

酱油 Sillao  
CHIFA PERUANO



**Calle Argensola 7, 28004. Madrid**

**¿Sabías que Sillao es la manera cotidiana  
y coloquial que usamos los peruanos para  
referirnos a la salsa de soja?**

**En esta carta, llevamos Perú como bandera  
fusionándolo con la cocina de origen cantonés.  
Aquí se cocina chifa, término proveniente del  
idioma chino y que significa literalmente  
"comer arroz" pero lo más importante para  
nosotros es el producto peruano:  
el rey de todos nuestros platos.**

**Como se dice en Perú...**

**#TeEncantalá**



**@Sillao\_Chifa**

**Chon Kun al panko de mariscos - 3U** 🥚 🌾 🍤 🦀 🌿 **12€**  
Pulpo, vieiras, calamar, langostinos, bambú y zanahoria.

**Chon Kun de verduras y cerdo - 3U** 🥚 🌾 🌿 🍤 **9€**  
Panceta de cerdo a la barbacoa china, apio, zanahoria, cebolla, canela china y salsa de curry.

**Siu Kao Frito - 3U** 🌿 🌾 🍤 🍄 🍄 **9€**  
Cinta de lomo de cerdo con langostinos y seta tonku.

**Wantan Frito - 6U** 🥚 🌾 🌿 🍤 **9€**  
Relleno con pollo, zanahoria y bambú.

**Siu Mai de Carne - 3U** 🥚 🌾 🌿 🍤 🍄 **9€**  
Lomo de ternera, matay, cha choy y cilantro.

**Siu Mai de Pollo - 3U** 🥚 🌾 🌿 **9€**  
Pechuga de pollo, zanahoria, apio, cilantro y bambú.

**Siu Mai de Cerdo - 3U** 🥚 🌾 🌿 🍤 🦀 🍄 **9€**  
Cinta de lomo de cerdo, langostinos y seta tonku.

**Siu Mai Ibérico de Bellota - 3U** 🥚 🌾 🌿 🍤 🍄 **11€**  
Cinta de lomo de cerdo ibérico de bellota, seta shitake y cilantro.

🥚 Huevo 🍷 Lácteo 🌾 Glúten 🌿 Sésamo 🍲 Soya 🐟 Pescado  
🍤 Molusco 🦀 Crustáceo 🍄 Setas 🍄 Futos Secos 🍓 Frutos Rojos



# SOPAS

## Sopa Fuchi Fu

Consomé de pollo, espárragos, clara de huevo y pimienta blanca.

11€

## Sopa Wantan

Fondo de pollo con choy san, col china y wantán relleno de zanahoria y bambú.

12€

# VERDURAS

## Verduras con Tofu & Almendras de Caju











Brocoli, choy san, col china, wanyi, ho lan tao, champiñones, pimiento rojo, tofu, pak choi, tofu frito y anacardo salteados al wok con salsa de ostras.

12€

## Lon Hon Chay (pregunta por la opción sin gluten)

Verduras Chinas Salteadas, wanyi, hongo tonku, baby corn y ho lan tao tofu frito, con salsa de ostras.

12€

 Huevo  Lácteo  Glúten  Sésamo  Soya  Pescado  
 Molusco  Crustáceo  Setas  Futos Secos  Frutos Rojos

秘 鲁 亚 洲 美 食

# CHAUFAS

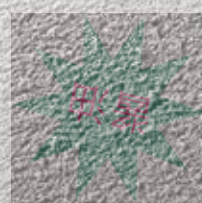
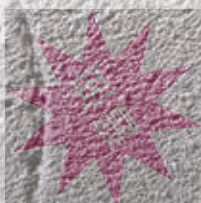
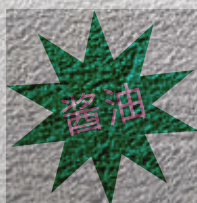
(pregunta por la opción sin gluten)

- Aeropuerto Sillao** 🍳🌾🍄🍷🦀 **19€**  
Arroz frito y salteado al wok con tallarines, gambas y pollo, acompañados con tortilla chifera y wantan crocante.
- Sam Sen** 🍳🍄🍷🍷 **16€**  
Arroz frito al wok con lomo de cerdo asado, langostinos, pollo, cebolla china y tortilla de huevo.
- Especial de Mariscos** 🍳🍄🍷🦀 **18€**  
Arroz frito al wok con, calamar, pulpo, langostinos, vieiras, cebolla china, tallo de brócoli al vapor y clara de huevo.
- Verduras** 🍄🍷🍄 **14€**  
Arroz frito al wok con champiñones, ho lan tao, cebolla china y choy san.

