

# VINOS

## BLANCOS

Tierra del Fuego - Sauvignon Blanc - Chile

**COPA 5oz** [ \$16.900 ] **BOTELLA 750ml** [ \$72.900 ]

Camaleon Nuvo - Chardonnay - Torrontes - Argentina

**COPA 5oz** [ \$16.900 ] **BOTELLA 750ml** [ \$72.900 ]

Doña Paula Los Cardos - Chardonnay

**BOTELLA 750ml** [ \$78.900 ]

Piemonte - Cortese - Italia

**BOTELLA 750ml** [ \$85.900 ]

## ROSADOS

MontGras Pink Sin - Zinfandel Rosé - Chile

**COPA 5oz** [ \$16.900 ] **BOTELLA 750ml** [ \$72.900 ]

Familia Gascon Rosé - Argentina

**BOTELLA 750ml** [ \$89.900 ]

J.Bouchon reserva Rosé - Chile

**BOTELLA 750ml** [ \$89.900 ]

## TINTOS

Tierra del Fuego - Merlot - Chile

**COPA 5oz** [ \$16.900 ] **BOTELLA 750ml** [ \$72.900 ]

Tierra del Fuego - Carménère - Chile

**COPA 5oz** [ \$16.900 ] **BOTELLA 750ml** [ \$72.900 ]

Camaleon Nuvo - Malbec - Merlot - Argentina

**BOTELLA 750ml** [ \$75.900 ]

Solar Viejo - Tempranillo - España

**BOTELLA 750ml** [ \$85.900 ]

Tierra del Fuego - Cabernet Sauvignon - Chile

**BOTELLA 750ml** [ \$85.900 ]

Senatore primo - Dolcetto - Barbera - Italia

**BOTELLA 750ml** [ \$85.900 ]

J. Bouchon Reserva - Carmenere/Syrah - Chile

**BOTELLA 750ml** [ \$89.900 ]

J. Bouchon - Reserva - Merlot - Chile

**BOTELLA 750ml** [ \$89.900 ]

Camaleon Premium - Malbec - Argentina

**BOTELLA 750ml** [ \$89.900 ]

## ESPUMOSOS

Segura Viudas, Brut Reserva - Macabeo, Parellada,

Xarel - España **BOTELLA 750ml** [ \$85.900 ]

