



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

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



Menú

Entradas

Wantán Frito \$4.400
Ravioles chinos fritos, rellenos con pasta de carne de cerdo. (8 u.)

Wantán frito sin carne \$4.400
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 \$8.990
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 \$9.990
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 Mandarín \$7.990
Empanadas fritas de camarón chileno con cebollín finamente picado. (6 u.)

Camarón Rebozado \$9.990
Camarón ecuatoriano condimentado con especias chinas, rebozado y frito. Servido con salsa especial de soya y condimentos. (10 u.)

Hunan \$7.990
Ají oro relleno con una pasta de merluza condimentado con especias chinas, rebozado y frito (4 u.)

Hojas de Camarón \$3.490
Masitas de colores, fritas y crujientes con sabor a camarón

Copa de oro \$9.990
Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con pollo, verduras y camarón. (8 u.)

Copa de oro vegetal *Vegetariano* \$9.900
Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con tofu y verduras. (8 u.)



Sopas

Sopa Y Fu Min	\$6.900	Sopa Tofu <i>Vegetariano</i>	\$6.900
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	\$6.900	Sopa Picante	\$6.900
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>	\$6.900	Sopa Chang Cheng	\$6.900
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	\$6.900	Sopa de Mariscos	\$6.900
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	\$6.900	Sopa de Verduras	\$6.900
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	\$4.400	Arroz con Verduras <i>Vegetariano</i>	\$4.400
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	\$4.400
Arroz cocido, salteado con chanco asado, huevo, cebollín, zanahoria y camarones.		Arroz cocido salteado con huevo, cebollín, zanahoria.	
Arroz Blanco <i>Vegetariano</i>	\$3.900		
Arroz cocido sin condimentar.			



Cerdo

Costillar Cantonés \$13.900

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

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* \$13.900

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 agri dulce)

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 agri dulce)

Pato Shangai \$20.900

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

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 agri dulce 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)



Aves

Pollo

Pollo al Limón *Tradicional Mandarin* \$15.900

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

Pollo Chitén \$15.900

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 \$15.900

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

Pollo Cebollín \$15.900

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

Pollo Mongoliano \$15.900

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 Mandarin* \$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 \$15.900

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 Mandarin \$20.900

Posta Rosada Mandarin \$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 vacuno, camarón y pollo) \$18.900

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.



Pescados y Mariscos

Camarones

Camarón Chang Cheng \$17.900
Camarones chilenos salteados con cebollín y salsa de tausi.

Camarón Chang Cheng Especial \$17.900
Camarones ecuatorianos salteados con ají chino, salsa especial y cebollín picado.

Camarón al Ajillo \$17.900
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. Mandarin

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

Camarón Yangtse \$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 \$17.900
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 \$18.900
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. Mandarin* \$22.900
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 \$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. Mandarin \$20.900

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

Corvina Seifu Trad. Mandarin \$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. Mandarin \$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 \$18.900

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.



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 \$14.900

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 \$14.900

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.



Pastas

Tallarín de Trigo

Tallarín con Camarones \$14.900

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



Vegetarianos

Entradas

Wantán frito sin carne \$4.400
Ravioles chinos fritos, masa de harina de trigo y huevo. (8 u.)

Copa de oro vegetal \$9.990
Masa de arrollado primavera frita con forma de copa rellena con tofu y verduras. (8 u.)

Sopa Tofu \$6.900
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 \$6.900
Caldo de verduras, algas chinas, diente de dragón y champiñones.

Acompañamientos

Arroz con Verduras \$4.400
Arroz cocido, salteado con cebollín, zanahoria, coliflor, brócoli y diente de dragón.

Arroz Blanco \$3.900
Arroz cocido sin condimentar.

Arroz Chaufán sin Cerdo \$4.400
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 \$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.



Postres

Postres de la casa

Merengue Chang Cheng \$5.900

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

Postre Tiramisú \$5.900

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 \$5.900

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

Flan Casero \$ 4.500

Flan de vainilla hecho en casa.

Torta del día \$5.900

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

Cheesecake \$4.900

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

Flan Chang Cheng \$4.900

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

Servicio de Tortas \$8.000

Otros Postres

Lychees \$4.500

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

Papayas con crema \$6.500

Papayas en almíbar servidas en su jugo.

