

CUIDARNOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS

Estamos comprometidos con la salud y la seguridad de nuestros comensales, nuestro equipo y nuestra comunidad.

Estaremos siguiendo las medidas sanitarias de lugar,
y te pedimos que cuando nos visiten, se comprometan con lo mismo.

ACCIONES



Distanciamiento de Mesas



Uso de Menú Digital QR



NANO CLEAN RD

Desinfección de superficies
con nanotecnología.



Uso de mascarilla y lentes
en todo momento.



Lavaremos nuestras manos
en cada punto de contacto.

SOLICITAMOS TU COLABORACIÓN CON:



Hacer reserva previa.



No aglomerarse
mientras esperan
la mesa o mientras esperan
ser ubicados en su mesa.



Usa tu mascarilla
al desplazarte por el restaurante



Mantén la distancia
con otros invitados
y colaboradores

P.F. CHANG'S®

鸡尾酒 CÓCTELES

ORGANIC AGAVE MARGARITA \$375 José Cuervo, néctar orgánico de agave y jugo de limón fresco.

STRAWBERRY GINGER MARGARITA \$395 José Cuervo, fresas maceradas y nuestra house-made ginger mix.

RED HOUSE SANGRIA \$325 Vino tinto merlot, ron, licores de durazno y manzana, decorada con frutas frescas.

WHITE HOUSE SANGRIA \$325 Vino Blanco, ron, licores de durazno y manzana, decorada con frutas frescas.

RED SANGRIA \$365 Merlot, Stoli Orange, frutas frescas y jugos tropicales.

WHITE SANGRIA \$365 Vino blanco, Stoli Orange, frutas frescas y jugos tropicales.

ASIAN PEAR MOJITO \$325 Bacardí Limón, hierbabuena con un sutil sabor a pera asiática.

BERT'S GIN & TONIC \$450 Bombay Sapphire, aromatizado con cítricos y anís estrellado acompañado de agua tónica Premium.

CHANG'S MAI TAI \$365 Ron Barceló, Macorix Rebel, licor de naranja y jugos tropicales con un toque de almendra.

COCONUT MOJITO \$355 Ron de coco, crema de coco y un toque de Hierbabuena.

MOSCOW MULE \$355 Sky Vodka mezclada con nuestra house-made ginger mix.

KENTUCKY MULE \$355 Honey Whiskey con nuestra house-made ginger mix.

VODKA RED BULL \$355 Vodka, Rodajas de limón acompañado de Red Bull.

RED BULL 67 CALORÍAS \$375 Ginebra Beefeater, Rodajas de limón acompañado de Red Bull Sugar Free.

SUMMER BULL \$450 Aperol, Jugo de naranja, Rodajas de naranja y acompañado de Red Bull.

CHERRY BLOSSOM BLUSH \$355 Beefeater Pink, Sirope de limón y albumen cotton candy top.

PINK & TONIC \$355 Beefeater Pink, agua tónica y frutos rojos.

啤酒 BEER

NACIONALES

Presidente \$195
Presidente Light \$195
Presidente Black \$195

ARTESANALES

Eyeri Coco \$265
Tina Bazuka \$265
Güibia \$265
Imperial Ipa \$315

ASIÁTICAS

Asahi \$325
Sapporo \$325
Tsingtao \$250

INTERNACIONALES

Blue Moon \$275
Corona \$225
Damn Estrella Barcelona \$185
Damn Estrella Free (sin alcohol) \$95
Daura Damn Gluten Free RD\$225
Erdinger pikantus RD\$365
Erdinger weibbier. RD\$315
Franziskaner \$275
Heineken \$255
Hoegaarden \$255
Miller \$225
Modelo Negra / Rubia \$225
Shock Top \$255
Sol \$185
Stella Artois \$245

清酒 SAKE

CALIENTE

Yesaki \$350

FRÍO

Yesaki \$350
Junmai Alladin \$1,600
Junmai Alladin Nigori \$1,600
MIO by Shirakabe Gura
(Espumante) \$1,495