## DIGESTIVOS

Cointreau

**TRAGO 1,5 oz** [ \$14.900 ]

Cognac Remy Martin V.S.O.P

**TRAGO 1,5 oz** [ \$39.900 ]

## APERITIVOS

Jerez Tio Pepe

**TRAGO 1,5 oz** [ \$9.900 ]

Dubonnet

**TRAGO 1,5 oz** [ \$9.900 ]

Campari

**TRAGO 1,5 oz** [ \$9.900 ]

## SAKE

Momokawa Ruby

**FRÍO 4oz** [ \$29.900 ] **CALIENTE 6oz** [ \$39.900 ]

**BOTELLA 750ml** [ \$159.900 ]

# LICORES

## SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker® Red Label

**TRAGO 2oz** [ \$14.900 ]

Johnnie Walker® Black Label

**TRAGO 2oz** [ \$20.900 ]

Buchanan's® 12 Años

**TRAGO 2oz** [ \$20.900 ]

Old Parr® 12 Años

**TRAGO 2oz** [ \$22.900 ]

Buchanan's® 18 Años

**TRAGO 2oz** [ \$32.900 ]

## WHISKEY

Jack Daniel's®

**TRAGO 2oz** [ \$20.900 ]

## GINEBRA

Tanqueray London Dry®

**TRAGO 2oz** [ \$20.900 ]

Tanqueray Rangpur®

**TRAGO 2oz** [ \$22.900 ]

Bulldog™

**TRAGO 2oz** [ \$24.900 ]

Hendrick's®

**TRAGO 2oz** [ \$27.900 ]

## VODKA

Absolut® Azul

**TRAGO 2oz** [ \$14.900 ]

Ketel One®

**TRAGO 2oz** [ \$20.900 ]

Grey Goose®

**TRAGO 2oz** [ \$29.900 ]

## TEQUILA

Don Julio Reposado®

**TRAGO 2oz** [ \$20.900 ]

Don Julio Blanco®

**TRAGO 2oz** [ \$20.900 ]

## AGUARDIENTE

Antioqueño Azul

**TRAGO 2oz** [ \$9.900 ]

## RON

Pampero® Aniversario

**TRAGO 2oz** [ \$16.900 ]

Zacapa® 23 Años

**TRAGO 2oz** [ \$24.900 ]

## DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD.  
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL  
PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO  
DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



华  
馆

P.F. CHANG'S®

... "descubre un viaje de sabores con nosotros"

- Philip Chiang -

DIM SUM que significa "tocar el corazón" es el estilo de cocina CANTONESA

Nuestros expertos chefs preparan diariamente varios platillos de Dim Sum que incluyen dumplings, rollos y otros alimentos, es una experiencia que involucra porciones individuales de alimentos hechos a mano, preparados al vapor o freídos en sartén.



华  
馆


## ENTRADAS

Platos para compartir inspirados en los sabores más representativos de Asia.



Chang's Famous Chicken Lettuce Wraps

### EDAMAME [ \$ 16.900 ]

- **TRADICIONAL**  
Cocidos al vapor con sal Kosher.
- **ORAGE **  
Espolvoreados con sal cítrica, cáscaras de naranja y hojuelas de chili.

### TEMPURA CALAMARI & VEGETABLES

Crispy tempura de calamares y vegetales sazonados con sal Hunan servidos sobre fideos de arroz fritos y acompañados con nuestra Sriracha Honey Sauce. [ \$ 23.900 ]

### CHANG'S FAMOUS CHICKEN LETTUCE WRAPS

Combinación de pollo molido, hongos shiitake y castañas de agua, preparados en el wok, acompañados de hojas de lechuga para que hagas tus wraps. [ \$ 23.900 ]

### DYNAMITE SHRIMP

Camarones tempura bañados en una salsa a base de Sriracha. [ \$ 27.900 ]

## DIM SUM

Platos preparados diariamente. Hechos a mano, tradicionales de la cocina Cantonesa.

### VEGETABLE SPRING ROLLS

Rellenos con una mezcla de vegetales, acompañados con salsa agri dulce. [ 2 rollos \$12.900 ] [ 4 rollos \$19.900 ]

### HAND-FOLDED DUMPLINGS

Seis piezas cocidas al vapor o doradas en el sartén servidas con una salsa de chiles. [ Cerdo \$19.900 - Camarón \$22.900 ]


### HAND-FOLDED CRAB WONTONS


Seis wontons de cangrejo acompañados con una salsa de ciruela ligeramente picante. [ \$ 23.900 ]

Hand-Folded Dumplings de cerdo



**OLG** Opción sin/libre de gluten disponible

 Ligeramente picante

 Vegetariano

#### Alerta de alérgenos

Si tienes alergia alimentaria o restricciones dietéticas especiales, por favor coméntale a tu mesero, gerente o chef y nosotros intentaremos ajustarnos a tus necesidades.

## BEBIDAS CALIENTES

### TÉ

#### DRAGON PEARL JASMINE 10oz.

Perlas de té verde con esencia de flores de Jazmín. [ \$ 7.900 ]

#### ORGANIC BANGKOK 10oz.

Té verde mezclado con limonaria, jengibre, coco y vainilla. [ \$ 7.900 ]

#### CHAMOMILE 10oz.

Manzanilla con toques de manzanas verdes. [ \$ 7.900 ]

#### HOT CINNAMON SPICE 10oz.

Té negro asiático con tres variedades de canela, clavos dulces y piel de naranja. [ \$ 7.900 ]

#### ROOIBOS CHAI 10oz.

Rooibos de África del Sur, con cardamomo, canela y clavos. [ \$ 7.900 ]

#### POMEGRANATE OOLONG 10oz.

Ti Quan Yin Oolong y granada. [ \$ 7.900 ]



Tomar el té también es una experiencia para compartir.

