



Chang Cheng

RESTAURANT

La Gran Muralla China o Chang Cheng, fue construída durante la Dinastía Qin, 200 años a.C., con el fin de protegerse de los ataques de los habitantes de la actual Mongolia. El Emperador Qin Shi Huangdi, famoso entre otras cosas por los Soldados de Terracota de Xian, unificó el Imperio el año 221 a.C. Durante los siguientes 1.000 años que duró la construcción, la muralla llegó a tener 7.300 km de longitud.

Reservas: 2 2500 9137
Pedidos: +56 9 7482 0904
Avda. Las Condes N°7471, Las Condes





Menú

Entradas

Wantán Frito \$4.990

Ravioles chinos fritos, rellenos con pasta de carne de cerdo. (8 u.)

Wantán frito sin carne \$4.990

Ravioles chinos fritos, masa de harina de trigo y huevo. (10 u.)

Arrollado Primavera \$4.990

Pasta de carne de vacuno y verduras, envueltas en una hoja de masa delgada de harina de trigo, enrollada y frita. (5 u.)

Arrollado Primavera Vegetales \$4.990

Vegetariano

Verduras envueltas en una hoja de masa delgada de harina de trigo, enrolladas y fritas. (5 u.)

Gyoza \$9.990

Elaboradas con rellenos de carne picada o cerdo o pollo o camarones, enrollados en una delgada y fina masa. (8 u.) (preparación 20 min.)

Siumai \$10.990

Delgada masa de harina de trigo y huevo, rellena con carne de cerdo y verduras, cocidas al vapor, decorado con camarón chileno. (8 u.) (preparación 20 min.)

Camarón Mandarin \$8.990

Empanadas fritas de camarón chileno con cebollín finamente picado. (6 u.)

Camarón Rebozado \$11.990

Camarón ecuatoriano condimentado con especias chinas, rebozado y frito. Servido con salsa especial de soya y condimentos. (10 u.)

Hunan \$9.490

Ají oro relleno con una pasta de merluza condimentado con especias chinas, rebozado y frito (4 u.)

Hojas de Camarón \$3.990

Masitas de colores, fritas y crujientes con sabor a camarón

Copa de oro \$10.990

Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con pollo, verduras y camarón. (8 u.)

Copa de oro vegetal *Vegetariano* \$10.990

Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con tofu y verduras. (8 u.)



Sopas

Sopa Y Fu Min \$7.990

Caldo de pollo, verduras, trozos de pollo, camarones, dientes de dragón y tallarines de huevo hechos en casa.

Sopa Wantán \$7.990

Caldo de pollo con wantán y cebollín picado.

Sopa Wantán Min Vegetariano \$7.990

Caldo de pollo con fideos de huevo hechos en casa, wantán y cebollín picado.

Sopa Kaiyon \$7.990

Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo, fideos de arroz y cebollín picado.

Sopa Hanchow \$7.990

Caldo de pollo, fideos de arroz, cebollín picado y clara de huevo.

Sopa Tofu Vegetariano \$7.990

Caldo de verduras, con fideos de arroz, tofu, algas, champiñones y cebollín fino.

Sopa Picante \$7.990

Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo, tofu, verduras, bambú y ají.

Sopa Chang Cheng \$7.990

Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo, camarones, dientes de dragón, algas y champiñones.

Sopa de Mariscos \$7.990

Caldo de ostiones, mejillones, calamares, congrio, camarón, cebollín y salsa de soya

Sopa de Verduras \$7.990

Caldo de verduras, algas chinas, diente de dragón y champiñones.

Arroz

Arroz Chaufán \$4.990

Arroz cocido, salteado con chanco asado, huevo, cebollín y zanahoria.

Arroz Chaufán Especial \$5.990

Arroz cocido, salteado con chanco asado, huevo, cebollín, zanahoria y camarones.

Arroz Blanco Vegetariano \$3.990

Arroz cocido sin condimentar.

Arroz con Verduras Vegetariano \$4.990

Arroz cocido, salteado con cebollín, zanahoria, coliflor, brócoli y diente de dragón.

Arroz Chaufán sin Cerdo \$4.990

Arroz cocido salteado con huevo, cebollín, zanahoria.



