



DUM dumplings
bao buns
arroces
fideos

MENÚ

Si tiene alguna alergia, restricción o preferencia alimenticia, por favor comuníquelo a su mesero antes de realizar su orden.

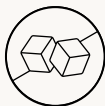
En este menú encontrará nomenclaturas o símbolos que indican la base o características de cada platillo. Estos símbolos funcionan como una guía rápida para facilitar su elección.



VEGANO



SIN GLUTEN



SIN AZÚCAR



PESCADO



CAMARÓN



POLLO



RES



CERDO

NUESTROS DUMPLINGS SE DOBLAN A MANO, Y TODOS LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO.

AGRADECEMOS
SU AMABLE ESPERA



HECHO A MANO

DUM

春天 OCASO

TRAGOS EN PRIMAVERA PARA EL ATARDECER

TODOS LOS DÍAS DE 5 PM A 7 PM

VÁLIDO HASTA AGOTAR EXISTENCIAS*

COPA DE VINO TINTO. \$130
COPA DE VINO ROSADO. \$130
COPA DE VINO BLANCO. \$150



BOTELLA SOJU \$160
JINRO / SOON HARI.
REGUNTE POR NUESTROS SABORES
DISPONIBLES



SOPAS

SOPA XIHE 🌱

Jengibre, col, tofu, miso y hongo shiitake en un caldo de verduras sazonado con cúrcuma y aceite de chile. 250 ml.

\$80.00

SOPA WONTON 🐷 🐷

Consomé de pollo, caldo de verduras, poro, champiñones, y wonton de cerdo.

Porción individual. 350 ml.

\$110.00

Tazón. 1 L.

\$195.00





DUMPLINGS

DUMPLINGS



A



B



C



E

JIAOZI 饺子 🍡

A Mezcla de hongo shiitake, champiñones, setas, ajo y cebolla. 6 pz. \$140.00

HAR GAO 虾饺 🍡

B Camarón, ajo, cebollín y epazote. 6 pz. \$170.00

KO KAI 🍡

C Pollo, cebollín, jengibre, cúrcuma y cilantro criollo. 6 pz. \$160.00

WONTON 🍡

D Paleta de cerdo picada, jengibre, ajo y especias. \$160.00

ATÚN Y CHILE DE AGUA 🍡

E Medallón de atún preparado con limón criollo, cebolla, estragón y chile de agua. Acompañado de mayonesa con mostaza dijon, miel y chile seco. 6 pz. \$180.00

ORDEN MIXTA

Dos sabores a escoger. 6 pz. \$190.00

ORDEN DEGUSTACIÓN

Dos piezas de cada sabor. 10 pz. \$250.00

BAO BUNS



BAO BUNS

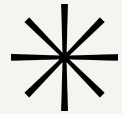
NUESTRO BAO CLÁSICO

ALBÓNDIGA CACAHUATE

Carne molida con crema de cacahuete, salsa de soya. Toppings de zanahoria rallada, col morada encurtida, ajonjolí negro, rodajas de chile serrano. 2 pz.

\$180.00

PERSONALIZA TUS BAO



1. ESCOGE TU SALSA:

CURRY VERDE & COCO

- A Curry verde tailandés, ajo, leche de coco.
Toppings de pimienta roja y albahaca. 2 pz.

NARANJA JENGIBRE

- B Salsa de soya, jugo de naranja, jengibre, piloncillo.
Toppings de zanahoria rallada, col morada encurtida, ajonjolí negro. 2 pz.






GOCHUJAN PICANTE

- C Vinagres, gochujan coreano. 2 pz.

CHINTEXTLE TAMARINDO

- D Chintextle de la casa, pulpa de tamarindo. 2 pz.
Toppings de pepinos encurtidos.

2. ESCOGE TU PROTEÍNA O BASE VEGANA:

- | | |
|---|----------|
| a. Coliflor asada  | \$130.00 |
| b. Tofu asado  | \$140.00 |
| c. Pollo frito  | \$160.00 |
| d. Pollo asado  | \$160.00 |
| e. Panceta de cerdo confitada  | \$200.00 |

PLATOS FUERTES



POLLO A LA NARANJA

Cubos de pechuga de pollo rebozados en salsa de jugo de naranja, jengibre, ajo y aceite de ajonjolí. Acompañado de arroz blanco japonés, cebollín y ajonjolí.



\$170.00



TERIYAKI

Platillo inspirado en la receta japonesa. Preparado con salsa de soya, vinagre de arroz, sake, e infusión de miel y piloncillo. Servido con cebollín, cilantros, ajonjolí negro y gajo de limón eureka.

ESCOGE TU BASE:

1. Arroz 
2. Fideos de trigo
3. Fideos de frijol (vermicelli) 

ESCOGE TU PROTEÍNA:

- | | |
|--|----------|
| a. Verduras y tofu  | \$170.00 |
| b. Pollo encebollado  | \$170.00 |
| c. Panceta de cerdo  | \$190.00 |







CURRY VERDE

Platillo inspirado en la receta tailandesa.
Pasta de curry verde preparado con leche de coco y
vinagre de arroz. Servido con cebollín, cilantros,
ajonjolí negro y pimiento rojo fresco.