## CAFÉ COLOMBIANO STARBUCKS®

Americano 5oz.	[ \$ 3.000 ]
Espresso 1oz.	[ \$ 3.500 ]
Espresso doble 2oz.	[ \$ 3.900 ]
Cappuccino 6oz.	[ \$ 4.900 ]
Latte 8oz.	[ \$ 4.900 ]

AGUA AROMÁTICA 5oz.	[ \$ 3.000 ]
---------------------	--------------

## CÓCTELES

Hechos con ingredientes frescos y licores de calidad superior para ser disfrutados en diferentes momentos

### VINO CALIENTE 5oz.

[ \$ 18.900 ]


### ASIAN PEAR MOJITO 14oz.

Ron Zacapa Ámbar®, licor de manzana y hierbabuena. [ \$ 22.900 ]

### SANGRÍA

Vino tinto, Gin, Triple Sec, naranja y manzana.

**COPA 14oz** [ \$ 19.900 ]

**JARRA 1L** [ \$ 69.900 ] 

### HONEY THYME G&T 12oz.

Ginebra Tanqueray London Dry®, agua de miel, jugo de limón y tónica.

[ \$ 22.900 ]

### P.F. KIWI & LYCHEES

Ginebra Gordon's®, licor de Lychees, kiwi, lychees y zumo de limón.

[ \$ 22.900 ]

### CHANG'S SOUR

Ron Pampero® Aniversario, agua de miel, albahaca y limón.

[ \$ 22.900 ]

### P.F. LYCHEE MARTINI 7oz.

Vodka Smirnoff N° 21®, Soho y Lychees. [ \$ 22.900 ]

### ORGANIC AGAVE MARGARITA 12oz.

Tequila Don Julio Blanco®, néctar de Agave y limón. [ \$ 24.900 ]

### DYNASTY

Tanqueray Rangpur®, frutos rojos y limonaria. [ \$ 24.900 ]

### BOURBON GINGER LEMONADE

Bulleit Bourbon® en una limonada de jengibre. [ \$ 24.900 ]

### CHILI MARGARITA

Tequila Don Julio Blanco®, sirope de chiles y zumo de limón. [ \$ 24.900 ]

### GIN & TONIC

Ginebra Tanqueray London Dry®, Gordon's® [ \$ 26.900 ]

### GIN & TONIC

Hendrick's® o Bulldog™ [ \$ 29.900 ]

Asian Pear Mojito



## CÓCTELES SIN ALCOHOL

### ASIAN PEAR MOJITO SIN LICOR 14oz.

Apple Sour, hierbabuena y limón. [ \$ 12.900 ]

### RED BLOSSOM MOJITO 14oz.

Hierbabuena y frutos rojos. [ \$ 12.900 ]

### P.F. OOLONG ROSE TEA 14oz.

Té Oolong frío, agraz y limón. [ \$ 12.900 ]

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende, si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se reparten de la siguiente manera: el 95% entre los trabajadores del área de servicios quienes aportan lo mejor de sí para que tu experiencia sea única. El 5% restante, es invertido en la reposición de utensilios que por el desgaste natural deben ser reemplazados, para brindarte siempre la mejor experiencia. Todos nuestros productos incluyen impuesto nacional al consumo.

En caso de que tengas algún inconveniente con el cobro de la propina, comunícate con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radiques tu queja.