Cerdo

Costillar Cantonés

\$14.990

Trozos de pulpa de cerdo rebozado y frito, servido con piña y salsa de tamarindo (sabor agridulce).

Cerdo Chasiú

\$14.990

trozos de pulpa de cerdo asado al estilo cantonés, salteado con cebollines y salsa de soya.

Cerdo Mongoliano

\$14.990

Trozos de pulpa de cerdo asado al estilo cantonés, salteado con cebollines ají verde y salsa de soya.

Mapoo Tofu

\$16.990

Trozos de tofu con cerdo molido, salteado con ají chino, ajo y trozos de cebollín.

Cerdo al Ajo *Tradicional Mandarin*

\$14.990

Láminas de cerdo salteado con cebolla, repollo, champiñones, algas chinas y ajo.

Cerdo Cinco sabores

\$14.990

Láminas de cerdo asado al estilo cantonés, con cinco especias chinas servido sobre una base de verduras

Cerdo Kimtu

\$14.990

Láminas de pulpa de cerdo fritas, arrebozado con salsa de ají oro, jengibre y salsa de tamarindo (sabor agridulce)

Aves

Pato

Pato Pekín

\$24.500

Pato deshuesado y asado al estilo cantonés con una salsa de especias chinas, salsa tausi y cebollín.

Pato Especial

\$24.500

Pato deshuesado y asado el estilo cantonés condimentado con salsa de soya y servido sobre una base de dientes de dragón.

Pato Piña

\$24.500

Pato deshuesado y asado estilo cantonés, con una salsa de tamarindo y trozos de piña (sabor agridulce)

Pato Shangai

\$24.500

Pato deshuesado y asado estilo cantonés, rebozado y frito, servido en salsa de tamarindo (agridulce)

Pato Chang Cheng

\$24.500

Pato deshuesado y asado al estilo cantonés, servido sobre una base de champiñones, dientes de dragón, algas chinas y cebollín.

Pato Cinco Sabores

\$24.500

Pato deshuesado y asado al estilo cantonés, condimentado con 5 especias chinas servido sobre una base de verduras.

Pato al Limón

\$24.500

Pato deshuesado y asado estilo cantonés, rebozado y frito, servido en una suave salsa agridulce de limón.

Pato Pekín Especial (24 hrs)

\$69.500

Pato entero deshuesado y asado al estilo cantonés servido en panqueques con salsa de ciruelas y cebollin. (se pide con 24 horas de anticipación)



Aves

Pollo

Pollo al Limón *Tradicional Mandarín* \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, rebozado y frito, servido en una suave salsa agridulce de limón. (Agridulce)

Pollo Chitén \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con verduras de la temporada y almendras fritas.

Pollo Kom Pao \$17.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con algas chinas, bambú, verduras de la temporada, pimentón, almendras fritas y salsa de ají rojo.

Pollo con Champiñones \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con champiñones y cebollines.

Pollo Cebollín \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos y salteado con cebollines.

Pollo Mongoliano \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con cebollines, ají verde y salsa de soya.

Pollo Tausí \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos y salteado con salsa de tausí y cebollín.

Pollo Picante *Tradicional Mandarín* \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, rebozado y frito, servido con salsa de ajo y ají cacho de cabra. (Agridulce)

Pollo Piña \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, rebozado y frito, servido con salsa de tamarindo y trozos de piña. (Agridulce)

Pollo Chang Cheng \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con champiñones, algas chinas y cebollín.

Pollo Chicharrón \$16.990
Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, condimentado en salsa de soya, rebozado y frito

Pollo al Ajo \$17.990
Pollo deshuesado cortado en trozos, salteado con cebolla, repollo, champiñones, algas chinas y ajo.



Aves

Pollo

Pollo a la Naranja *Tradicional Mandarin* \$16.990

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, rebozado y frito, servido en una suave salsa de naranja. (Agridulce)

Pollo Bambú \$16.990

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con bambú y cebollines.

Pollo Lychees \$16.990

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, rebozado y frito, con Lychees, cebollines y pimentón, servido con salsa de tamarindo de (sabor agridulce).

Pollo Curry \$16.990

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con curry, cebollines y salsa de soya.

