



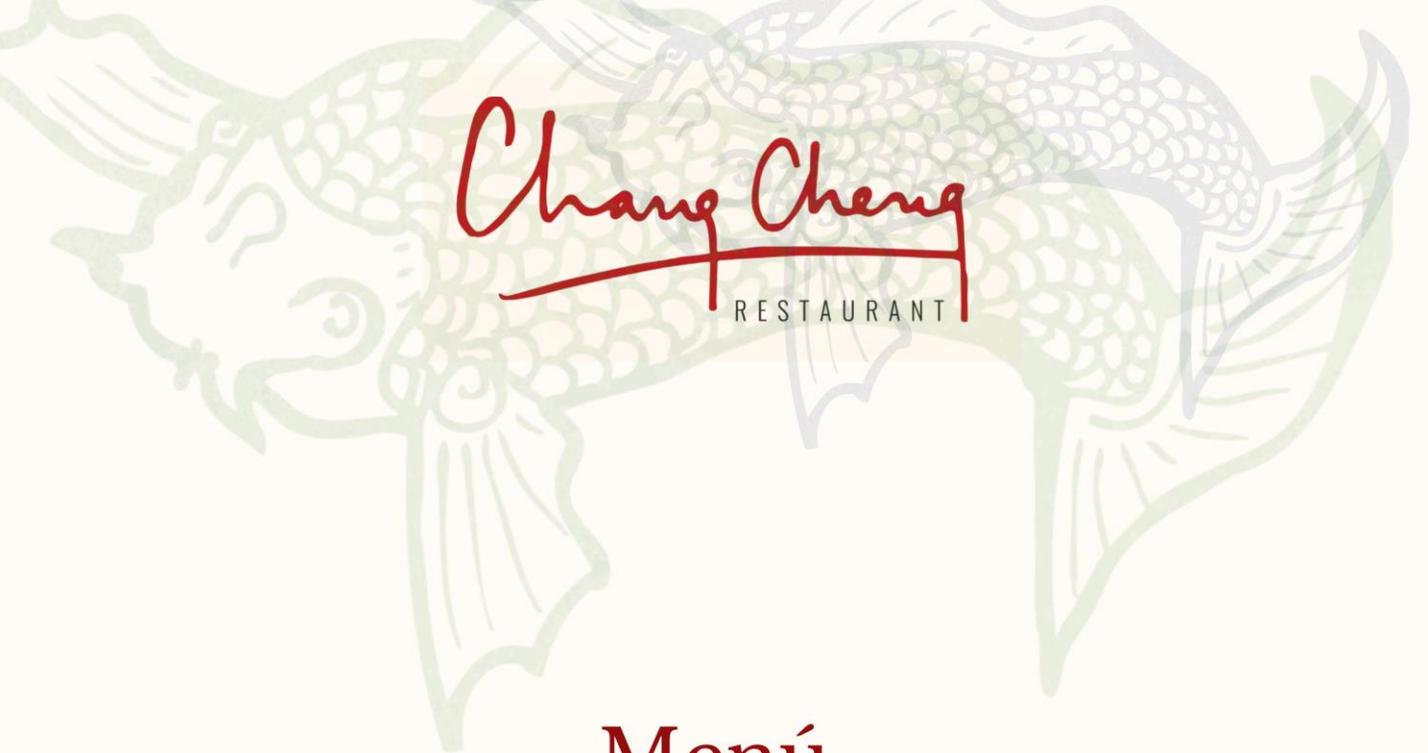
Chang Cheng

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





Chang Cheng

RESTAURANT

Menú

Entradas

Wantán Frito	\$3.490	Camarón Mandarín	\$7.900
Ravioles chinos fritos, rellenos con pasta de carne de cerdo. (8 u.)		Empanadas fritas de camarón con cebollines. (6 u.)	
Arrollado Primavera	\$4.490	Camarón Rebozado	\$9.900
Pasta de carne y verduras envueltas en una hoja de masa delgada, enrollada y frita. (5 u.)		Camarón ecuatoriano condimentado con especias chinas, rebozado y frito. Servido con salsa especial de soya y condimentos. (8u.)	
Arrollado Primavera Vegetales	\$4.490		
<i>Vegetariano</i>			
Verduras envueltas en una hoja de masa delgada, enrollada y frita. (5 u.)			

