

# 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:



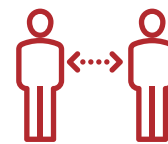
Hacer reservación previa.



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 COCTELES \$285.00

- ORGANIC AGAVE MARGARITA** José Cuervo Silver, néctar orgánico de agave y jugo de limón fresco.
- STRAWBERRY GINGER MARGARITA** José Cuervo Silver, fresas maceradas y nuestra house-made ginger mix.
- RED HOUSE SANGRIA** Vino tinto merlot, ron, licores de durazno y manzana decorados con frutas frescas.
- RED SANGRIA** Merlot, Stoli Orange, frutas frescas y jugos tropicales.
- WHITE SANGRIA** Vino blanco, Stoli Oranj, frutas frescas y jugos tropicales.
- ASIAN PEAR MOJITO** Bacardí Limón y hierbabuena con un sutil sabor a pera asiática.
- BERT'S GIN & TONIC** Bombay Sapphire, aromatizado con cítricos y anís estrellado acompañado de agua tónica Premium
- CHANG'S MAI TAI** Ron Barceló, Macorix Rebelde, licor de naranja y jugos tropicales con un toque de almendra.
- COCONUT MOJITO** Ron de coco, leche de coco tailandesa y un toque de Hierbabuena.
- MOSCOW MULE** Sky Vodka mezclada con nuestra única house-made ginger mix.
- KENTUCKY MULE** Wild Turkey Honey Whiskey con nuestra house-made ginger mix

## 啤酒 BEER

### NACIONALES

Presidente \$175.00  
 Presidente Light \$175.00  
 Presidente Black \$195.00

### ARTESANALES \$225.00

Eyeri  
 Tina Bazuka  
 Güibia  
 Munich Rice

ASIÁTICAS \$285.00  
 Asahi  
 Sapporo

### INTERNACIONALES

Sol \$175.00  
 Miller \$185.00  
 Corona \$195.00  
 Stella Artois \$225.00  
 Modelo \$185.00  
 Hoegaarden \$245.00  
 Franziskaner \$225.00  
 Shock Top \$245.00  
 Blue Moon \$265.00  
 Heineken \$225.00  
 Estrella Damm \$185.00  
 Inedit Damm \$235.00  
 Damm Free (sin alcohol) \$85.00

## 清酒 SAKÉ

### CALIENTE

Yesaki \$250.00

### FRÍO

Yesaki \$250.00  
 Junmai Alladin \$990.00  
 Junmai Alladin Nigori \$990.00  
 MIO by Shirakabe Gura  
 (Espumante) \$990.00

## 提神饮料 AGUAS Y REFRESCOS

San Pellegrino \$165.00  
 Acqua Panna \$145.00  
 Agua Dasani \$65.00  
 Coca-Cola \$95.00  
 Coca-Cola Zero \$95.00

Sprite \$95.00  
 Country Club Frambuesa \$95.00  
 Fanta Naranja \$95.00  
 Red Bull \$150.00