茶 TÉS \$145

Citrus Spicy (Herbal Tea)
Dragon Eye (Oolong Tea)
Organic Green Tea
Sweet Ginger Peach (Black Tea)
Tangerine (White Tea)
Tropical Green Tea

提神饮料 AGUAS Y REFRESCOS

Agua Dasani \$85
Acqua Panna \$145
Agua Perrier \$135
San Pellegrino \$195

Refrescos \$100
Red Bull \$150
Red Bull Sugar Free \$150

汁果 JUGOS NATURALES

Chinola \$195
Fresa \$245
Limonada \$155
Naranja \$155

非酒精饮料 CÓCTELES SIN ALCOHOL \$275

STRAWBERRY CUCUMBER LIMEADE Mezcla de fresas, pepino y jugo de limón fresco.

HOUSE-MADE GINGER BEER Jengibre fresco y jugo de limón mezclado con azúcar pura de caña.

CHANG'S COCONUT COOLER Una refrescante bebida de la casa a base de leche de coco Tailandesa.

香槟酒 BURBUJAS

PROSECCO

Cinzano Extra Dry, Italia B. \$1,095
Maschio, Italia B. \$1,460

ROSÉ

Maschio Rose, Italia B. \$1,460

BRUT

Monistrol Cava Flower. RD\$1,350
Segura Viuda Brut, España B. \$1,575
Freixenet Cordón Negro, Cava, España B. \$1,250

白葡萄酒 VINO BLANCO

RIESLING

Dr. Loosen, Alemania B. \$1,450
Kung Fu Girl, California B. \$1,750

ALBARIÑOT

Marieta, Rias Baixas, España B. \$1,250 C. \$295
Martín Cádax, Rias Baixas, España B. \$1,600
Don Pedro Sotomaior, Rias Baixas, España B. \$1,865

PINOT GRIGIO

Pasqua, Veneto, Italia B. \$1,100 C. \$295
Beringer, California B. \$1,095 C. \$315
Cavit Collection, Italia B. \$1,365

SAUVIGNON BLANC

Viña Maipo, Valle Central, Chile B. \$850 C. \$255
Monkey Bay Marlborough, Nueva Zelanda B. \$1,525
Santa Carolina Reserva B. \$1,100

CHARDONNAY

BV Coastal, California B. \$1,125
Santa carolina B. \$1,150 C. \$295
Josh Cellars, California B. \$1,375 C. \$315
Ménage à trois gold B. \$1,600 C. \$425

红葡萄酒 VINO TINTO

PINOT NOIR

BV Coastal, California B. \$1,185 C. \$315
Leyda, Valle de Leyda, Chile B. \$1,100
Mark West Black, California B. \$1,575

CARMENERE

35 Sur Reserva, Chile B. \$1,050 C. \$295
Tarapacá Gran Reserva, Maipo, Chile B. \$1,585

MERLOT

Beringer, California B. \$1,195 C. \$315
R.M Woodbridge, California B. \$1,350
Tarapacá Gran Reserva, Maipo, Chile B. \$1,585
Santa Carolina Reserva B. \$1,100

GARNACHA

Honorata Vera, Calatayud, España B. \$995

TEMPRANILLO

Beronia Crianza, Rioja, España B. \$1,195
Cune Crianza, Rioja, España B. \$1,195
Glorioso, Rioja, España B. \$1,425
López de Haro Crianza, Rioja, España B. \$1,275
López de Haro Reserva, Rioja, España B. \$1,670

RED BLEND

Josh Legacy, California B. \$1,485
Primal Roots, California B. \$1,550
Ménage à trois gold B. \$1,600 C. \$425
689 Six Eight Nine, Napa, California B. \$1,895
19 Crimes, Australia B. \$2,095

MALBEC

Alamos, Mendoza, Argentina B. \$1,095
Catena, Mendoza, Argentina B. \$1,575
Finca El Origen, Mendoza, Argentina
B. \$1,100 C. \$275
Norton, Mendoza, Argentina B. \$1,100 C. \$295

CABERNET SAUVIGNON

Frontera, Valle Central, Chile B. \$995 C. \$275
Josh Cellars, California B. \$1,525
R.M Woodbridge, California B. \$1,350
Tarapacá Gran Reserva, Maipo, Chile B. \$1,585

可分享餐点 ENTRADAS

CHICKEN LETTUCE WRAPS \$535 Castañas de agua y hongos Shiitake caramelizados en el Wok, servida sobre fideos de arroz crujientes.