# COCINA AL WOK

## POLLO



Kung Pao Chicken

### SWEET & SOUR CHICKEN

Rebanadas de pechuga de pollo combinadas con trocitos de piña, pimentón verde, cebolla y salsa agri dulce. [ \$32.900 ]

### SESAME CHICKEN

Rebanadas de pechuga de pollo en salsa de ajonjolí poco picante, acompañados con brócoli, pimentón y cebolla. [ \$32.900 ]

### CARAMEL MANGO CHICKEN

Piezas de pechuga de pollo caramelizadas al estilo Vietnam, acompañadas con mango fresco, tomates cherry, pimentón rojo y cilantro. [ \$32.900 ]

### COCONUT CURRY CHICKEN **OLG**

Rebanadas de pechuga de pollo salteadas en el wok en una salsa de curry, leche de coco y maní, acompañadas de vegetales. [ \$32.900 ]

### CRISPY HONEY CHICKEN

Rebanadas de pechuga de pollo rebozadas con una salsa agri dulce y servidas sobre fideos de arroz fritos. [ \$34.900 ]

### KUNG PAO CHICKEN

Rebanadas de pechuga de pollo servidas con chiles secos, apio, maní y nuestra salsa Kung Pao. [ \$34.900 ]

### CHANG'S SPICY CHICKEN **OLG**

Rebanadas de pechuga de pollo rebozadas en nuestra Chang's Sauce agri dulce. [ \$34.900 ]

## VEGETARIANO

Le ponemos el corazón a la preparación de nuestras salsas.

### CHANG'S FAMOUS VEGETARIAN LETTUCE WRAPS

La versión vegetariana de nuestro plato más popular preparado con tofu. [ \$22.900 ]

### P.F. CHANG'S VEGETARIAN FRIED RICE

Arroz frito combinado con huevo, zanahoria, raíces chinas y mezcla de vegetales. [ \$24.900 ]

### VEGETARIAN LO MEIN

Nuestros tradicionales fideos chinos, mezclados con vegetales. [ \$28.900 ]

### COCONUT CURRY **OLG**

Vegetales salteados en el wok, preparados en una salsa de curry, leche de coco, maní y tofu. [ \$30.900 ]



Coconut Curry Vegetable

La frescura de nuestra cocina cobra vida con el poder del WOK. Una tradición asiática de 2.000 años que es una de las formas más puras de cocinar.

Los intensos 450 °F cocinan los ingredientes en solo unos segundos, manteniendo su valor nutricional y sabor.



Mongolian Beef

## CARNES

### SWEET & SOUR PORK

Rebanadas de cerdo combinado con trocitos de piña, pimentón rojo, cebolla y nuestra salsa agri dulce. [ \$35.900 ]

### BEEF WITH BROCCOLI **OLG**

Rebanadas de res cocinadas en el wok con ajo, jengibre y cebollín, servidas con brócoli. [ \$35.900 ]

### MONGOLIAN BEEF **OLG**

Tradicional receta de la región de Mongolia, preparada con láminas de res caramelizadas en nuestra dark sauce, acompañada de cebollín. [ \$37.900 ]

### WOK CHARRED BEEF

Rebanadas de res selladas al wok, pimentón y mix de hongos marinados. Plato con un sabor ahumado y único. [ \$37.900 ]

### WOK FIRED FILET MIGNON

Lomo de res salteado en el wok con tomates cherry, cebolla roja, salsa de pimienta, mantequilla y láminas de papa fritas, acompañado de un aderezo de ajo y limón. [ \$39.900 ]



Beef with Broccoli



### ASIAN MARINATED ANGUS NY STRIP

NY Steak Angus de 12 oz. (360 gr.) preparado término medio, rebanado y servido con una guarnición de champiñones y espárragos. [ \$64.900 ]

### RECETAS CON BALANCE

"La simplicidad y el balance son la clave cuando el chef está cocinando un Mongolian Beef."

La carne y el cebollín deben ser cortados en la misma longitud con el fin de ser comidos juntos, que es la verdadera intención de la receta"

### INGREDIENTES CON PROPÓSITO

"Tanto la carne como el cebollín, son importantes para la textura y el sabor. El cebollín no es una decoración".