Vacuno

Filete Kom Pao Gayo *Trad. Mandarin* \$24.990

Filete en trozos rebozado y salteado con cebollines, ají y pimentón. (Toque de dulzor)

Filete Mongoliano \$19.990

Posta Rosada Mongoliana \$16.990

Trozos de carne salteada con cebollines, ají verde y salsa de soya.

Filete Mongoliano Especial \$24.990

Filete en trozos, salteado con algas chinas, bambú, champiñón, verduras de la estación, pimentón y salsa de ají rojo.

Filete Cinco Sabores \$21.990

Posta Rosada Cinco Sabores \$16.990

Trozos de carne salteada, adobada con cinco especias chinas, servidas sobre un fondo de verduras salteadas.

Filete con Curry \$21.990

Posta Rosada Curry \$16.990

Trozos de carne salteada con curry, cebollines y salsa de soya.

Filete Solo \$19.990

Trozos de filete de vacuno salteado con salsa de soya.



Vacuno

Filete con Champiñones \$21.990

Posta Rosada con Champiñones \$16.990

Trozos de carne salteada con champiñones, cebollines y salsa de soya.

Filete Chung San \$21.990

Posta Rosada Chung San \$16.990

Trozos de carne salteada con algas chinas, champiñones, cebollines y salsa de soya.

Humitas Chinas \$21.990

Filete de vacuno picado y salteado, servido sobre una cama de fansi frito dentro de una base de lechuga.

Filete Hoisin \$21.990

Trozos de filete al hilo, salteados con salsa Hoisin, servidos en un fondo de cebollín.

Filete Bambu Especial \$24.990

Trozos de filete al hilo, salteados con bambú, ají rojo, cebollines picados en trozos pequeños y salsa de soya.

Filete Mandarín \$21.990

Posta Rosada Mandarín \$16.990

Trozos de carne salteados con bambú, dientes de dragón, champiñones, verduras de la temporada, pimentón, algas chinas y salsa de soya, servidos en una plancha caliente.

Filete Chachoy \$21.990

Posta Rosada Chachoy \$16.990

Trozos de carne salteada con Chachoy, cebollines y salsa de soya.

Yock Tin Chi (albóndigas \$24.990

vacuno, camarón y pollo)

Albóndigas de un mix de verduras de la estación, con trozos picados de posta rosada de vacuno, pollo y camarones.

Parrillada China \$24.990

Trozos de posta rosada de vacuno, pechuga de pollo, camarones y lomo de cerdo salteados en salsa de soya con champiñones, cebollín, ajo y algas chinas.



Pescados y Mariscos

Camarones

Camarón Chang Cheng \$19.990
Camarones chilenos salteados con cebollín y salsa de tausi.

Camarón Chang Cheng Especial \$22.990
Camarones ecuatorianos salteados con ají chino, salsa especial y cebollín picado.

Camarón al Ajillo \$19.990
Camarones ecuatorianos salteados con soya, choclos chinos, pimentón, ají rojo en salsa, champiñón, cebollín, decorado con almendras fritas molidas.

Camarón Cristalino \$19.990
Camarones, trozos de cerdo molido, huevo, champiñones, algas chinas, bambú y verduras de la estación, salteadas con salsa de soya, servidas en un canastillo de papas fritas al hilo.

Camarón Kom Pau \$19.990
Trad. Mandarin

Camarones chilenos salteados con ají, pimentones, bambú, algas chinas, verduras de la temporada y almendras fritas.

Camarón Yangtse \$19.990
Camarones chilenos condimentados con salsa de soya, rebozados y fritos.

Camarón Fuyon \$19.990
Tortilla de huevo con camarones chilenos, mezclado con cebollín picado y soya.

Camarón a la fruta \$19.990
Camarones ecuatorianos rebozados y fritos servidos con una salsa de mayonesa y leche condensada decorado con frutas.

Huevos al Vapor *Vegetariano* \$15.900
Huevos cocidos al vapor con camarones, fideos de arroz y cebollín.

Mariscos

Ostión Chang Cheng \$19.990
Ostiones salteados con cebollín y salsa Tausi.

Ostión al Ajillo \$19.990
Ostiones salteados con salsa de soya, choclos chinos, pimentón, ají rojo y almendras molidas.