Pollo **GF** | Vegetariano

THE ORIGINAL DYNAMITE SHRIMP \$610 Camarones tempura preparados con un ligero alioli de Sriracha picante.

TEMPURA CALAMARI \$495 Fresco Calamar Cortado y Rebozado, acompañado de vegetales crujientes tempurizados.

CRISPY GREEN BEANS \$355 Vainitas tempura acompañadas de nuestro Spicy Alioli.

CHANG'S SPARE RIBS \$725

ASIAN BBQ Selladas en el wok con salsa BBQ asiática.

NORTHERN-STYLE Cocidas a fuego lento y aromatizadas con polvo 5 especias

EDAMAME \$375 VAPOR Espolvoreados con sal Kosher.

WOK Salteados con Spicy Citrus Salt..

点心 DIM SUM

HAND FOLDED DUMPLINGS Al vapor o sellados en la sartén y servidos con nuestra salsa Pot Sticker. Cerdo \$415 | Camarón \$495

EGG ROLLS Mezcla de cerdo y vegetales servidos con salsa de eggroll tradicional. 2 ud. \$255 | 4 ud. \$445

SPRING ROLLS Crujientes, rellenos de vegetales servidos con salsa de chile dulce. 2 ud. \$255 | 4 ud. \$445

寿司 SUSHI

PHILADELPHIA ROLL \$355 Queso Philadelphia, salmón curado y puerro.

CALIFORNIA ROLL \$375 Kanikama, pepino, aguacate y puerro servidos sobre Salsa Mongolian Glaze.

SPICY TUNA ROLL \$355 Ahi tuna mix y pepino servido sobre salsa Sriracha.

MIAMI ROLL \$375 Camarón tempurizado, aguacate, queso crema servido con salsa ponzu.

NEW YORK ROLL \$355 Salmón, aguacate y queso crema servido con salsa ponzu.

DYNAMITE SHRIMP ROLL \$475 Camarón dinamita servido sobre un rollo de spicy tuna mix, aguacate y pepino.

CANDIED WALNUT SHRIMP \$465 Camarón en Salsa Candy servido sobre un rollo con nueces, kanikama premium y plátano maduro.

MADURO ROLL \$475 Filete de res a la parrilla, queso crema, aguacate y plátano maduro servido con Salsa Mongolian Glaze.

SPICY DRAGON ROLL \$455 Rollo tempurizado relleno de Kanikama y queso crema, coronado con una fina rueda de jalapeño.

KALEIDOSCOPE ROLL \$495 Combinación de salmón, mango, pepino, spicy tuna, Kanikama y aguacate.

Envuelto en papel de arroz y servido sobre salsa mandarin.

SHRIMP TEMPURA ROLL \$395 Camarón tempurizado, kanikama premium, pepino y aguacate, enrollados con tempura flakes y un toque de Salsa Mongolian Glaze.

PICANTE VEGETARIANO

GF GLUTEN-FREE

*Precios no incluyen impuestos.

*Si es alérgico a algún alimento por favor notificar al camarero.

Se usan 2,000 calorías por día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades de calorías varían. Información nutricional adicional disponible a pedido. Los productos vegetarianos de P.F. Chang's no contienen ningún ingrediente de carne, pero pueden contener lácteos y huevos. Antes de realizar su pedido, informe a su servidor si una persona de su grupo tiene alergia a los alimentos. Además, si una persona en su grupo tiene una necesidad dietética especial (por ejemplo, intolerancia al gluten), informe a su servidor al comienzo de su visita. Haremos lo que esté en nuestro alcance para satisfacer sus necesidades. Tenga en cuenta que nuestros restaurantes usan ingredientes que contienen los principales alérgenos de la FDA (maní, nueces, huevos, pescado, mariscos, leche, soja y trigo). * Estos artículos se cocinan a pedido y se pueden servir crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

色拉和 ENSALADAS & SOPAS

ASIAN CAESAR SALAD \$345 Lechuga Romana y Croutones de Wontón en Asian Caesar Dressing con la proteína de su elección.

