



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	\$3.900	Camarón Mandarin	\$7.900
Ravioles chinos fritos, rellenos con pasta de carne de cerdo. (8 u.)		Empanadas fritas de camarón chileno con cebollín finamente picado. (6 u.)	
Wantán frito sin carne	\$3.900	Camarón Rebozado	\$10.500
Ravioles chinos fritos, masa de harina de trigo y huevo. (10 u.)		Camaron ecuatoriano condimentado con especias chinas, rebozado y frito. Servido con salsa especial de soya y condimentos. (10 u.)	
Arrollado Primavera	\$4.900	Hunan	\$7.900
Pasta de carne de vacuno y verduras, envueltas en una hoja de masa delgada de harina de trigo, enrollada y frita. (5 u.)		Ají oro relleno con una pasta de merluza condimentado con especias chinas, rebozado y frito (4 u.)	
Arrollado Primavera Vegetales	\$4.900	Hojas de Camarón	\$3.490
<i>Vegetariano</i> Verduras envueltas en una hoja de masa delgada de harina de trigo, enrolladas y fritas. (5 u.)		Masitas de colores, fritas y crujientes con sabor a camarón	
Sumai	\$10.500	Copa de oro	\$10.500
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.)		Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con pollo, verduras y camarón. (8 u.)	
		Copa de oro vegetal <i>Vegetariano</i>	\$8.400
		Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con tofu y verduras. (8 u.)	



Sopas

Sopa Y Fu Min	\$6.500	Sopa Tofu <i>Vegetariano</i>	\$6.500
Caldo de pollo, verduras, trozos de pollo, camarones, dientes de dragón y tallarines de huevo hechos en casa.		Caldo de verduras, con fideos de arroz, tofu, algas, champiñones y cebollín fino.	
Sopa Wantán	\$6.500	Sopa Picante	\$6.500
Caldo de pollo con wantán y cebollín picado.		Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo, tofu, verduras, bambú y ají.	
Sopa Wantán Min <i>Vegetariano</i>	\$6.500	Sopa Chang Cheng	\$6.500
Caldo de pollo con fideos de huevo hechos en casa, wantán y cebollín picado.		Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo, camarones, dientes de dragón, algas y champiñones.	
Sopa Kaiyon	\$6.500	Sopa de Mariscos	\$7.500
Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo,, fideos de arroz y cebollín picado.		Caldo de ostiones, mejillones, calamares, congrio, camarón, cebollín y salsa de soya	
Sopa Hanchow	\$6.500	Sopa de Verduras	\$6.500
Caldo de pollo, fideos de arroz, cebollín picado y clara de huevo.		Caldo de verduras, algas chinas, diente de dragón y champiñones.	

Arroz

Arroz Chaufán	\$3.900	Arroz con Verduras <i>Vegetariano</i>	\$3.900
Arroz cocido, salteado con chanco asado, huevo, cebollín y zanahoria.		Arroz cocido, salteado con cebollín, zanahoria, coliflor, brócoli y diente de dragón.	
Arroz Chaufán Especial	\$5.400	Arroz Chaufán sin Cerdo	\$3.900
Arroz cocido, salteado con chanco asado, huevo, cebollín, zanahoria y camarones.		Arroz cocido salteado con huevo, cebollín, zanahoria.	
Arroz Blanco <i>Vegetariano</i>	\$2.900		
Arroz cocido sin condimentar.			



Chang Cheng

RESTAURANT

Cerdo

Costillar Cantonés \$12.900

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

Cerdo Chasiú \$13.900

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

Cerdo Mongoliano \$13.900

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

Mapoo Tofu \$16.500

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

Cerdo al Ajo *Tradicional Mandarin* \$15.900

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

Cerdo Cinco sabores \$13.900

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

Cerdo Kimtu \$13.900

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

Aves

Pato

Pato Pekín \$20.900

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

Pato Especial \$20.900

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

Pato Piña \$20.900

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

Pato Shangai \$20.900

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

Pato Chang Cheng \$20.900

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

Pato Cinco Sabores \$20.900

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

Pato al Limón \$20.900

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 cebollín. (se pide con 24 horas de anticipación)

Reservas: 2 2500 9137

Pedidos: +56 9 7482 0904

Avda. Las Condes N°7471, Las Condes



Aves

Pollo

Pollo al Limón *Tradicional Mandarín* \$15.900

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

Pollo Chitén \$14.900

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con verduras de la temporada y almendras fritas.