# TALLARINES

- Sa Ho Fan Jugoso** 🌾🍄🍷🍷 **18€**  
Tallarines blancos salteados al wok con solomillo de ternera, ho lan tao, cebolla roja y pimenton con salsa de ostras.
- Luming** 🌾🍄🍷🍷🍄 **16€**  
Tallarines guisados con berenjena, lomo de cerdo asado y salsa de ostras.
- Tallarín Saltado** 🌾🍄🍷🍷🍄 **18€**  
Tallarines salteados al wok con salsa de ostras, pollo, brócoli, choy san, ho lan tao, col china y champiñones.

🍳 Huevo 🥛 Lácteo 🌾 Glúten 🍄 Sésamo 🍷 Soya 🐟 Pescado  
🍷 Molusco 🦀 Crustáceo 🍄 Setas 🍄 Futos Secos 🍷 Frutos Rojos



# PESCADOS

(pregunta por la opción sin gluten)

**Ceviche Chifero** 🥚🌿🍷🐟🦀 22€

Dados de Corvina salvaje marinados con leche de tigre emulsionada con ají amarillo peruano, rocoto, gamba roja, encurtidos e hilos de wantan.

**Dorada Sillao (pesca entera)** 🌿🐟🍄 22€

Cocida al vapor con salsa de soja especial de la casa, shitake, cilantro y cebolla china.

**Corvina Sillao** 🌿🐟🍄 24€

Fileteada Cocida al vapor con salsa de soja especial de la casa, shitake, cilantro y cebolla.

**Corvina Tausí** 🐟🍷 22€

Cocida al vapor con salsa tausí, salsa de ostras, jengibre, cebiolla china y ajo.

# CARNES

**Kam Lu Wantan** 🥚🌿🍷🍄 16€

Cebolla, pimienta y ho lan tao salteadas con cerdo, langostinos, pollo, piña y huevo de codorniz sobre cama de wantán frito relleno de pollo, bambú y zanahoria con salsa tamarindo especial de la casa.

**Gambones con almendras** 🌿🦀🍄 18€

Salteados al wok con anacardos, matay, zanahoria y apio.

**Chi Jau Kay** 🥚🍷🌿🍄 15€

Muslo de pollo frito con salsa de frejoles de soja (salsa mensí), sésamo blanco y salsas de ostras

**Tipakay** 🥚🍷 15€

Filete de pechuga de pollo frita con salsa de tamarindo especial de la casa.

**Pollo con Ostión** 🌿🌿🍷🍄 16€

Pollo salteado en salsa de ostras con champiñones, brócoli y seta tonku.

**Cerdo Kintou** 🥚🌿🌿 18€

Cinta de lomo de cerdo frito con, ho lan tao, melocotón, pimienta roja y salsa barbacoa china especial de la casa.

**Lomo Saltado Chifero** 🌿🌿🌿🍷🍄 24€

Solomillo salteado al wok con salsa de soja, salsa de ostras acompañado de pimienta roja, ho lan tao, bambú, col china, tomate, cebolla, ají amarillo y cebolla china, servido con arroz con choclo.