Pollo \$525 | Camarón \$575 | Salmón \$625

WONTON SOUP Wontons de cerdo hechos a mano, camarones, pollo, hongos y bok shoy fresco.

\$275 Peq. | \$595 Gde.

CHICKEN NOODLE SOUP \$525 Tiras de pollo, vegetales frescos y fideos de arroz pin, en un caldo con un toque de picante.

主食 PLATOS PRINCIPALES

POLLO

GF CHANG'S SPICY CHICKEN \$575 Rebanadas de pollo salteadas en el wok en una salsa agridulce y picante con un toque de cebollín.

SWEET & SOUR CHICKEN \$515 Receta tradicional de pollo rebozado, piña, pimientos y cebolla.

SESAME CHICKEN \$615 Salteado en una salsa de ajojolí, acompañados de brócoli, pimientos rojos y cebolla.

KUNG PAO CHICKEN \$565 Pollo en salsa sichuan picante, salteado con maní, apio, cebollín y chiles rojos.

PEPPER CHICKEN \$525 Rebanadas de pollo salteados en el wok con pimientos y cebolla en salsa de pimienta.

CRISPY HONEY CHICKEN \$515 Crujientes trozos de pollo preparados en una salsa ligeramente dulce.

GF GINGER CHICKEN \$550 Rodajas de pechuga al jengibre servidas sobre un anillo de brócoli al vapor.

ALMOND & CASHEW CHICKEN \$675 Pollo salteado con pimientos verdes, champiñones, semillas de Cajuil, almendras y vegetales asiáticos.

RES

THE ORIGINAL MONGOLIAN BEEF \$1,155 12 oz. de res rebanada y puerro freco caramelizados en dark sauce.

BEEF & BROCCOLI \$850 Rebanadas de res, brócoli, jengibre, ajo y cebollín, salteados al wok.

PEPPER STEAK \$825 Rebanadas de res salteados en el wok con pimientos y cebolla en salsa de pimienta.

CRISPY BEEF \$875 Rebanadas de res crujiente, Vainitas y pimientos en una salsa dulce con un toque picante.

PESCADOS & MARISCOS

KUNG PAO SHRIMP \$775 Camarones en salsa Sichuan picante, salteados con maní, apio, cebollín y chiles rojos.

PEPPER SHRIMP \$755 Camarones Salteados en el wok con pimientos y cebolla en salsa de pimienta.

CRISPY HONEY SHRIMP \$735 Crujientes camarones bañados en salsa ligeramente dulce.

MISO GLAZED SALMON \$995 Salmón al grill glaseado en nuestra salsa miso, acompañado con espinacas y champiñones asiáticos.

VEGETARIANOS

BUDDHA'S FEAST \$435 Tofu blanco, hongos shiitakes, brócoli, vainitas, y zanahorias salteadas o al vapor.

SPICY GREEN BEANS \$295 Vainitas salteadas con vegetales Sichuan.

PICANTE

VEGETARIANO

GF GLUTEN-FREE

*Precios no incluyen impuestos.

*Si es alérgico a algún alimento por favor notificar al camarero.

Se usan 2,000 calorías por día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades de calorías varían. Información nutricional adicional disponible a pedido.

Los productos vegetarianos de P.F. Chang's no contienen ningún ingrediente de carne, pero pueden contener lácteos y huevos. Antes de realizar su pedido, informe a su servidor si una persona de su grupo tiene alergia a los alimentos. Además, si una persona en su grupo tiene una necesidad dietética especial (por ejemplo, intolerancia al gluten), informe a su servidor al comienzo de su visita. Haremos lo que esté en nuestro alcance para satisfacer sus necesidades. Tenga en cuenta que nuestros restaurantes usan ingredientes que contienen los principales alérgenos de la FDA (maní, nueces, huevos, pescado, mariscos, leche, soja y trigo). * Estos artículos se cocinan a pedido y se pueden servir crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

面条和米饭 FIDEOS & ARROZ

CHANG'S FRIED RICE Arroz frito salteado en el wok con huevo, zanahoria, cebollín y brotes de soya.