Pollo Kom Pao \$16.900

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 \$14.900

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

Pollo Cebollín \$14.900

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

Pollo Mongoliano \$14.900

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

Pollo Tausí \$15.900

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos y salteado con salsa de tausí y cebollín.

Pollo Picante *Tradicional Mandarín* \$16.900

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, rebozado y frito, servido con salsa de ajo y ají cacho de cabra. (Agridulce)

Pollo Piña \$15.900

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

Pollo Chang Cheng \$15.900

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, salteado con champiñones, algas chinas y cebollín.

Pollo Chicharrón \$15.900

Pechuga de pollo deshuesado, cortado en trozos, condimentado en salsa de soya, rebozado y frito

Pollo al Ajo \$15.900

Pollo deshuesado cortado en trozos, salteado con cebolla, repollo, champiñones, algas chinas y ajo.



Aves

Pollo

Pollo a la Naranja *Tradicional Mandarín* \$15.900

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

Pollo Bambú \$15.900

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

Pollo Lychees \$15.900

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 \$15.900

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

Vacuno

Filete Kom Pao Gayo *Trad. Mandarín* \$19.900

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

Filete Mongoliano \$18.900

Posta Rosada Mongoliana \$14.900

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

Filete Mongoliano Especial \$20.900

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

Filete Cinco Sabores \$19.900

Posta Rosada Cinco Sabores \$15.900

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

Filete con Curry \$19.900

Posta Rosada Curry \$15.900

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

Filete Solo \$18.900

Trozos de filete de vacuno salteado con salsa de soya.



Vacuno

Filete con Champiñones \$19.900

Posta Rosada con Champiñones \$15.900

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

Filete Chung San \$19.900

Posta Rosada Chung San \$15.900

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

Humitas Chinas \$19.900

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

Filete Choclo \$19.900

Posta Rosada Choclo \$15.900

Trozos de carne salteada con choclos chinos, cebollines y salsa de soya.

Filete Hoisin \$19.900

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

Filete Bambu Especial \$19.900

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

Filete Mandarín \$20.900

Posta Rosada Mandarín \$15.900

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 \$19.900

Posta Rosada Chachoy \$15.900

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

Yock Tin Chi (albóndigas \$18.900

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 \$20.900

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.

Filete al Ajo \$19.900

Posta Rosada al Ajo \$15.900

Trozos de carne salteada con cebolla, repollo, champiñones, algas chinas y ajo.



Chang Cheng

RESTAURANT

Pescados y Mariscos

Camarones

Camarón Chang Cheng \$20.900

Camarones chilenos salteados con cebollín y salsa de tausí.

Camarón Chang Cheng Especial \$22.900

Camarones ecuatorianos salteados con ají chino, salsa especial y cebollín picado.

Camarón al Ajillo \$22.900

Camarones ecuatorianos salteados con soya, choclos chinos, pimentón, ají rojo en salsa, champiñón, cebollín, decorado con almendras fritas molidas.

Camarón Cristalino \$17.900

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 \$17.900

Trad. Mandarín

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

Camarón Yangtze \$17.900

Camarones chilenos condimentados con salsa de soya, rebozados y fritos .

Camarón Fuyon \$17.900

Tortilla de huevo con camarones chilenos, mezclado con cebollín picado y soya.

Camarón a la fruta \$22.900

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 \$22.900

Ostiones salteados con cebollín y salsa Tausi.

Ostión al Ajillo \$18.900

Ostiones salteados con salsa de soya, choclos chinos, pimentón, ají rojo y almendras molidas.

Calamar Hoi Chan \$17.900

Calamares en trozos, salteados con bambú, dientes de dragón, champiñones, algas chinas, verduras de la estación y salsa de soya.