Sopas

Sopa Y Fu Min	\$5.900	Sopa Tofu <i>Vegetariano</i>	\$5.900
Caldo de ave, verduras, pollo, camarones, dientes de dragón y tallarines de huevo.		Caldo de verduras, con tallarines de arroz, tofu salteado en salsa de soya y cebollín fino.	
Sopa Wantán	\$5.900	Sopa Picante	\$5.900
Caldo de ave con wantán.		Caldo de ave con trozos de pechuga de pollo, tofu, verduras y ají.	



Aves

Pato

Pato Pekín \$19.900
Pato asado y deshuesado, salteado con salsa de soya y cebollines.

Pato Especial \$19.900
Pato asado y deshuesado, condimentado con salsa de soya, servido sobre una base de dientes de dragón.

Pato Piña \$19.900
Pato asado estilo cantonés, deshuesado, salteado con piña y salsa agridulce.

Pato Chang Cheng \$19.900
Pato asado en trozos, sobre una base de champiñones, dientes de dragón y algas chinas.

Pato Cinco Sabores \$19.900
Pato deshuesado asado, sobre una base de verduras salteadas con cinco especias chinas.

Pollo

Pollo Chitén \$14.900
Pollo en cubos, salteado con zanahorias, brócoli, coliflor y almendras.

Pollo Kom Pao \$15.900
Pollo en cubos, salteado con algas chinas, bambú, brócoli, almendras y salsa de ají rojo.

Pollo con Champiñones \$14.900
Pollo deshuesado cortado en trozos, salteado con champiñones y cebollines.

Pollo al Limón *Tradicional Mandarin* \$14.900
Pollo deshuesado cortado en trozos, rebozado y frito, servido en una suave salsa de limón.

Pollo Chang Cheng \$14.900
Pollo deshuesado cortado en trozos, salteado con champiñones y algas chinas.

Pollo Tausí \$14.900
Pollo deshuesado cortado en trozos y salteado con salsa de tausí.

Pollo Picante *Tradicional Mandarin* \$15.900
Pollo deshuesado cortado en trozos, rebozado y frito, servido con salsa de ajo y ají cacho de cabra.

Pollo Piña \$14.900
Pollo deshuesado cortado en trozos, rebozado y frito, servido con salsa de tamarindo.

Cerdo

Costillar Cantonés \$12.900
Cerdo rebozado y frito, servido con piña y salsa de tamarindo (agridulce).

Cerdo Chasiú \$12.900
Cerdo asado, salteado con cebollines y salsa de soya.

Cerdo al Ajo *Tradicional Mandarin* \$14.900
Lomo de cerdo salteado con cebolla, repollo, champiñones, algas chinas y ajo.

Cerdo Tofu Bao \$12.900
Lomo de cerdo salteado con cebollín, tofu, ají rojo y ajo.



Vacuno

Filete Kom Pao Gayo *Trad. Mandarín* \$19.900
Filete en trozos rebozado y salteado con
cebollines, ají y pimentón.

Filete Mongoliano \$18.900
Carne Mongoliana \$14.900

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

Filete Mongoliano Especial \$18.900
Filete en trozos, salteado con algas chinas,
bambú, brócoli y salsa de ají rojo.

Filete con Champiñones \$18.900
Carne con Champiñones \$14.900

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

Filete Chung San \$18.900
Carne Chung San \$14.900

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

Filete Cinco Sabores \$18.900

Carne Cinco Sabores \$14.900

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

Filete con Curry \$18.900

Carne con Curry \$14.900

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

Filete Mandarín \$19.900

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

Pescados y Mariscos

Congrio Shanghai \$17.900
Congrio rebozado y frito, sobre una base de
verduras salteadas y salsa de soya.

Congrio Yangtse \$17.900
Congrio en trozos condimentado con salsa de
soya, rebozado y frito.

Congrio Tausí \$17.900
Congrio en trozos salteado con salsa de tausí y
cebollines.

Congrio Fuyon \$17.900

Tortilla de congrio, con huevos, cebollín
picado y soya.

Pescado a la China *Trad. Mandarín*
Pescado servido al vapor, con jengibre, cebollín
y salsa de soya

Reineta \$15.500

Corvina \$19.900

Surtido de Mariscos *Trad. Mandarín* \$19.900

Mariscos surtidos salteados con cebollín y soya.



Chang Cheng

RESTAURANT

Arrollado de Mariscos \$14.900

Pasta de pescado envuelta en panqueque de huevo, cocido al vapor, servido con salsa de soya y cebollines.

Camarón Kom Pau *Trad. Mandarín* \$16.900

Camarones salteados con ají, pimentón, bambú, algas y almendras.