Calamar Hoi Chan \$19.990
Calamares en trozos, salteados con bambú, dientes de dragón, champiñones, algas chinas, verduras de la estación y salsa de soya.

Surtido de Mariscos *Trad. Mandarin* \$24.990
Surtido de congrio, calamares, cstiones, mejillones y camarones salteados con cebollín y salsa de soya.

Arrollado de Mariscos \$15.900
Pasta de merluza fresca envuelta en un panqueque de huevo, cocido al vapor, servido con salsa de soya y cebollines.



Pescados y Mariscos

Pescados

Congrio Agridulce \$22.990

Trozos de congrio rebozado y frito, cocinado con salsa agridulce, pimentón rojo y verde y algas chinas.

Congrio Tausí \$22.990

Trozos de congrio salteado con salsa de tausí y cebollines y ajo.

Corvina a la China Trad. Mandarin \$24.500

Corvina cocinada al vapor, con jengibre, cebollín y salsa de soya

Corvina Seifu Trad. Mandarin \$24.500

Corvina cocinada al vapor, con salsa tausí, cebollín y fideos de arroz frito.

Congrio Yangtse \$22.990

Trozos de congrio rebozados y fritos.

Congrio Fuyon \$22.990

Tortilla de huevo con trozos de congrio, cebollín picado y salsa de soya.

Congrio Shanghai \$22.990

Trozos de congrio rebozado y frito, sobre una base de verduras salteadas y salsa de soya.

Reineta a la China Trad. Mandarin \$18.990

Reineta cocinada al vapor, con jengibre, cebollín y salsa de soya

Dientes de Dragón

Dientes de Dragón con Filete \$21.990

Dientes de Dragón con Posta Rosada \$16.990

Dientes de dragón y cebollín salteados con salsa de soya y trozos de carne de vacuno.

Dientes de Dragón con Ave \$16.990

Dientes de dragón y cebollín salteados con salsa de soya y trozos de pechuga de pollo deshuezada.

Dientes de Dragón Solo Vegetariano \$9.900

Dientes de dragón salteados con salsa de soya.

Dientes de Dragón con

Camarones \$19.990

Dientes de dragón y cebollín salteados con salsa de soya y camarones.

Dientes de Dragón con

Cerdo Chasiú \$16.990

Dientes de dragón y cebollín salteados con trozos de cerdo asado al estilo cantonés.



Chapsui

Chapsui Especial

\$19.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón salteados con ave, posta rosada de vacuno y camarones, algas chinas, champiñones y cebollín, servido con almendras fritas.

Chapsui de Filete

\$21.990

Chapsui de Posta Rosada

\$16.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón salteados con trozos de carne y salsa de soya.

Pack Po Choy *Vegetariano*

\$16.500

Verduras de temporada al hilo, algas chinas, bambú y champiñones salteados con salsa de soya servidos sobre una base fideos de arroz.

Chapsui de Ave

\$16.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón, trozos de pollo y cebollín.

Chapsui de Cerdo Chasiú

\$16.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón y cebollines salteados con salsa de soya y láminas de cerdo asado.

Chapsui de Bambú

\$16.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón, bambú, algas chinas.

Algas Salteadas (porción)

\$9.900

Vegetariano

Algas chinas hidratadas y salteadas con cebollines y soya.

Chapsui de Mariscos Surtidos

\$24.990

Verduras de temporada al hilo, dientes de dragón, cebollín, soya y mariscos surtidos. (calamar, camarón, mejillones, ostiones y congrio)

Chapsui de Congrio

\$22.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón, trozos de congrio y salsa de soya.

Chapsui de Camarones

\$19.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón, salteados con camarones y salsa de soya.

Berenjenas Cantonesas

\$14.990

Vegetariano

Trozos de berenjenas rebozados y fritos, salteados con salsa de especias chinas y cebollín picado.

Chapsui de Tofu

Vegetariano

\$14.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón, salteados con soya y tofu.

Chapsui de Verduras

Vegetariano

\$14.990

Verduras de temporada al hilo, algas chinas y dientes de dragón, champiñón salteados con salsa de soya.

Fuyon de verduras

Vegetariano

\$14.990

Tortilla de huevos con verduras de la estación, cebollín picado y salsa de soya.