Vegetales, Pollo o Cerdo \$495 | Camarón \$635 | Res \$650 | Mixto \$695 | Asian Ribs Fried Rice \$625

🔥 GF SINGAPORE STREET NOODLES Delgados fideos de arroz combinados con pollo, camarones, tomates y vegetales frescos salteados en una salsa curry.

Pollo \$535 | Camarón \$645 | Mixto \$655

🔥 PAD THAI Fideos de arroz, huevo, tofu, brotes de soya, maní, zanahoria, cilantro y limón.

Pollo \$565 | Camarón \$675 | Mixto \$685

SIGNATURE LO MEIN Fideos chinos salteados en el wok con vegetales frescos en una sabrosa salsa de soya.

Vegetales \$495 | Pollo o Cerdo \$545 | Res \$625 | Camarón \$665 | Mixto \$725

COMPLEMENTOS \$225

Vegetales al wok | Classic tostones | Classic Fries

KID'S MENU

Kids Honey Chicken \$275 Pollo con salsa de miel ideal para los pequeños.

Kids Sweet Sour Chicken \$275 Pollo con salsa agridulce ideal para los pequeños.

🔥 PICANTE

VEGETARIANO

GF GLUTEN-FREE

*Precios no incluyen impuestos.

*Si es alérgico a algún alimento por favor notificar al camarero.

Se usan 2,000 calorías por día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades de calorías varían. Información nutricional adicional disponible a pedido.

Los productos vegetarianos de P.F. Chang's no contienen ningún ingrediente de carne, pero pueden contener lácteos y huevos. Antes de realizar su pedido, informe a su servidor si una persona de su grupo tiene alergia a los alimentos. Además, si una persona en su grupo tiene una necesidad dietética especial (por ejemplo, intolerancia al gluten), informe a su servidor al comienzo de su visita. Haremos lo que esté en nuestro alcance para satisfacer sus necesidades. Tenga en cuenta que nuestros restaurantes usan ingredientes que contienen los principales alérgenos de la FDA (maní, nueces, huevos, pescado, mariscos, leche, soja y trigo). * Estos artículos se cocinan a pedido y se pueden servir crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



甜点

POSTRES

CREAM CHEESE WONTONS \$355

Cremosos wontons rellenos de una combinación de queso crema y vainilla.

CHANG'S APPLE CRUNCH \$525

Rollos rellenos de manzana, servidos con helado de vainilla premium y frutas de temporada.

BANANA SPRING ROLLS \$495

Crujientes rollos de banana servidos con helado de vainilla premium y frutas de temporada.

NEW YORK-STYLE CHEESECAKE \$450

Suave y cremoso cheesecake servido con frutas de temporada y coulis de fresas.

THE GREAT WALL OF CHOCOLATE \$625

Seis ricas capas de pastel de chocolate oscuro, servido con frutas de temporada.

EMPEROR'S BROWNIE \$395

Brownie de chocolate orgánico bañado con nuestra Nutella coffee.

CAFÉ

Expreso Corto \$95.00

Expreso Largo \$95.00

Cortado \$95.00

Cappuccino Americano \$125.00

Latte \$105.00

Americano \$105.00

Se usan 2,000 calorías por día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades de calorías varían. Información nutricional adicional disponible a pedido. Antes de realizar su pedido, informe a su servidor si una persona de su grupo tiene alergia a los alimentos. Además, si una persona en su grupo tiene una necesidad dietética especial (por ejemplo, intolerancia al gluten), informe a su servidor al comienzo de su visita. Haremos lo que esté en nuestro alcance para satisfacer sus necesidades. Tenga en cuenta que nuestros restaurantes usan ingredientes que contienen los principales alérgenos de la FDA (mani, nueces, huevos, pescado, mariscos, leche, soja y trigo).