Camarón Yangtse \$16.900

Camarones condimentados con salsa de soya, rebozados y fritos.

Camarón Chang Cheng \$18.900

Camarones salteados con cebollín y salsa de tausí.

Camarón Fuyon \$16.900

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

Camarón al Ajillo \$21.900

Camarones ecuatorianos salteados con soya, choclos chinos, pimentón, ají rojo y decorado con almendras.

Chapsui

Chapsui Especial \$15.500

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón salteados con ave, carne de vacuno y camarones, servido con almendras fritas.

Chapsui de Filete \$18.900

Chapsui de Carne \$14.900

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

Chapsui de Cerdo Chasiú \$12.900

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

Chapsui de Ave \$12.900

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

Chapsui de Congrio \$16.900

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

Chapsui de Camarones \$16.900

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

Chapsui de Mariscos Surtidos \$19.900

Verduras de temporada al hilo y dientes de dragón salteados con soya y mariscos surtidos. (camarón, choritos, ostiones y congrio)

Chapsui de Tofu *Vegetariano* \$12.900

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

Pack Po Choy *Vegetariano* \$15.500

Variedad de verduras al hilo, algas chinas y bambú, salteados en una salsa de soya en una base tallarines de arroz.

Chapsui de Verduras *Vegetariano* \$12.900

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



Chang Cheng

RESTAURANT

Dientes de Dragón

Dientes de Dragón con Ave \$13.900
Dientes de dragón salteados con trozos de pollo, cebollín y soya.

Dientes de Dragón con Carne \$13.900
Dientes de dragón salteados con trozos de carne de vacuno, cebollín y soya.

Dientes de Dragón con Camarones \$16.500
Dientes de dragón salteados con camarones, cebollín y soya.

Dientes de Dragón con Cerdo Chasiú \$13.900
Dientes de dragón salteados con trozos de cerdo asado, cebollín y soya.

Chaumín

Chaumín Especial \$16.900
Tallarines de huevo hechos en casa, acompañados de pollo, carne de vacuno, camarón y surtido de verduras, salteados con soya.

Chaumín con Cerdo \$13.900
Tallarines de huevo hechos en casa, acompañados con carne de cerdo asado y verduras de la temporada, salteados con soya.

Chaumín con Ave \$13.900
Tallarines de huevo hechos en casa, acompañados trozos de pechuga de pollo y verduras de la temporada, salteados con soya.

Chaumín con Filete \$16.900
Tallarines de huevo hechos en casa, acompañados con trozos de filete y verduras de la temporada, salteados con soya.

Chaumín con Camarones \$16.900
Tallarines de huevo hechos en casa, acompañados con camarones y verduras de la temporada, salteados con soya.

Chaumín con Verduras Vegetariano \$13.900
Tallarines de huevo hechos en casa, acompañados con verduras de la temporada y algas, salteados con soya.

Arroz

Arroz Chaufán \$3.490
Arroz cocido, salteado con chancho asado, huevo, cebollín y zanahoria.

Arroz Chaufán Especial \$4.990
Arroz cocido, salteado con chancho asado, huevo, cebollín, zanahoria y camarones.

Arroz Chaufán Verduras Vegetariano \$3.490
Arroz cocido, salteado con cebollín, zanahoria, coliflor, brócoli y diente de dragón.

Arroz Blanco Vegetariano \$2.900
Arroz cocido sin condimentar.



Chang Cheng

RESTAURANT

Postres

Merengue Chang Cheng	\$4.900	Helado Artesanal 	\$4.500
Macedonia de frutas con helado, merengue, crema y salsa de chocolate.		Flan Casero	\$3.500
Flan Chang Cheng	\$4.500	Cheesecake	\$4.500
Flan casero con helado, crema y salsa de chocolate.		Lychees	\$3.500
Torta del día	\$4.500	Papayas con crema	\$5.500

Cafetería

Café Espresso	\$2.900	Tetera Té Chino	\$3.900
Café Turco	\$2.900	Té Jazmín	\$1.900
Café Cortado	\$2.900	Té Verde	\$1.900
Café Americano	\$2.900	Agua de hierbas	\$1.500

Bebidas

Bebidas	\$2.300	Limonada	\$3.200
Agua Mineral	\$1.900	Limonada clásica, menta-jengibre, albahaca-jengibre.	
Jugo de fruta	\$3.900		