PHILIP CHIANG,  
CO-FUNDADOR

华  
馆

## PESCADOS & MARISCOS

### KUNG PAO SHRIMP

Camarones servidos con chiles secos, apio, maní y nuestra salsa Kung Pao. [ \$38.900 ]

### CRISPY HONEY SHRIMP

Camarones rebozados con una salsa agri dulce y servidos sobre fideos de arroz fritos. [ \$39.900 ]

### ASIAN GRILLED SALMON

Filete de salmón a la parrilla con especias asiáticas servido sobre espárragos y ensalada de pimentón. [ \$41.900 ]

### WALNUTS SHRIMP WITH MELON

Camarones al wok con nueces caramelizadas y perlas de melón, bañados con una salsa ligeramente dulce. [ \$49.900 ]



Crispy Honey Shrimp

华  
馆

## PARA COMPARTIR

Para una mejor experiencia culinaria, nuestro co-fundador Philip Chiang, recomienda ordenar diferentes platos "PARA COMPARTIR".

Las tradiciones asiáticas sugieren combinar un plato del mar, uno de tierra y otro del cielo, acompañados de fideos o arroz frito y refrescándolos con una copa de sake, cerveza o vino. ¡Disfrútalos!



华  
馆

# FIDEOS & ARROZ



Lo Mein Pollo

## SINGAPORE STREET NOODLES **OLG**

Delgados fideos de arroz, combinados con camarones, rebanadas de pollo, tomate, cilantro, ajo y un toque de curry. [ \$31.900 ]

## P.F. CHANG'S FRIED RICE **OLG**

Arroz frito combinado con huevo, zanahoria, raíces chinas y acompañado con rebanadas de pollo, res, cerdo y camarón. [ \$37.900 ]

## PAD THAI

Noodles de arroz, huevo, tofu y vegetales con salsa Pad Thai; decorado con maní, cilantro y limón. Acompañado con rebanadas de pollo y camarón. [ \$37.900 ]

## LO MEIN

Nuestros tradicionales fideos chinos, mezclados con vegetales y acompañados con rebanadas de pollo, res, cerdo y camarón. [ \$37.900 ]

# BEBIDAS FRÍAS

## JUGOS NATURALES

Pídelos en agua o en leche.

Jugo de fresa, mora o mango 14oz.	[ \$6.900 ]
Jugo de mandarina 12oz.	[ \$7.900 ]
Jugo Uva-lychee 14oz.	[ \$7.900 ]
Jugo de guanábana 14oz..	[ \$7.900 ]
Jugo de mango biche 14oz..	[ \$7.900 ]
Piña-Hierbabuena 14oz.	[ \$7.900 ]
Maracuyá - Mango - Guanábana 14oz.	[ \$7.900 ]

## GASEOSAS

\* Calma tu sed las veces que desees con Refill de bebidas sin costo adicional.

 Original o sin azúcar (Refill)*	[ \$4.900 ]
Sprite® 14oz. (Refill)*	[ \$4.900 ]
Quatro® 14oz. (Refill)*	[ \$4.900 ]
Schweppes Soda 10oz.	[ \$4.900 ]
Schweppes Ginger 10oz.	[ \$4.900 ]
Tónica	[ \$3.900 ]
Fever Tree 14oz. Indian tonic o Mediterranean tonic.	[ \$9.900 ]

## AGUA

Agua Manantial 300ml.  
(con gas o sin gas)

[ \$4.900 ]



## TÉ HELADO NATURAL

**RASPBERRY HERBAL 14 oz.**  
Flor de jamaica, frambuesa, piel de naranja y manzana. [ \$5.900 ]

**CARIBE 14 oz.**  
Mezcla de té verdes, negros, guayaba, frambuesa y láminas de coco. [ \$5.900 ]

## LIMONADAS

Limonada natural 14oz.	[ \$4.900 ]
Limonada cherry 14oz.	[ \$5.900 ]
Limonada de hierbabuena 14oz.	[ \$5.900 ]
Limonada de coco 12oz.	[ \$9.900 ]
Limonada frappe manzana y pepino 12oz.	[ \$9.900 ]