## 非酒精饮料 COCTELES SIN ALCOHOL \$195.00

- 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. \$1,175.00

### BRUT

Freixenet Cordón Negro, Cava, España Mini B. \$335.00

Freixenet Cordón Negro, Cava, España B. \$995.00

Segura Viuda Brut, España B. \$1,235.00

### ROSÉ

Maschio Rose, Italia B. \$1,075.00

## 白葡萄酒 VINO BLANCO

### RIESLING

Dr. Loosen, Alemania B. \$1,095.00

Kung Fu Girl, California B. \$1,350.00

### FLORAL

Marieta, Rias Baixas, España B. \$875.00 C. \$250.00

Martín Códax, Rias Baixas, España B. \$1,050.00

Don Pedro Sotomaior, Rias Baixas, España B. \$1,475.00

### PINOT GRIGIO

Pasqua, Veneto, Italia B. \$815.00 C. \$255.00

Beringer, California B. \$895.00 C. \$275.00

Cavit Collection, Italia B. \$1,195.00

### SAUVIGNON BLANC

Viña Maipo, Valle Central, Chile B. \$795.00 C. \$225.00

35 sur Reserva, Chile Sauvignon Blanc B. \$850.00 C. \$250.00

Monkey Bay Marlborough, Nueva Zelanda B. \$1,435.00

### CREMOSO

### CHARDONNAY

Alamos, Mendoza, Argentina B. \$900.00 C. \$255.00

BV Coastal, California B. \$1,095.00

Josh Cellars, California B. \$1,375.00

## 红葡萄酒 VINO TINTO

### PINOT NOIR

Leyda, Valle de Leyda, Chile B. \$895.00 C. \$265.00

BV Coastal, California B. \$1,095.00 C. \$285.00

Mark West Black, California B. \$1,535.00

### CARMENERE

35 Sur Reserva, Chile B. \$850.00 C. \$250.00

Tarapacá Gran Reserva, Maipo, Chile B. \$1,425.00

### MERLOT

Beringer, California B. \$1,045.00 C. \$275.00

R.M Woodbridge, California B. \$1,125.00

Tarapacá Gran Reserva, Maipo, Chile B. \$1,425.00

### GARNACHA

Honoro Vera, Calatayud, España B. \$825.00

### TEMPRANILLO

Cune Crianza, Rioja, España B. \$975.00 C. \$265.00

Lopez de Haro Crianza, Rioja, España B. \$995.00 C. \$275.00

Beronia Crianza, Rioja, España B. \$1,050.00

Glorioso, Rioja, España B. \$1,250.00

Lopez de Haro Reserva, Rioja, España B. \$1,425.00

### RED BLEND

Primal Roots, California B. \$1,145.00 C. \$295.00

Josh Legacy, California B. \$1,325.00 C. \$345.00

19 Crimes, Australia B. \$1,650.00

689 Six Eight Nine, Napa, California B. \$1,765.00

### MALBEC

Finca El Origen, Mendoza, Argentina B.

\$855.00 C. \$250.00

Norton, Mendoza, Argentina B.

\$950.00 C. \$265.00

Alamos, Mendoza, Argentina B. \$1,095.00

Catena, Mendoza, Argentina B. \$1,395.00

### CABERNET SAUVIGNON

Frontera, Valle Central, Chile [B. 850] [C. 250]

R.M Woodbridge, California [B. 1,095] [C. 295]

Tarapacá Gran Reserva, Maipo, Chile [B. 1,425.00]

Josh Cellars, California B. \$1,525.00

## 可分享餐点 ENTRADAS

**CHICKEN LETTUCE WRAPS \$395.00** Castañas de agua y hongos Shiitake caramelizados en el Wok, servida sobre fideos de arroz crujientes.  
Pollo **GF** | Vegetariano