Chang Cheng

RESTAURANT

Cervezas

Cervezas	
Royal Guard	\$3.000
Heineken	\$3.000
Heineken Cero	\$3.000
Corona	\$3.000
Kunstmann (Lager, Bock, Torobayo)	\$3.950
Kunstmann Especiales (Miel, Arándano)	\$4.400
Austral (Calafate, Lager, Patagonia, Torres del Paine 330cc)	\$4.400
Austral (Torres del Paine 500cc)	\$4.900
Stella Artois	\$3.000
Stella Artois sin alcohol	\$3.500
Cristal sin alcohol	\$3.000
Michelada (Agregado)	\$1.100

Aperitivos y Cócteles

Vaina	\$3.500
Pisco Sour	\$3.500
Amaretto Sour	\$4.500
Whisky Sour	\$4.500
Aperol Spritz	\$5.500
Ramazzotti Spritz	\$5.500
Espumante (Bot. individual 187 cc)	\$4.900
Whisky Johnnie Walker Red Label	\$5.900
Vodka Tónica / Naranja	\$5.900
Gin Tónica / Ginger Ale	\$5.900
Pisco con Coca-Cola	\$4.500

Vinos

Cabernet Sauvignon

Santa Ema Select Terroir Reserva 375cc	\$ 5.900
Santa Rita Medalla Real Reserva 375cc	\$ 5.900
Santa Ema Select Terroir Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Rita Medalla Real Reserva 750cc	\$ 9.900
Miguel Torres Santa Digna Reserva 750cc	\$ 9.900
Tabali Pedregoso Gran Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Ema Gran Reserva 750 cc	\$ 17.900
Tarapacá Gran Reserva 750cc	\$ 17.900
Requingua Toro de Piedra Gran Reserva 750cc	\$ 17.900
Montes Alpha Gran Reserva 750cc	\$ 29.900

Carmenère

Santa Ema Select Terroir Reserva 375cc	\$ 5.900
Santa Ema Select Terroir Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Rita Medalla Real Reserva 750cc	\$ 9.900
Miguel Torres Santa Digna Reserva 750cc	\$ 9.900
Tabali Pedregoso Gran Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Ema Gran Reserva 750 cc	\$ 17.900
Tarapacá Gran Reserva 750cc	\$ 17.900
Requingua Toro de Piedra Gran Reserva 750cc	\$ 17.900
Montes Alpha Gran Reserva 750cc	\$ 29.900



Chang Cheng

RESTAURANT

Vinos

Merlot

Santa Ema Select Terroir Reserva 375cc	\$ 5.900
Santa Ema Select Terroir Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Rita Medalla Real Reserva 750cc	\$ 9.900
Tabali Pedregoso Gran Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Ema Gran Reserva 750 cc	\$ 17.900
Tarapacá Gran Reserva 750cc	\$ 17.900
Requingua Toro de Piedra Gran Reserva 750cc	\$ 17.900
Montes Alpha Gran Reserva 750cc	\$ 29.900

Sauvignon Blanc

Santa Ema Select Terroir Reserva 375cc	\$ 5.900
Santa Rita Medalla Real Reserva 375cc	\$ 5.900
Santa Ema Select Terroir Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Rita Medalla Real Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Ema Gran Reserva 750 cc	\$ 17.900
Montes Alpha Gran Reserva 750cc	\$ 29.900

Chardonnay

Santa Ema Select Terroir Reserva 375cc	\$ 5.900
Santa Ema Select Terroir Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Rita Medalla Real Reserva 750cc	\$ 9.900
Santa Ema Gran Reserva 750 cc	\$ 17.900
Montes Alpha Gran Reserva 750cc	\$ 29.900

Otras Cepas

Gewürztraminer (blanco) Miguel	
Torres Santa Digna Reserva	\$ 9.900
Malbec Santa Rita Medalla Real Reserva	\$ 9.900
Syrah Santa Rita Medalla Real Reserva	\$ 9.900
Pinot Noir Santa Ema Gran Reserva	\$ 17.900
Pinot Noir Requingua Toro de Piedra GR	\$ 17.900
Pinot Noir Novas Emiliana Gran Reserva	\$ 17.900

Espumante

Valdivieso Petit Brut 187 cc	\$ 4.900
Valdivieso Petit Brut Rosé 187 cc	\$ 4.900
Chandon Brut 187 cc	\$ 9.900
Amaranta Brut 750 cc	\$ 9.900
Dominga Brut 750 cc	\$ 14.500
Chandon Brut 750 cc	\$ 19.900

Copa Vino

\$ 3.500