# PISCO

## SOURS

### **Pisco sour clásico**

Pisco quebranta, lima, sirope, clara y angostura

9€

### **Maracuyá sour**

Pisco, lima, maracuyá, clara y angosturas

9€

### **Chicha sour**

Pisco acholado, midori, lima, sirope, clara y chicha morada

9€

### **Lychee Sour**

Pisco, licor de lychee, sirope de lychee, clara y lima

9€

### **Sour de Pepino**

Pisco midori, pepino, lima y angosturas cítricas

9€

## CHILCANOS

### **Chilcano clásico**

Pisco quebranta, lima, angosturas y ginger ale

11€

### **Chilcano de maracuyá & jengibre**

Pisco quebranta, lima, maracuyá y jengibre

11€

### **Chilcano de fresa picante**

Pisco acholado, fresa, rocoto, lima, tajín y angosturas

11€

### **Chilcano capitán**

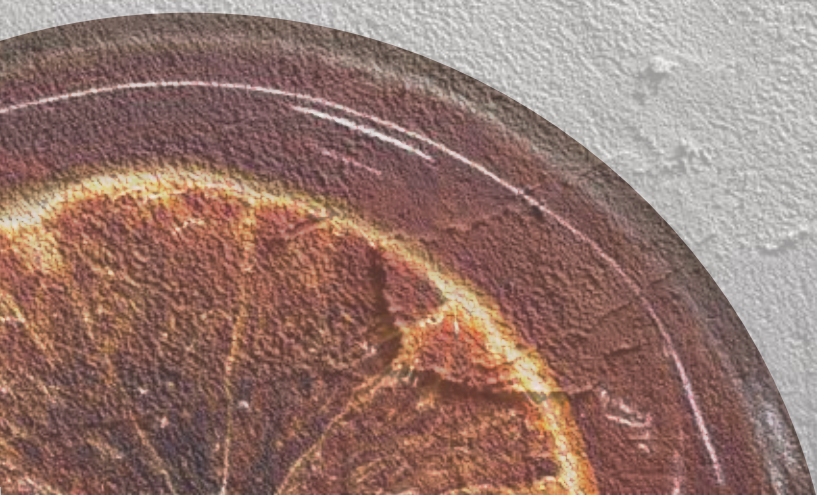
Pisco acholado, Amaro, vermut, lima y jengibre

11€

### **Chilcano Maíz Morado**

Pisco quebranta, maíz morado, lima, jengibre y bitter de cacao.

11€



# BAR

# COCTELES

<b>Mojito Lychee</b>	10€
Ron, sirope de Lychee, lima, menta y soda	
<b>Mojito Clásico</b>	10€
Ron Havana 3 años, gajos de lima, hierbabuena, azúcar, soda y hielo pilé	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	10€
Ron oscuro Sailor Sherry, ginger beer, lima y angostura	
<b>Rum &amp; Dreams</b>	11€
Ron oscuro, licor de cacao, zumo de naranja y sirope de chocolate blanco	
<b>Cosmopolitan</b>	11€
Vodka, Cointrau, lima cordial, zumo de arándano y angostura	
<b>Blody Mary Tusan</b>	11€
Vodka, premezcla con toques de asia y zumo de tomate	
<b>Moskou Mulle</b>	11€
Vodka, ginger beer, lima y jengibre	
<b>Gangs Of Chicago</b>	11€
Bourbon, lima, sirope, vino de rioja y angosturas	

## SIN ALCOHOL

<b>Chicha morada</b>	6€
<b>Maracuyá &amp; coco frozen</b>	8€
<b>Limonada de Lychee</b>	8€
<b>Pepino, lima &amp; hierbabuena</b>	6€
<b>Fresa, chocolate blanco &amp; naranja</b>	8€
<b>Virgin Mary</b>	7€



# BLANCOS

<b>Acustic</b> D.O. Montsant   Garnacha Blanca	<b>32€</b>
<b>K-naia</b> Verdejo   Sauvignon Blanc	<b>4,00 / 19€</b>
<b>Antonio Montero</b> D.O. Monterrey   Godello	<b>4,50 / 26€</b>
<b>Viñas Del Vero</b> D.O. Somontano   Gewürstraminer	<b>28€</b>
<b>Luis Latour</b> D.O. Borgoña Francia   Chardonay	<b>30€</b>
<b>Morgadio</b> D.O. Rias Baixas   Albariño	<b>4,50 / 20€</b>
<b>Hermanos Lurton Cuesta de Oro</b> D.O. Rueda   Verdejo	<b>23€</b>
<b>Menade Vino Ecologico</b> D.O. Rueda   Sauvignon Blanc	<b>25€</b>
<b>Muga Fermentado en Barrica</b> D.O. Rioja   Viura	<b>28€</b>
<b>Antonio Montero Cosechero</b> D.O. Ribeiro   Teixadura & Palomino	<b>20€</b>
<b>Habla Del Mar</b> D.O. Extremadura   Uvas Blancas Envejecidas en Suelo Submarino	<b>35€</b>
<b>La Trucha</b> D.O. Rias Baixas   Albariño 100%	<b>32€</b>

