. Es una excelente opción para comenzar y esperar tu plato principal.

Nivel de saciedad: 

Nivel de picante: 

Aprobación del cliente: 

Popularidad del plato: 



Contiene productos alérgenos como frutos secos y soya.



# KURRY JAPON CON ARROZ

Procedencia: Japón.

Plato de la cocina japonesa, con influencia de la cocina india, en este caso, el curry es un poco más espeso que en su versión con fideos udon.

## PREPARACIÓN PASILLO 20.11:

Preparado con un filete de pollo empanizado en panko o carne estofada, tal como aparece en la fotografía, acompañado de rábanos encurtidos caseros y maní. ¡Una combinación irresistible que te transportará a Japón en cada bocado! Nuestro curry es muy aromático y reconfortante.



## VEGETARIANO / VEGANO

Curry estilo japonés con arroz, verduras salteadas o champiñones apanados en panko, con rábanos encurtidos y maní.

Nivel de saciedad: 🔥🔥🔥🔥

Nivel de picante: 🔥🔥🔥🔥

Aprobación del cliente: 🔥🔥🔥🔥

Popularidad del plato: 🔥🔥🔥🔥

# MISO RAMEN 20.11

El Miso Ramen es un plato de fideos japoneses que se originó en China. El Miso es un condimento consistente en una pasta aromatizante, hecha con semillas de soja o cereales y sal marina fermentada con el hongo koji.

## PREPARACIÓN PASILLO 2011:

Caldo de pollo de larga cocción y Miso, acompañado de tiernos trozos de cerdo asado (chashu), una variedad de verduras salteadas al wok, cebollín finamente cortado, ajitama (huevo marinado) y fideos alcalinos artesanales. Una combinación perfecta de sabores y texturas que te transportarán a la auténtica cocina japonesa.

Nivel de saciedad: 

Nivel de picante: 

Aprobación del cliente: 

Popularidad del plato: 



Nivel de saciedad: 

Nivel de picante: 

Aprobación del cliente: 

Popularidad del plato: 

# TANMEN MISO Veggie

## VEGETARIANO:

Caldo de verduras, hongos, algas y miso. Acompañado de champiñones y gran variedad de verduras al wok, dientes de dragón, cebollín finamente cortado, ajitama (huevo marinado), aceites aromáticos de jengibre y sésamo.

## VEGANO:

Caldo de verduras, hongos, algas y miso. Acompañado de champiñones y gran variedad de verduras al wok, dientes de dragón, cebollín finamente cortado, aceites aromáticos de jengibre y sésamo.

PASILLO  
20-11

2011

PASILLO  
20-11

Curry Kebab uonifiberi  
CHURRO caemiso 20 palki  
PASTA yampis \$1000  
LOMO salico \$1800  
BARDOS chupca \$1500  
YAKI UDON \$7800  
TAMINEN MISO RAPPILAKA  
TACOS veggie \$1500  
PAPS bawis \$1500

PASILLO  
20-11