

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 \$4.400

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

Camaron 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 Caldo de pollo, verduras, trozos de pollo, camarones, dientes de dragón y tallarines de

Sopa Wantán \$6.900 Caldo de pollo con wantán y cebollín picado.

huevo hechos en casa.

Sopa Wantán Min *Vegetariano* \$6.900 Caldo de pollo con fideos de huevo hechos en casa, wantán y cebollín picado.

Sopa Kaiyon \$6.900 Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo,, fideos de arroz y cebollín picado.

Sopa Hanchow \$6.900 Caldo de pollo, fideos de arroz, cebollín picado y clara de huevo.

Sopa Tofu *Vegetariano* \$6.900 Caldo de verduras, con fideos de arroz, tofu, algas, champiñones y cebollín fino.

Sopa Picante \$6.900 Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo, tofu, verduras, bambú y ají.

Sopa Chang Cheng \$6.900 Caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo, camarones, dientes de dragón, algas y champiñones.

Sopa de Mariscos \$6.900 Caldo de ostiones, mejillones, calamares, congrio, camarón, cebollín y salsa de soya

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

Arroz

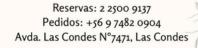
Arroz Chaufán \$4.400 Arroz cocido, salteado con chancho asado, huevo, cebollín y zanahoria.

Arroz Chaufán Especial \$5.400 Arroz cocido, salteado con chancho asado, huevo, cebollín, zanahoria y camarones.

Arroz Blanco *Vegetariano* \$3.900 Arroz cocido sin condimentar.

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

Arroz Chaufán sin Cerdo \$4.400 Arroz cocido salteado con huevo, cebollín, zanahoria.





Cerdo

Costillar Cantonés

\$13.900

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 Mandarín* \$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 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 cebollin. (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 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 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 \$15.900

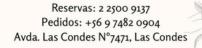
Trozos de carne salteada con cebollines, ají verde y salsa de soya.

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 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.



Pescados y Mariscos

Camarones

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

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. Mandarín

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.

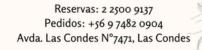
Mariscos

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. Mandarín* \$22.900 Surtido de congrio, calamares, estiones, 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 SeifuTrad. Mandarín \$20.900

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

Congrio YangtseTrozos de congrio rebozados y fritos.

Congrio Fuyon \$18.900

\$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.

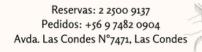
Dientes de Dragón con

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 \$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.

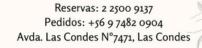
Berenjenas Cantonesas \$13.900

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 Chaumín con Posta Rosada

\$17.900 \$14.900

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

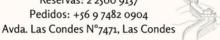
Chaumín con Cerdo

\$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.

Reservas: 2 2500 9137





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.

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.

Tallarín con Filete\$17.900Tallarín 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 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

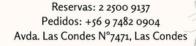
Arroz cocido salteado con huevo, cebollín, zanahoria.

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.

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





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

Taller.

\$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 Nescafe	\$1.990

Bebidas

Limonadas		\$4.200	Agua Mineral	Con o	sin Gas	\$2.500
Clásica			_			
Albahaca - Jer	ngibre		Bebidas			\$2.990
Menta - Jengil	ore		Coca Cola Zero)	Pepsi	
			Coca Cola origi	nal	Limón Soda	
Jugo de fruta n	atural	\$4.200	Coca Cola Ligth	า	Ginger Ale	
Mango	Piña	74	Fanta		Ginger Ale Li	gth
Frambuesa	Naranja		Fanta Zero		Agua Tónica	
Frutilla	Melón		Sprite		Bilz y Pap	
			Sprite Zero		Kem Piña	



Tragos y Cervezas

Cervezas		Aperitivos y Cócteles	
Michelada (Agregado)	\$1.100	Amaretto Sour	\$5.500
Royal Guard	\$3.990	Whisky Sour	\$5.900
Royal Ipa	\$3.990	Whisky Sour doble	\$6.900
Heineken	\$3.990	Pisco Sour	\$5.500
Heineken Cero	\$3.990	Pisco Sour Doble	\$6.900
Corona	\$3.990	Maracuya Sour	\$5.500
Budweiser	\$3.990	Chardonnay Sour	\$5.500
Cusqueña	\$3.990	Vaina	\$5.500
Cristal sin alcohol	\$3.990	Aperol Spritz	\$6.990
Stella Artois	\$3.990	Ramazzotti Spritz / Violetto	\$6.990
Stella Artois sin alcohol	\$3.990	Caipiriña	\$5.900
Kunstmann		Caipiroska	\$5.900
Lager	\$4.400	Pichuncho Pichuncho	\$6.990
Torobayo	\$4.400	Tom Collins	\$6.990
		Tequila Margarita	\$6.990
		Vodka Tónica / Naranja	\$6.990
Austral		Kir Royal	\$6.990
Calafate	\$4.400	Martini	\$6.990
Lager	\$4.400	Mojito	\$6.990
Patagonia	\$4.400	Campari Tónica	\$6.990
Torres Paine 330cc		Gin con Gin	\$6.990
Torres Paine 500cc	\$4.400	Gin Tónica	\$6.990
Torres Fairle Jouce	\$4.900		



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 copa	\$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 varietales 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, l	Mariscos,	, Pescaa	los y F	'astas
Sauvignon	Blanc		_	

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\$ 13.900Viognier Naranjo\$ 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 \$ 13.900 Cabernet Sauvignon

Pastas y Carnes Blancas

Merlot \$ 13.900

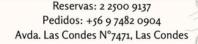
Vinos especiales Single Vineyard 750 cc.

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





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

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





Menú

Menú para 2 personas

Antes \$40.500

Ahora

- 1 Wantán Frito (8 und)
- 10% desc.

2 Arroz Chaufan

1 Carne Mongoliana posta

\$36.450

1 Chapsui de ave

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



Costillar Cantonés y Arroz Chaufan



Chapsui de Pollo 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