Surtido de Mariscos *Trad. Mandarín* \$22.900

Surtido de congrio, calamares, ostiones, 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 \$18.900

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

Congrio Tausí \$18.900

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

Corvina a la China Trad. Mandarín \$20.900

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

Corvina Seifu Trad. Mandarín \$20.900

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

Congrio Yangtse \$18.900

Trozos de congrio rebozados y fritos.

Congrio Fuyon \$18.900

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

Congrio Shanghai \$18.900

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

Reineta a la China Trad. Mandarín \$16.500

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

Dientes de Dragón

Dientes de Dragón con Filete \$18.900

Dientes de Dragón con Posta Rosada \$14.900

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

Dientes de Dragón con Ave \$14.900

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 \$17.900

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

Dientes de Dragón con

Cerdo Chasiú \$14.900

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



Chapsui

Chapsui Especial \$16.900

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 \$19.900

Chapsui de Posta Rosada \$15.900

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 \$13.900

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

Chapsui de Cerdo Chasiú \$13.900

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

Chapsui de Bambú \$13.900

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 \$20.900

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

Chapsui de Congrio \$17.900

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

Chapsui de Camarones \$17.900

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

Berenjenas Cantonesas \$13.900

Vegetariano

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

Chapsui de Tofu *Vegetariano* \$12.900

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

Chapsui de Verduras *Vegetariano* \$13.900

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

Fuyon de verduras *Vegetariano* \$13.900

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



Chang Cheng

RESTAURANT

Chapsui

Chapsui de Fansi \$13.900

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

Chapsui de Fansi con Ave \$13.900

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 \$15.900

Chapsui de Fansi con Posta R. \$13.900

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 \$15.900

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

Chapsui de Fansi con Cerdo \$13.900

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 \$13.900

Vegetariano

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

Chaumín

Chaumín Especial \$17.900

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 \$17.900

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

Chaumín con Ave \$14.900

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 \$17.900

Chaumín con Posta Rosada \$14.900

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

Chaumín con Cerdo \$14.900

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* \$14.900

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





Chang Cheng

RESTAURANT

Pastas

Tallarín de Trigo

Tallarín con Camarones \$17.900

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

Tallarín con Pollo \$14.900

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

Tallarín con Filete \$17.900

Tallarín con Posta Rosada \$14.900

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 \$13.900

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

Fansi con Pollo \$13.900

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

Fansi con Filete \$17.900

Fansi con Posta Rosada \$13.900

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





Chang Cheng

RESTAURANT

Vegetarianos

Entradas

Wantán frito sin carne \$3.900
Ravioles chinos fritos, masa de harina de trigo y huevo. (8 u.)

Copa de oro vegetal \$8.400
Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con tofu y verduras. (8 u.)

Sopa Tofu \$6.500
Caldo de verduras, con fideos de arroz, tofu, algas, champiñones, salteado en salsa de soya y cebollín fino.

Arrollado Primavera Vegetales \$4.900
Verduras envueltas en una hoja de masa delgada de harina de trigo, enrolladas y fritas. (5 u.)

Sopa de verduras \$6.500
Caldo de verduras, algas chinas, diente de dragón y champiñones.

Acompañamientos

Arroz con Verduras \$3.900
Arroz cocido, salteado con cebollín, zanahoria, coliflor, brócoli y diente de dragón.

Arroz Blanco \$2.900
Arroz cocido sin condimentar.

Arroz Chaufán sin Cerdo \$3.900
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





Chang Cheng

RESTAURANT

Vegetarianos

Platos

Chapsui de Verduras \$13.900

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

Chapsui de Tofu \$12.900

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 \$13.900

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

Chaumín con Verduras \$14.900

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 \$13.900

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



Chang Cheng

RESTAURANT

Postres

Postres de la casa

Merengue Chang Cheng \$4.900

Macedonia de frutas con helado, merengue, crema y salsa de chocolate.

Postre Tiramisú \$4.500

Postre Tiramisú (vaso pequeño) \$1.990

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 \$4.500

Suspiro Limeño (vaso pequeño) \$1.990

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

Flan Casero \$ 3.500

Flan de vainilla hecho en casa.