ESCOGE TU BASE:

1. Arroz 
2. Fideos de trigo
3. Fideos de frijol (vermicelli) 

ESCOGE TU PROTEÍNA:

- | | |
|--|----------|
| a. Verduras y tofu  | \$170.00 |
| b. Pollo encebollado  | \$170.00 |
| c. Panceta de cerdo  | \$190.00 |

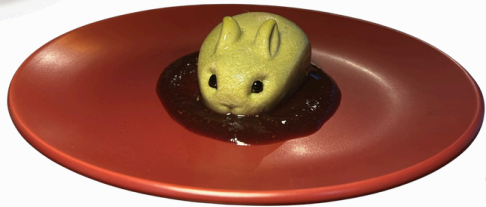
POSTRES



POSTRES



A



C



B

LUNA LLENA

Mousse de crema, esencia y ralladura de coco tostada. Sobre mermelada de mango con romero y canela, decorado con flores comestibles.

\$140.00

A

LUNA NUEVA

Mousse de chocolate amargo artesanal de cacao negro, canela, cardamomo, jengibre, clavo, pimienta negra, y anís estrella. Servido con crema para batir con piloncillo, caramelo salado y trocitos de nuez.

\$170.00

B

LUNA DE MATCHA

Mousse de matcha, sobre mermelada de higo especiada.

\$150.00

C

DUM

POSTRE DE
TEMPORADA

STICKY RICE
DE MANGO



STICKY RICE DE MANGO

Postre tradicional tailandés. Arroz blanco al vapor, servido con salsa de crema y leche de coco, vainilla y canela. Acompañado de trozos de mango fresco, y una flor comestible.

\$160.00



BEBIDAS

BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS SIN ALCOHOL

PREPARADAS

Limonada Mineral/Natural	\$50.00
Base de de suero	\$20.00
<i>Jugo de limón + sal</i>	
Limonada Rosa	\$65.00
<i>Cordial de frutos rojos + jugo de limón + agua mineral</i>	
Matcha Rosa	
<i>Té matcha + leche deslactosada + frutos rojos.</i>	\$80.00

MOCKTAILS

YO, GUAYABA VOL. 1	\$90.00
<i>Cordial de guayaba + jugo de limón + soda artesanal Kasala cedrón-poleo</i>	

EMBOTELLADAS

Soda Artesanal Kasala	\$80.00
Kombucha	\$80.00
<i>Pregunta por nuestros sabores</i>	
Agua mineral	\$40.00
Agua tónica	\$40.00
Coca Cola Coca Cola Light	\$40.00

BEBIDAS CALIENTES

Café	\$60.00
<i>Prensa francesa 250 ml</i>	
Té de poleo	
<i>Prensa francesa 250 ml</i>	\$50.00



BEBIDAS

COCTELERÍA

YO, GUAYABA VOL. 2

Cordial de guayaba + jugo de limón
+ soda artesanal Kasala cedrón-poleo
+ mezcal.

\$150.00

YO, GUAYABA VOL. 3

Cordial de guayaba + jugo de limón
+ soda artesanal Kasala cedrón-poleo
+ ginebra.

\$170.00

FRESIA

Cordial de frutos rojos
+ jugo de limón + mezcal.

\$150.00

GIN TONIC

Ginebra + agua tónica.

\$150.00

GIN PRIMAVERA

Ginebra + soda artesanal Kasala
primavera (manzanilla y miel).

\$150.00



BEBIDAS

CERVEZAS, VINOS
& LICORES

CERVEZAS NACIONALES

Corona 355 ml \$40.00
Victoria 355 ml \$40.00

CERVEZA ARTESANAL

**Consejo Cerveceros
Oaxaqueño** \$90.00

Pregunte por nuestras
variedades disponibles.

CERVEZAS IMPORTADAS

Lucky Buddha
China 355 ml \$100.00

MEZCAL

Mezcal de la casa
A Medios Chiles. 1 oz. \$70.00



BEBIDAS

CERVEZAS, VINOS
y LICORES

VINO

Copa de vino tinto	\$150.00
Copa de vino rosado	\$150.00
Copa de vino blanco	\$170.00
Botella de vino tinto	\$600.00
Botella de vino rosado	\$600.00
Botella de vino blanco	\$700.00

ASIÁTICOS

Soju Jinro / Soon Hari	\$180.00
<i>Corea. Botella de 300 ml</i>	
<i>Pregunte por nuestros sabores</i>	

Sake

Japón.

Copeo	\$100.00
Botella de 300 ml	\$400.00
<i>Pregunte por nuestras variedades disponibles.</i>	



TUS FAVORITOS PARA LLEVAR



+ \$10 DEL DESECHABLE POR PLATILLO

DISCO DEVIL



TRES DISCOS, UN AMBIENTE

VOL I

CADA JUEVES.

DUM



Aceptamos pagos en efectivo y con tarjeta.
Todos nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN), e incluyen IVA (16%).
Si desea facturar, favor de comunicarle al personal de caja antes de pagar.

No está permitido entrar con alimentos y bebidas ajenas a este establecimiento.
En caso de pasteles de cumpleaños, se cobrará un cargo por DESCORCHE de \$300.00 MXN.

Síguenos en: @dumdumdum.oax
Instagram | TikTok
DUM Cocina Asiática
Facebook | Trip Advisor | Google

**AGRADECEMOS SU
PREFERENCIA**