**THE ORIGINAL DYNAMITE SHRIMP \$495.00** Camarones tempura preparados con un ligero alioli de Sriracha picante.

**TEMPURA CALAMARI \$445.00** Fresco Calamar Cortado y Rebozado, acompañado de vegetales crujientes tempurizados.

**CRISPY GREEN BEANS \$295.00** Vainitas tempura acompañadas de nuestro Spicy Alioli.

**CHANG'S SPARE RIBS \$545.00**

**ASIAN BBQ** Sellados en el wok con salsa BBQ. asiática.

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

**EDAMAME \$325.00 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 | \$365.00 Camarón | \$400.00

**EGG ROLLS** Mezcla de cerdo y vegetales servidos con salsa de egg roll tradicional. 2 ud. \$200.00 | 4 ud. \$385.00

**SPRING ROLLS** Crujientes, rellenos de vegetales servidos con salsa de chile dulce. 2 ud. \$175.00 | 4 ud. \$325.00

## 寿司 SUSHI

**PHILADELPHIA ROLL \$295.00** Queso Philadelphia, salmón curado y puerro.

**CALIFORNIA ROLL \$295.00** Kanikama, pepino, aguacate y puerro servidos sobre salsa de anguila.

**SPICY TUNA ROLL \$295.00** Ahi tuna mix y pepino servido sobre salsa Sriracha.

**MIAMI ROLL \$295.00** Camarón tempurizado, aguacate, queso crema servido con salsa ponzu.

**NEW YORK ROLL \$295.00** Salmón, aguacate y queso crema servido con salsa ponzu.

**DYNAMITE SHRIMP ROLL \$385.00** Camarón dinamita servido sobre un rollo de spicy tuna mix, aguacate y pepino.

**CANDIED WALNUT & SHRIMP \$385.00** Camarón en Salsa Candy servido sobre un rollo con nueces, kanikama premium y plátano maduro.

**MADURO ROLL \$385.00** Filete de res a la parrilla, queso crema, aguacate y plátano maduro servido con salsa de anguila.

**SPICY DRAGON ROLL \$385.00** Rollo tempurizado relleno de Kanikama y queso crema, coronado con una fina rueda de jalapeño.

**KALEIDOSCOPE ROLL \$395.00** Combinación de salmón, mango, pepino, spicy tuna, Kanikama y aguacate. Envuelto en papel de arroz y servido sobre salsa mandarin.

**SHRIMP TEMPURA ROLL \$355.00** Camarón tempurizado kanikama premium, pepino y aguacate, enrollados con tempura flakes y un toque de salsa de anguila.

**MONGOLIAN ROLL \$385.00** Tiras de Mongolian beef sobre Exquisitos rollos de hongos salteados al wok.

**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 este 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 Y SOPAS

**ASIAN CAESAR SALAD \$295.00** Lechuga Romana y Croutones de Wonton en Asian Caesar Dressing con la proteína de su elección.  
Pollo \$155.00 | Camarón \$185.00 | Salmón \$255.00

**WONTON SOUP** Wontons de cerdo hechos a mano, camarones, pollo, hongos y bok choy fresco.  
\$175.00 Peq. | \$425.00 Gde.

**CHICKEN NOODLE SOUP** Tiras de pollo, vegetales frescos y fideos de arroz pin, en un caldo con un toque de picante.  
\$175.00 Peq. | \$425.00 Gde.

## 主食 PLATOS PRINCIPALES

**CHANG'S SPICY CHICKEN** **GF \$495.00** Rebanadas de pollo salteadas en el wok en una salsa agridulce y picante con un toque de cebollín.

**SWEET & SOUR CHICKEN \$395.00** Receta tradicional de pollo rebozado, piña, pimientos y cebolla.

**SÉSAME CHICKEN \$495.00** Salteado en una salsa de ajonjolí, acompañados de brócoli, pimientos rojos y cebolla.

**KUNG PAO CHICKEN** **\$515.00** Pollo en salsa sichuan picante, salteado con maní, apio, cebollín y chiles rojos.

**PEPPER CHICKEN \$495.00** Rebanadas de pollo salteados en el wok con pimientos y cebolla en salsa de pimienta.

**CRISPY HONEY CHICKEN \$465.00** Crujientes trozos de pollo preparados en una salsa ligeramente dulce.

**GINGER CHICKEN** **GF \$485.00** Rodajas de pechuga al jengibre servidas sobre un anillo de brócoli al vapor.

**ALMOND CASHEW CHICKEN \$575.00** Pollo salteado con pimientos verdes, cebolla, champiñones, semillas de cajuil, almendras y vegetales asiáticos.

**CRISPY HONEY CHICKEN \$465.00** Crujientes trozos de pollo preparados en una salsa ligeramente dulce.

**CRISPY HONEY SHRIMP \$595.00** Crujientes camarones bañados en salsa ligeramente dulce.

**THE ORIGINAL MONGOLIAN BEEF \$765.00** Nuestro icónico plato de rebanadas de res con trozos de cebollín, caramelizados con dark sauce en el wok.