Chapsui

Chapsui de Fansi \$14.990

Fideos de arroz con verduras de temporada al hilo y dientes de dragón salteados con soya.

Chapsui de Fansi con Ave \$16.990

Fideos de arroz con verduras de temporada al hilo y dientes de dragón con trozos de pechuga de pollo salteados con soya.

Chapsui de Fansi con Filete \$21.990

Chapsui de Fansi con Posta R. \$16.990

Fideos de arroz con verduras de temporada al hilo y dientes de dragón con trozos de carne salteados con soya.

Chapsui de Fansi con Camarones \$18.990

Fideos de arroz con verduras de temporada al hilo y dientes de dragón con camarones salteados con soya.

Chapsui de Fansi con Cerdo \$14.990

Fideos de arroz con verduras de temporada al hilo, dientes de dragón y láminas de cerdo chasiu salteado con soya.

Chapsui de Fansi con Tofu \$14.990

Vegetariano

Fideos de arroz con verduras de temporada al hilo y dientes de dragón, trozos de Tofu salteados con soya.

Chaumín

Chaumín Especial \$16.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados de pollo, posta rosada de vacuno, camarón, algas chinas, champiñón, verduras de la temporada salteados con soya.

Chaumín con Camarones \$19.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados con camarones y verduras de la temporada salteados con soya.

Chaumín con Ave \$16.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados trozos de pechuga de pollo y verduras de la temporada, salteados con soya.

Chaumín con Filete \$21.990

Chaumín con Posta Rosada \$16.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados con trozos de carne y verduras de la temporada, salteados con soya.

Chaumín con Cerdo \$16.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados con carne de cerdo asado y verduras de la temporada, salteados con soya.

Chaumín con Verduras *Vegetariano* \$16.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados con verduras de la temporada, algas chinas, champiñones salteados con soya.



Pastas

Tallarín de Trigo

Tallarín con Camarones \$19.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados con camarones salteados con cebollín y soya.

Tallarín con Pollo \$16.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados con trozos de pollo salteados con cebollín y soya.

Tallarín con Filete \$21.990

Tallarín con Posta Rosada \$16.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados con trozos de carne salteados con cebollín y soya.

Tallarín con Solo \$9.900

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa salteados con salsa de soya.

Fansi

Fansi con Camarones \$19.990

Fideos de arroz acompañados con camarones, salteados con cebollín y soya

Fansi con Pollo \$16.990

Fideos de arroz acompañados con pechuga de pollo deshuesada, salteados con cebollín y soya.

Fansi con Filete \$21.990

Fansi con Posta Rosada \$16.990

Fideos de arroz acompañados con posta rosada de vacuno, salteados con cebollín y soya

Fansi Solo \$9.900

Fideos de arroz salteados con salsa de soya



Vegetarianos

Entradas

Wantán frito sin carne \$4.990
Ravioles chinos fritos, masa de harina de trigo y huevo. (8 u.)

Copa de oro vegetal \$10.990
Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con tofu y verduras. (8 u.)

Sopa Tofu \$7.990
Caldo de verduras, con fideos de arroz, tofu, algas, champiñones, salteado en salsa de soya y cebollín fino.

Arrollado Primavera Vegetales \$4.990
Verduras envueltas en una hoja de masa delgada de harina de trigo, enrolladas y fritas. (5 u.)

Sopa de verduras \$7.990
Caldo de verduras, algas chinas, diente de dragón y champiñones.

Acompañamientos

Arroz con Verduras \$4.990
Arroz cocido, salteado con cebollín, zanahoria, coliflor, brócoli y diente de dragón.

Arroz Blanco \$3.990
Arroz cocido sin condimentar.

Arroz Chaufán sin Cerdo \$4.990
Arroz cocido salteado con huevo, cebollín, zanahoria.

Tallarín con Solo \$9.900
Tallarines de trigo con huevo hechos en casa salteados con soya.

Fansi Solo \$9.900
Fideos de arroz salteados con salsa de soya



Vegetarianos

Platos

Chapsui de Verduras \$14.990

Verduras de temporada al hilo, algas chinas y dientes de dragón, champiñón salteados con salsa de soya.