Servicio de Tortas \$8.000

Otros Postres

Lychees \$3.500

Pequeña fruta cítrica en conserva. Fruta nativa del sur de China.

Papayas con crema \$5.500

Papayas en almíbar servidas en su jugo.

Torta del día \$4.500

Trozos de torta hechos en casa, disponemos de 3 variedades: Torta tres Leches, Torta de Chocolate y Torta de Nuez

Cheesecake \$4.500

Pastel de queso crema hecho en casa, sabor a Maracuyá, Frambuesa y Miel

Sorbete de la casa \$1.990

Helado a base de frutas de la estación.

Flan Chang Cheng \$4.500

Flan casero con helado, crema y salsa de chocolate.

Torta Especial (entera) \$ 45.000

Torta hecha en casa, variedades: Torta tres Leches, Torta de Chocolate y Torta de Nuez

Castañas en Almíbar \$5.500

Castañas en almíbar servidas en su jugo.

Helado Artesanal  \$4.500

Helados Artesanales de Alta Calidad, El Taller, reconocidos entre los mejores del Mundo.

Fruta de la Estación \$ 2.990

Porción de frutas según la disponibilidad.



Chang Cheng

RESTAURANT

Cafetería

NESPRESSO

Café Espresso	\$2.900	Tetera Té Chino	\$3.900
Café Espresso Doble	\$2.900	Té Jazmín	\$1.900
Café Ristretto	\$2.900	Té Verde	\$1.900
Café Americano	\$2.900	Té Variedad de sabores	\$1.900
Café Cortado	\$2.900	Té tradicional Twinings, Dilmah	\$1.900
Café Late	\$2.900	Agua de hierbas	\$1.500
Café Cappuccino	\$2.900	Café Turco	\$2.900
Café Macchiato	\$2.900	Café Nescafe	\$2.900

Bebidas

Limonadas	\$3.500	Agua Mineral	Con o sin Gas	\$1.990
Clásica		Bebidas		\$2.400
Albahaca - Jengibre		Coca Cola Zero	Pepsi	
Menta - Jengibre		Coca Cola original	Limón Soda	
Jugo de fruta natural	\$3.900	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	



Chang Cheng

RESTAURANT

Tragos y Cervezas

Cervezas

Michelada (Agregado)	\$1.100
Royal Guard	\$3.000
Royal Ipa	\$3.000
Heineken	\$3.000
Heineken Cero	\$3.000
Corona	\$3.000
Budweiser	\$3.000
Cusqueña	\$3.500
Cristal sin alcohol	\$3.000
Stella Artois	\$3.000
Stella Artois sin alcohol	\$3.500
Kunstmann	
Lager	\$3.950
Torobayo	\$3.950
Kunstmann Especiales	
Miel	\$4.400
Arandano	\$3.950
Austral	
Calafate	\$4.400
Lager	\$4.400
Patagonia	\$4.400
Torres Paine 330cc	\$4.400
Torres Paine 500cc	\$4.900
Yagan	\$4.400

Aperitivos y Cócteles

Amaretto Sour	\$4.500
Whisky Sour	\$5.500
Whisky Sour doble	\$7.900
Pisco Sour	\$4.500
Pisco Sour Doble	\$6.900
Maracuya Sour	\$3.900
Chardonnay Sour	\$3.900
Vaina	\$4.500
Aperol Spritz	\$5.900
Ramazotti Spritz	\$5.900
Caipiriña	\$5.900
Caipiroska	\$5.900
Pichuncho	\$4.500
Tom Collins	\$5.900
Tequila Margarita	\$5.900
Vodka Tónica	\$4.500
Kir Royal	\$4.500
Martini	\$5.900
Mojito	\$5.900
Campari Tónica	\$4.500
Gin con Gin	\$5.900
Gin Tónica	\$5.900





Chang Cheng

RESTAURANT

Aperitivos y Cócteles

Espumantes

Espumante Chandon 187 cc	\$10.900
Espumante Chandon 750 cc	\$22.500
Espumante Myla Brut Rose 750c	\$14.900
Espumante Amaranta Brut 750c	\$14.900
Espumante Valdivieso Petit 187c Brut, Brut Rose	\$4.500
Espumante Las Perdices 750c	\$16.900