**BEEF & BROCCOLI \$615.00** Rebanadas de res, brócoli, jengibre, ajo y cebollín, salteados al wok.

**PEPPER STEAK \$655.00** Rebanadas de res salteados en el wok con pimientos y cebolla en salsa de pimienta.

**WOK CHARRED BEEF** **\$765.00** Rebanadas de res, hongos champiñones y crimini, cebolla y pimientos chamuscados en el wok.

**CRISPY BEEF** **\$655.00** Rebanadas de res crujiente, Vainitas y pimientos en una salsa dulce con un toque picante.

**KUNG PAO SHRIMP** **\$645.00** Camarones en salsa Sichuan picante, salteados con maní, apio, cebollín y chiles rojos.

**PEPPER SHRIMP \$635.00** Camarones Salteados en el wok con pimientos y cebolla en salsa de pimienta.

**SHRIMP WITH LOBSTER SAUCE** **GF \$645.00** Cremosos camarones mezclados con petit-pois, cebollín y hongos.

**ASIAN GRILLED SALMON \$695.00** Salmón a la parrilla con especias asiáticas acompañado de vegetales al wok.

**BUDDHA'S FEAST** **\$295.00** Tofu blanco, hongos shiitakes, brócoli, vainitas, y zanahorias salteadas o al vapor.

**COCONUT CURRY VEGETABLES** **\$450.00** Tofu, maní y vegetales asiáticos salteados en curry amarillo y leche de coco tailandesa.

**SPICY GREEN BEANS** **\$250.00** 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 este 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 Y ARROZ

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

Veg. Pollo o Cerdo \$395.00 | Res o Camarón \$450.00 | Mixto \$515.00 | Rib \$495.00 | Asian Ribs Fried Rice \$495.00

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

Pollo \$495.00 | Camarón \$595.00 | Mixto \$575.00

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

Pollo \$495.00 | Camarón \$595.00 | Mixto \$575.00

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

Veg. Pollo o Cerdo \$475.00 | Res o Camarón \$525.00 | Mixto \$575.00

**COMPLEMENTOS \$165.00**

**Vegetales al wok | Classic tostones | Classic Fries**

## KID'S MENU

**Kids Honey Chicken \$225.00** Pollo con salsa de miel ideal para los pequeños.

**Kids Sweet Sour Chicken \$225.00** Pollo con salsa agri dulce 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 este 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 \$275.00**

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

### **CHANG'S APPLE CRUNCH \$375.00**

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

### **BANANA SPRING ROLLS \$350.00**

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

### **NEW YORK-STYLE CHEESECAKE \$395.00**

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

### **THE GREAT WALL OF CHOCOLATE \$495.00**

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

### **TÉ \$145.00**

Infusiones con hojas enteras premium, hierbas selectas, trozos de fruta y aceites esenciales.

### **TROPICAL GREEN**

Té verde Dragonwell, mezclado con piña, cáscaras cítricas y menta.

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 este 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).



### **DRAGON EYE OOLONG**

Una mezcla de té oolong chino ahumado con melocotón y albaricoque.

### **CITRUS SPICE**

Una mezcla de especias y frutas cítricas, natural sin cafeína.

### **SWEET GINGER PEACH**

Una infusión de melocotón y jengibre, natural sin cafeína.

### **WHITE TANGERINE**

Un té fragante con sabor a mandarina.

### **ORGANIC GREEN**

Una combinación de tres té verdes asiáticos.

### **CAFÉ**

Expreso Corto \$95.00

Expreso Largo \$95.00

Cortado \$95.00

Cappuccino Americano \$125.00

Latte \$105.00

Americano \$105.00

\*Estos precios no incluyen impuestos.

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 este 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).