Chapsui de Tofu \$14.990

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón, salteados con soya y tofu.

Dientes de Dragón Solo \$9.900

Dientes de dragón salteados con salsa de soya.

Pack Po Choy \$16.500

Verduras de temporada al hilo, algas chinas, bambú y champiñones salteados con salsa de soya servidos sobre una base tallarines de arroz.

Berenjenas Cantonesas \$14.990

Trozos de berenjenas rebozados y fritos, salteados con salsa de especias chinas y cebollín picado.

Chaumín con Verduras \$16.990

Tallarines de trigo con huevo hechos en casa, acompañados con verduras de la temporada, algas chinas, champiñones salteados con soya.

Algas Salteadas (porción) \$9.900

Algas chinas hidratadas y salteadas con soya.

Fuyon de verduras \$14.990

Tortilla de huevos con verduras de la estación, cebollín picado y salsa de soya.



Postres

Postres de la casa

Merengue Chang Cheng \$6.490
Macedonia de frutas con helado, merengue, o crema y salsa de chocolate.

Postre Tiramisú \$6.490
Postre a base de crema de queso mascarpone, entre capas de bizcocho humedecido con almíbar de café y espolvoreado con cacao en polvo.

Suspiro Limeño \$6.490
Postre cremoso a base de leches cocidas con yemas de huevo. Con una capa de merengue al oporto y polvo de canela.

Flan Casero \$ 4.990
Flan de vainilla hecho en casa.

Torta del día \$6.490
Trozos de torta hechos en casa, disponemos de 3 variedades: Torta tres Leches, Torta de Chocolate y Torta de Nuez

Cheesecake \$6.490
Pastel de queso crema hecho en casa, sabor a Maracuyá, Frambuesa y Miel

Flan Chang Cheng \$6.490
Flan casero con helado, crema y salsa de chocolate.

Torta Especial (entera) \$ 64.900
Torta hecha en casa, variedades: Torta tres Leches, Torta de Chocolate y Torta de Nuez

Servicio de Tortas \$10.000

Otros Postres

Lychees \$5.990
Pequeña fruta cítrica en conserva. Fruta nativa del sur de China.

Papayas con crema \$7.990
Papayas en almíbar servidas en su jugo.

Castañas en Almíbar \$7.990
Castañas en almíbar servidas en su jugo.

Helado Artesanal  \$4.990
Helados Artesanales de Alta Calidad, El Taller, reconocidos entre los mejores del Mundo.

Fruta de la Estación \$ 4.990
Porción de frutas según la disponibilidad.



Cafetería

NESPRESSO

Café Espresso	\$3.900	Tetera Té Chino	\$4.490
Café Espresso Doble	\$3.900	Té Jazmín	\$2.990
Café Ristretto	\$3.900	Té Verde	\$2.990
Café Americano	\$3.900	Té Variedad de sabores	\$2.990
Café Cortado	\$3.900	Té tradicional Twinings, Dilmah	\$2.990
Café Late	\$3.900	Agua de hierbas	\$2.990
Café Cappuccino	\$3.900	Café Turco	\$4.990
Café Macchiato	\$3.900	Café Nescafe	\$2.990

Bebidas

Limonadas	\$4.900	Agua Mineral	Con o sin Gas	\$2.500
Clásica		Bebidas		\$2.990
Albahaca - Jengibre		Coca Cola Zero	Pepsi	
Menta - Jengibre		Coca Cola original	Limón Soda	
Jugo de fruta natural	\$4.900	Coca Cola Ligth	Ginger Ale	
Mango Piña		Fanta	Ginger Ale Ligth	
Frambuesa Naranja		Fanta Zero	Agua Tónica	
Frutilla Melón		Sprite	Bilz y Pap	
		Sprite Zero	Kem Piña	



Tragos y Cervezas

Cervezas

Michelada (Agregado)	\$1.100
Royal Guard	\$4.490
Royal Ipa	\$4.490
Heineken	\$4.490
Corona Cero	\$4.490
Corona	\$4.490
Stella Artois	\$4.490
Stella Artois sin alcohol	\$4.490

Kunstmann

Lager	\$4.990
Torobayo	\$4.990

Austral

Calafate	\$4.990
Lager	\$4.990
Patagonia	\$4.990
Torres Paine 330cc	\$4.990
Torres Paine 500cc	\$4.990