W  
Z  
O  
S

## TINTOS

<b>De Muller Crianza</b>	<b>26€</b>
D.O. Priorat   Syrah, Cariñeña & Garnacha	
<b>Martin Berdugo Crianza</b>	<b>30€</b>
D.O. Ribera Del Duero   Tinta Del Pais	
<b>Boig Per Tu Vinyes Domenech</b>	<b>33€</b>
D.O. Monsant   Garnacha 100%	
<b>Castro Candaz</b>	<b>28€</b>
D.O. Ribera Sacra   Mencía	
<b>Castel de Remei Gotin Bru</b>	<b>24€</b>
D.O. Costers Del Segre   Cabernet Sauvignon	
<b>De Salva</b>	<b>4,50 / 22€</b>
D.O Ribera Del Duero   Tempranillo	
<b>Viña Eizaga Cosecha</b>	<b>4,50 / 22€</b>
D.O Rioja   Tempranillo	
<b>Juan Gil Etiqueta Plata</b>	<b>30€</b>
D.O Jumilla   Monastrell	
<b>Luis Cañas</b>	<b>28€</b>
D.O Rioja   Tempranillo	
<b>Demuerte</b>	<b>28€</b>
D.O Yecla   Syrah Y Monastrell	

## ROSADOS

<b>Viñas del Vero</b>	<b>17€</b>
D.O. Somontano   Pinot Noir	
<b>Irresistible Rosé</b>	<b>24€</b>
D.O. Cotes de Provence Francia   Cabernet, Syrah, Cinsault	

# sillao

The image features a central vertical composition. A teal-colored background is flanked by two vertical red stripes. In the center, a pair of red chopsticks holds a piece of food, which appears to be a round, golden-brown fried item with a textured, slightly irregular top surface. The overall aesthetic is clean and modern, with a focus on color and texture.

GRUPO  
QUISPE

酱油 Sillao  
CHIFA PERUANO



**Calle Argensola 7, 28004. Madrid**

**Did you know that Sillao is the everyday way  
and colloquial that we Peruvians use to  
refer to soy sauce?**

**In this menu, we carry Peru as a flag  
merging it with the cuisine of Cantonese origin.**

**Chifa is cooked here, a term from the  
Chinese language and what does it mean literally  
"eat rice" but most importantly to  
us is the peruvian product:  
the king of all our dishes.**

**As they say in Peru...**

**#TeEncantalá**



**@Sillao\_Chifa**

**Chon Kun panko Seafood - 3U** 🥚🌾🍤🦀🍄 **12€**  
Octopus, scallops, squid, shrimp, bamboo and carrot.

**Chon Kun vegetables and pork - 3U** 🥚🌾🍄🍤 **9€**  
Chinese BBQ pork, celery, carrot, onion, chinese cinnamon and curry sauce.

**Fried Siu Kao - 3U** 🌾🍄🍤🍄🍄 **9€**  
Pork loin strip with prawns and tonku mushroom.

**Fried Wantan - 6U** 🥚🌾🍄🍤 **9€**  
Stuffed with chicken, carrot and bamboo.

**Meat Siu Mai - 3U** 🥚🌾🍄🍤🍄 **9€**  
Beef tenderloin, matay, cha choy and coriander

**Chicken Siu Mai- 3U** 🥚🌾🍄 **9€**  
Chicken breast, carrot, celery, coriander and bamboo.

**Pork Siu Mai - 3U** 🥚🌾🍄🍤🦀🍄 **9€**  
Pork loin strip, prawns and tonku mushroom.

**Acorn-fed Iberico Siu Mai** 🥚🌾🍄🍤🍄 **11€**  
Acorn-fed Iberian pork loin, shitake mushroom and coriander.

🥚 Egg 🥛 Dairy 🌾 Gluten 🍄 Sesame 🍲 Soy 🐟 Fish  
🍤 Mollusk 🦀 Crustacean 🍄 Mushroom 🥜 Nuts 🍓 Berries



# SOUPS

## Sopa Fuchi Fu

Chicken consomme, asparagus, egg white and white pepper.

11€

## Sopa Wantan

Chicken soup with choy san, Chinese cabbage and wonton stuffed with carrot and bamboo.

12€

# VEGETABLES

*(Ask for gluten free option)*

## Vegetables & Cajú Almonds

Broccoli, choy san, Chinese cabbage, wanyi, ho lan tao, mushrooms, red pepper, wok-sautéed tofu, pak choi, fried tofu and cashew with oyster sauce.

12€

## Lon Hon Chay

Stir-fried Chinese vegetables, wanyi, tonku mushroom, baby corn and ho lan tao fried tofu, with oyster sauce.

12€

 Egg  Dairy  Gluten  Sesame  Soy  Fish  
 Mollusk  Crustacean  Mushroom  Nuts  Berries

秘 鲁 亚 洲 美 食

# CHAUFAS

(Ask for gluten free option)

## Sillao Airport 19€

Wok fried rice with roast pork loin, prawns, chicken, Chinese onion and egg omelette.