Castañas en Almíbar \$6.500

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 \$ 3.500

Porción de frutas según la disponibilidad.



Cafetería

NESPRESSO

Café Espresso	\$3.500	Tetera Té Chino	\$4.400
Café Espresso Doble	\$3.500	Té Jazmín	\$1.990
Café Ristretto	\$3.500	Té Verde	\$1.990
Café Americano	\$3.500	Té Variedad de sabores	\$1.990
Café Cortado	\$3.500	Té tradicional Twinings, Dilmah	\$1.990
Café Late	\$3.500	Agua de hierbas	\$1.990
Café Cappuccino	\$3.500	Café Turco	\$3.500
Café Macchiato	\$3.500	Café Nescafé	\$1.990

Bebidas

Limonadas	\$4.200	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	\$4.200	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	\$3.990
Royal Ipa	\$3.990
Heineken	\$3.990
Heineken Cero	\$3.990
Corona	\$3.990
Budweiser	\$3.990
Cusqueña	\$3.990
Cristal sin alcohol	\$3.990
Stella Artois	\$3.990
Stella Artois sin alcohol	\$3.990
Kunstmann	
Lager	\$4.400
Torobayo	\$4.400
Austral	
Calafate	\$4.400
Lager	\$4.400
Patagonia	\$4.400
Torres Paine 330cc	\$4.400
Torres Paine 500cc	\$4.900

Aperitivos y Cócteles

Amaretto Sour	\$5.500
Whisky Sour	\$5.900
Whisky Sour doble	\$6.900
Pisco Sour	\$5.500
Pisco Sour Doble	\$6.900
Maracuya Sour	\$5.500
Chardonnay Sour	\$5.500
Vaina	\$5.500
Aperol Spritz	\$6.990
Ramazzotti Spritz / Violetto	\$6.990
Caipiriña	\$5.900
Caipiroska	\$5.900
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





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	\$5.500
Brut, Brut Rose	
Espumante Las Perdices 750c	\$16.900

Bajativos

Amaretto Licor	\$5.500
Frangelico Liqueur (Avellanas)	\$5.900
Amaretto Galliano	\$5.900
Clavo Oxidado	\$5.900
Araucano Bitter	\$3.990
Jerez Tío Pepe <i>copa</i>	\$4.500
Menta Licor	\$3.990
Manzanilla Licor	\$3.990

Whisky y Pisco

Whisky Johnnie W. Negra	\$7.900
Whisky Johnnie W. Roja	\$6.900
Whisky Chivas Regal	\$7.900
Whisky Jack Daniel's	\$7.900
Whisky Ballantine's	\$6.900
Whisky Old Parr 12 años	\$7.900
Baileys crema de Whisky	\$5.900

Pisco Lapostolle XO 40°	Piscola	\$9.900
Pisco Alto DC 40° Transp.	Piscola	\$6.900
Pisco Alto DC 35° Añejado	Piscola	\$6.900
Pisco Capel/Alto CD 35°	Piscola	\$5.900
Pisco Alto del Carmen 35°	Bot. 750	\$25.500





Vinos

Los Vinos Siegel se identifican con una gama de variedades clásicos 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 \$ 4.400
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



Menú

Menú para 2 personas

Antes ~~\$40.500~~

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

Ahora
10% desc.
\$36.450

Menú para 4 personas

Antes ~~\$81.000~~

- 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

Ahora
10% desc.
\$72.900



Colaciones

Solo para llevar

\$9.900 c/u

Carne Mongoliana y Arroz Chaufan



Chapsui de Pollo y Arroz Chaufan



Costillar Cantonés y Arroz Chaufan



Chaumin de Pollo



Chaumin de Carne



Todo con 4 unidades de wantan, 2 unidades Arrollados primavera y una salsa de soya



Colaciones

Solo para llevar

\$5.990 c/u

Opciones:

- 1.- Pollo Mongoliano con Arroz Chaufan**
- 2.- Chapsui de Pollo con Arroz Chaufan**
- 3.- Chapsui de verduras con Arroz Chaufan**