Aperitivos y Cócteles

Amaretto Sour	\$5.500
Whisky Sour	\$5.990
Whisky Sour doble	\$9.990
Pisco Sour	\$5.500
Pisco Sour Doble	\$7.990
Maracuya Sour	\$5.500
Chardonnay Sour	\$5.500
Vaina	\$5.500
Aperol Spritz	\$6.990
Ramazzotti Spritz / Violetto	\$6.990
Caipiriña	\$6.990
Caipiroska	\$6.990
Pichuncho	\$6.990
Tom Collins	\$6.990
Tequila Margarita	\$6.990
Vodka Tónica / Naranja	\$6.990
Kir Royal	\$6.990
Martini	\$6.990
Mojito	\$6.990
Campari Tónica	\$6.990
Gin con Gin	\$6.990
Gin Tónica	\$6.990



Aperitivos y Cócteles

Espumantes

Espumante Chandon 187 cc	\$12.900
Espumante Chandon 750 cc	\$24.990
Espumante Myla Brut Rose 750c	\$14.900
Espumante Amaranta Brut 750c	\$14.900
Espumante Valdivieso Petit 187c	\$6.990
Brut, Brut Rose	
Espumante Las Perdices 750c	\$16.900

Bajativos

Amaretto Licor	\$5.500
Frangelico Liqueur (Avellanas)	\$6.990
Amaretto Galliano	\$6.900
Clavo Oxidado	\$6.900
Araucano Bitter	\$4.490
Jerez Tío Pepe <i>copa</i>	\$4.990
Menta Licor	\$4.990
Manzanilla Licor	\$4.990

Whisky y Pisco

Whisky Johnnie W. Negra	\$9.990
Whisky Johnnie W. Roja	\$7.490
Whisky Chivas Regal	\$9.990
Whisky Jack Daniel's	\$9.990
Whisky Ballantine's	\$7.490
Whisky Old Parr 12 años	\$9.990
Baileys crema de Whisky	\$7.490

Pisco Lapostolle XO 40°	Piscola	\$9.900
Pisco Alto DC 40° Transp.	Piscola	\$7.490
Pisco Alto DC 35° Añejado	Piscola	\$7.490
Pisco Capel/Alto CD 35°	Piscola	\$6.490
Pisco Alto del Carmen 35° Bot. 750		\$25.500





Vinos

Los Vinos Siegel se identifican con una gama de variedades clásicas y vinos Reserva hacia arriba que destacan por la calidad de las cepas que nacen en el Valle de Colchagua. Pensados y elaborados como vinos Premium para ser distribuidos y consumidos en todo el mundo.

Siegel Handpicked Reserva 750 cc.

Sauvignon Blanc
Chardonnay
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Merlot

\$ 11.900

Viña Santa Ema

Select Terroir Reserva 750 cc. \$ 11.900

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc
Chardonnay

Gran Reserva 750 cc. \$ 19.900

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc
Chardonnay

Copa de Vino Reserva \$ 4.990

Descorche \$ 10.500

Siegel Gran Reserva 750 cc.

Sauvignon Blanc
Chardonnay
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Merlot

\$ 16.900

Viña Montes Alpha

Gran Reserva 750 cc. \$ 34.900

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc
Pinot Noir

Viña Santa Digna \$ 14.900

Reserva 750 cc.

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc

Viña Tabalí Pedregoso

Reserva 750 cc. \$ 14.900

Merlot
Cabernet Sauvignon
Carmenere
Cabernet Sauvignon





Menú

Menú para 2 personas

Antes ~~\$48.950.~~ **OFERTA \$44.000**

- 1 Wantán Frito (8 und)
- 2 Arroz Chaufan
- 1 Carne Mongoliana posta
- 1 Chapsui de ave

Menú para 4 personas

Antes ~~\$97.900~~ **OFERTA \$85.000**

- 1 Wantán Frito (8 und)
- 1 Arrollado Primavera (5 und)
- 4 Arroz Chaufan
- 1 Pollo Chitén
- 1 Chapsui de ave
- 1 Carne Mongoliana posta
- 1 Costillar Cantones