## Sam Sen 16€

Wok fried rice with roast pork loin, prawns, chicken, Chinese onion and egg omelette.

## Seafood special 18€

Wok fried rice with squid, octopus, prawns, scallops, Chinese onion, steamed broccoli stem and egg white.

## Vegetables 14€

Wok fried rice with mushrooms, ho lan tao, Chinese onion and choy san.

# NOODLES

## Juicy Sa Ho Fan 18€





Wok-fried white noodles with beef, ho lan tao, red onion and paprika with oyster sauce.

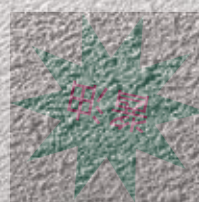
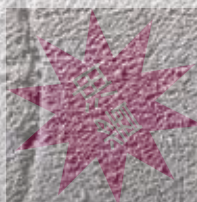
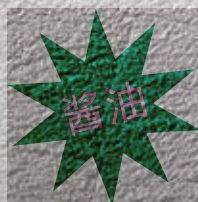
## Luming 16€

Stewed noodles with aubergine, roast pork loin and oyster sauce.

## Sauteed Noodle 18€

Wok-fried noodles with oyster sauce, chicken, broccoli, choy san, ho lan tao, Chinese cabbage and mushrooms.

 Egg  Dairy  Gluten  Sesame  Soy  Fish  
 Mollusk  Crustacean  Mushroom  Nuts  Berries





# FISH

(Ask for gluten free option)

## Chinese Ceviche 🍳🌿🍷🐟🦀

Wild Corvina cubes marinated in tiger milk emulsified with Peruvian yellow pepper, hot pepper, red shrimp, pickles and wonton threads.

## Dorada Sillao (whole catch) 🍷🐟🍄

Steamed with special house soy sauce, shitake, coriander and Chinese onion.

22€

## Seabass Sillao 🍷🐟🍄

Filletted Steamed with special soy sauce of the house, shitake, coriander and onion.

24€

## Seabass Tausí 🐟🍷

Steamed with tausí sauce, oyster sauce, ginger, chinese onion and garlic.

22€

# MEATS

## Kam Lu Wantan 🍳🌿🍷🍷

Onion, pepper and ho lan tao sautéed with pork, prawns, chicken, pineapple and quail egg on a bed of stuffed fried wonton chicken, bamboo and carrot with special house tamarind sauce.

16€

## Shrimp with almonds 🍷🦀🥜

Wok sautéed with cashews, matay, carrot and celery.

18€

## Chi Jau Kay 🍳🍷🍷🍷

Fried chicken thigh with soy bean sauce (mensi sauce), white sesame and oyster sauces.

15€

## Tipakay 🍳🍷

Fried chicken breast fillet with special tamarind sauce of the house.

15€

## Ostion Chicken 🍷🍷🍷🍄

Sauteed Chicken in Oyster Sauce with Mushrooms, Broccoli and tonku mushroom.

16€

## Kintou Pork 🍳🌿🍷

Fried pork loin ribbon with, ho lan tao, peach, bell pepper red sauce and house special chinese barbecue sauce.

18€

## Chifero Salted Loin 🌿🍷🍷🍷

Sirloin steak sautéed in the wok with soy sauce, oyster sauce accompanied red pepper, ho lan tao, bamboo, Chinese cabbage, tomato, onion, chili yellow and Chinese onion, served with rice with corn.

24€

# PISCO

## SOURS

### **Classic Pisco sour**

Quebranta pisco, lime, syrup, egg white and angostura.

9€

### **Passion Fruit sour**

Pisco, lime, passion fruit, egg white and angosturas.

9€

### **Chicha sour**

Pisco acholado, midori, lime, syrup, egg white and purple chicha.

9€

### **Lychee sour**

Pisco, lychee liqueur, lychee syrup, egg white and lime.

9€

### **Cucumber sour**

Pisco midori, cucumber, lime and citrus angosturas.

9€

## CHILCANOS

### **Classic Chilcano**

Pisco quebranta, lime, angosturas and ginger ale.

11€

### **Passion Fruit & Ginger Chilcano**

Pisco quebranta, lime, passion fruit and ginger.

11€

### **Spicy Strawberry Chilcano**

Pisco acholado, strawberry, hot pepper, lime, tagine and angosturas.

11€

### **Captain Chilcano**

Pisco acholado, Amaro, vermouth, lime and ginger.