Bajativos

Amaretto Licor	\$4.500
Frangelico Liqueur (Avellanas)	\$5.900
Amaretto Galliano	\$5.900
Clavo Oxidado	\$5.900
Araucano Bitter	\$2.500
Jerez Tío Pepe <i>copa</i>	\$4.500
Menta Licor	\$2.500
Manzanilla Licor	\$2.500

Whisky y Pisco

Whisky Johnnie W. Negra	\$7.900
Whisky Johnnie W. Roja	\$5.900
Whisky Chivas Regal	\$7.900
Whisky Jack Daniel's	\$7.900
Whisky Ballantine's	\$5.900
Whisky Old Parr 12 años	\$7.900
Baileys crema de Whisky	\$5.900

Pisco Lapostolle XO 40° <i>Piscola</i>	\$9.900
Pisco Alto DC 40° Transp. <i>Piscola</i>	\$5.900
Pisco Alto DC 35° Añejado <i>Piscola</i>	\$5.900
Pisco Capel/Alto CD 35° <i>Piscola</i>	\$4.900
Pisco Alto del Carmen 35° <i>Bot. 750</i>	\$25.500



Chang Cheng

RESTAURANT



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.

Handpicked Reserva 750 cc.

Aperitivos, Mariscos, Pescados y Pastas

Sauvignon Blanc	\$ 9.900
Chardonnay	\$ 9.900

Pastas y comidas especiadas

Carmenere	\$ 9.900
-----------	----------

Carnes Rojas

Cabernet Sauvignon	\$ 9.900
--------------------	----------

Pastas y Carnes Blancas

Merlot	\$ 9.900
--------	----------

Ensamblajes 750 cc.

Pastas y Carnes Rojas

Red Blend 1234	\$ 19.900
50% Syrah, 30% Carmenere, 10% Cabernet Franc y 10% Petit Verdot	

Carnes Rojas y Cerdos Asados

Unique Selection	\$ 29.900
45% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenere y 20% Syrah	

Carnes Rojas y Comidas Especiadas

Ketran	\$ 69.900
35% Syrah, 30% Petit Verdot, 25% Carmenere, 10% Cabernet Franc.	

Gran Reserva 750 cc.

Especial para comida China

Viognier	\$ 13.900
Viognier Naranja	\$ 19.900

Mariscos, Pescados y Pastas

Chardonnay	\$ 13.900
Sauvignon Blanc	\$ 13.900
Rosé Cinsault	\$ 13.900

Pastas y Carne Cerdo

Carmenere	\$ 13.900
-----------	-----------

Carnes Rojas y Cerdos Asados

Cabernet Sauvignon	\$ 13.900
--------------------	-----------

Pastas y Carnes Blancas

Merlot	\$ 13.900
--------	-----------

Vinos especiales Single Vineyard 750 cc.

Comidas Especiadas, Carnes Rojas y de caza

Cabernet Sauvignon	\$ 19.900
Petit Verdot	\$ 19.900
Carmenere	\$ 19.900

Promociones Siegel 750 cc.

Gran Reserva	2 x	\$ 19.900
Reserva	2 x	\$ 12.900
Reserva	6 x	\$ 34.500





Chang Cheng

RESTAURANT

Vinos

Copa de Vino Reserva \$ 3.900
Copa de Vino Gran Reserva \$ 7.900
Descorche \$ 8.500

Viña Santa Ema
Select Terroir Reserva 750 cc. \$ 11.900
Select Terroir Reserva 375 cc. \$ 6.900

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc
Chardonnay

Gran Reserva 750 cc. \$ 19.900
Gran Reserva 375 cc. \$ 11.900

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc
Chardonnay

Viña Montes Alpha \$ 29.900
Gran Reserva 750 cc.

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Pinot Noir

Viña Santa Digna \$ 12.900
Reserva 750 cc.

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc

Viña Tabalí Pedregoso \$ 12.900
Reserva 750 cc.

Merlot
Carmenere
Cabernet Sauvignon