## SODAS FRUTALES

Kiwi - Uchuva 14oz. [ \$7.900 ]
Sandía-Albahaca 14oz. [ \$7.900 ]
Lychees 14oz. [ \$7.900 ]

# CERVEZAS

CORONA 355ML 	[ \$10.900 ]
AGUILA CERO 330ML	[ \$7.900 ]
CERVEZA DE BARRIL CLUB COLOMBIA RUBIA DE 14OZ	[ \$7.900 ]
CLUB COLOMBIA EN BOTELLA 330ML Rubia, roja y negra	[ \$7.900 ]
BBC MONSERRATE ROJA 330ML	[ \$9.900 ]
BBC CHAPINERO PORTER 330ML	[ \$9.900 ]
STELLA ARTOIS 330ML	[ \$9.900 ]
BITBURGER DRIVE 330ML (SIN ALCOHOL)	[ \$13.900 ]

# SUSHI

Frescas combinaciones con los mejores sabores de Asia.

## BUDHA ROLL **NUEVO**

Queso Philadelphia, espinaca, espárrago, aguacate y pepino. [ \$17.900 ]

## P.F. CALIFORNIA

Un clásico al estilo P.F. Chang's. Kanikama, queso Philadelphia, pepino y semillas de ajonjolí. [ \$19.900 ]

## SOPHIE ROLL

Cebiche de tilapia sobre rollo de salmón, aguacate y kakiage de zanahoria. [ \$26.900 ]

## YIN YANG

Camarón tempurizado, pepino, queso Philadelphia y zanahoria, con un toque de salsa de anguila, salsa agridulce y semillas de ajonjolí. [ \$26.900 ]

## SHRIMP TEMPURA ROLL **NUEVO**

Krab mix, camarón tempura, pepino, aguacate, salsa de anguila. [ \$26.900 ]

## ASIAN RAINBOW

Combinación de rollos con láminas de salmón, camarón, cortes de atún y aguacate, cada uno relleno de pepino y kanikama. [ \$30.900 ]

## WARRIOR ROLL

Queso Philadelphia, kanikama tempurizado y aguacate, acompañado de salsa de naranja, mango y anguila, decorado con kakiage de zanahoria. [ \$30.900 ]

## PHILADELPHIA

Trozos de salmón, mango y kanikama, enrollados en arroz, cubierto por una lámina de masago y auténtico queso Philadelphia. [ \$30.900 ]



Warrior Roll

# ACOMPañAMIENTOS

Platos al wok para complementar y resaltar tus comidas.

## SICHUAN-STYLE ASPARAGUS **NUEVO**

Espárragos preparados en el wok estilo Sichuan con un ligero tono picante. [ \$17.900 ]

## SRIRACHA HOT POTATOS **NUEVO**

Papas fritas bañadas en Carmelo Chili Sauce. [ \$9.900 ]

# ENSALADAS

Platos frescos y ligeros.

## LEMONGRASS CHICKEN SALAD **OLG**

Lechugas frescas con rebanadas de pollo a la parrilla, mix de col, aguacate, mango, pepino, guisantes, tomates y maíz dorados en el wok; servida con una vinagreta de limón. [ \$23.900 ]



Lemongrass Chicken Salad



Chang's Chicken Noodle Soup

# SOPAS

Un viaje por los sabores asiáticos.

## WONTON SOUP

Consomé ligero, con wontons de cerdo hechos a mano, camarones, rebanadas de pollo, castañas de agua, champiñones blancos y hojas frescas de espinaca. [ Taza \$9.900 - Tazón \$23.900 ]

## CHANG'S CHICKEN NOODLE SOUP

Sopa casera con fideos de arroz, rebanadas de pollo y un toque ligeramente picante y especiado [ Taza \$9.900 - Tazón \$23.900 ]