11€



# BAR

# COCKTAILS

<b>Mojito Lychee</b>	<b>10€</b>
Rum, Lychee syrup, lime, mint and soda.	
<b>Classic Mojito</b>	<b>10€</b>
Havana 3 Rum 3 years, lime wedges, mint, sugar, soda and crushed ice.	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	<b>10€</b>
Sailor Sherry dark rum, ginger beer, lime and angostura.	
<b>Rum &amp; Dreams</b>	<b>11€</b>
Dark rum, cocoa liquor, orange juice and syrup white chocolate.	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>11€</b>
Vodka, Cointrau, lime cordial, cranberry juice and angostura.	
<b>Blody Mary Tusan</b>	<b>11€</b>
Vodka, premix with touches of Asia and tomato juice.	
<b>Moskou Mulle</b>	<b>11€</b>
Vodka, ginger beer, lime and ginger.	
<b>Gangs Of Chicago</b>	<b>11€</b>
Bourbon, lime, syrup, Rioja wine and angosturas.	

## SIN ALCOHOL

<b>Chicha morada</b>	<b>6€</b>
<b>Passion Fruit &amp; Coconut Frozen</b>	<b>8€</b>
<b>Lychee Lemonade</b>	<b>8€</b>
<b>Cucumber, lime &amp; mint</b>	<b>6€</b>
<b>Strawberry, white chocolate &amp; orange</b>	<b>8€</b>
<b>Virgin Mary</b>	<b>7€</b>

# WHITE WHINES

<b>Acustic</b> D.O. Montsant   Garnacha White	<b>32€</b>
<b>K-naia</b> Verdejo   Sauvignon Blanc	<b>4,00 / 19€</b>
<b>Antonio Montero</b> D.O. Monterrey   Godello	<b>4,50 / 26€</b>
<b>Viñas Del Vero</b> D.O. Somontano   Gewürstraminer	<b>28€</b>
<b>Luis Latour</b> D.O. Borgoña France   Chardonay	<b>30€</b>
<b>Morgadio</b> D.O. Rias Baixas   Albariño	<b>4,50 / 20€</b>
<b>Hermanos Lurton Cuesta de Oro</b> D.O. Rueda   Verdejo	<b>23€</b>
<b>Menade Ecologic Wine</b> D.O. Rueda   Sauvignon Blanc	<b>25€</b>
<b>Muga Fermentado en Barrica</b> D.O. Rioja   Viura	<b>28€</b>
<b>Antonio Montero Cosechero</b> D.O. Ribeiro   Teixadura & Palomino	<b>20€</b>
<b>Habla Del Mar</b> D.O. Extremadura   White Grapes Aged in Underwater floor	<b>35€</b>
<b>La Trucha</b> D.O. Rias Baixas   Albariño 100%	<b>32€</b>

## RED WINES

<b>De Muller Crianza</b> D.O. Priorat   Syrah, Cariñeña & Garnacha	<b>26€</b>
<b>Martin Berdugo Crianza</b> D.O. Ribera Del Duero   Tinta Del Pais	<b>30€</b>
<b>Boig Per Tu Vinyes Domenech</b> D.O. Monsant   Garnacha 100%	<b>33€</b>
<b>Castro Candaz</b> D.O. Ribera Sacra   Mencía	<b>28€</b>
<b>Castel de Remei Gotin Bru</b> D.O. Costers Del Segre   Cabernet Sauvignon	<b>24€</b>
<b>De Salva</b> D.O Ribera Del Duero   Tempranillo	<b>4,50 / 22€</b>
<b>Viña Eizaga Cosecha</b> D.O Rioja   Tempranillo	<b>4,50 / 22€</b>
<b>Juan Gil Etiqueta Plata</b> D.O Jumilla   Monastrell	<b>30€</b>
<b>Luis Cañas</b> D.O Rioja   Tempranillo	<b>28€</b>
<b>Demuerte</b> D.O Yecla   Syrah Y Monastrell	<b>28€</b>

## ROSE

<b>Viñas del Vero</b> D.O. Somontano   Pinot Noir	<b>17€</b>
<b>Irresistible Rosé</b> D.O. Cotes de Provence France   Cabernet, Syrah, Cinsault	<b>24€</b>

# sillao

The image features a central vertical composition. A pair of red chopsticks is positioned vertically, holding a piece of food. The food consists of a round, golden-brown base, possibly a fried egg or a piece of bread, topped with a crumbly, brownish mixture. The background is a textured teal wall with some peeling paint. The overall aesthetic is rustic and artistic.

GRUPO  
QUISPE