

MENÚ DE ALMUERZO

DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES HASTA LAS 4:00 P.M.

ENTRADAS

CHANG'S LETTUCE WRAPS

Nuestra entrada especial de la casa. Servida sobre fideos de arroz crujientes y lechuga fresca.

- POLLO **gfo**

Pollo salteado en el wok con hongos, cebollín y castañas de agua. [€4.700]

- VEGETARIANO **素**

La versión vegetariana de nuestra entrada especial de la casa con tofu salteado en el wok. [€4.400]

DYNAMITE SHRIMP **火**

Camarones tempura preparados con aioli de Sriracha y chipotle. [€4.500]

ORANGE GINGER EDAMAME **素 火**

Cocinados al vapor, sazonados con sal cítrica, ralladura de naranja y hojuelas de chile picante. Ordene también al estilo tradicional con sal kosher. [€3.600]

SALT & PEPPER CALAMARI

Tiras de calamar empanizadas y salteadas en el wok con chile dulce y cebollín, acompañadas con una salsa ligeramente picante. [€3.800]

CRISPY GREEN BEANS **火**

Crujientes vainicas acompañadas con una salsa picante. [€3.000]

SEARED AHI SALAD*

Cortes premium de atún ahi sellado a la plancha, sobre lechugas mixtas, pepino y zanahoria en juliana con vinagreta de ajonjolí. [€6.200]

ASIAN CAESAR SALAD

Crujiente lechuga romana, parmesano, semillas de ajonjolí tostadas y crutones de wonton. [€3.950]

- POLLO A LA PARRILLA [€4.850]
- CAMARÓN ESCALFADO [€5.500]
- SALMÓN A LA PARRILLA* [€5.950]

SUSHI

WARRIOR ROLL *

Kanikama tempura, queso crema y aguacate, acompañado de salsa de mango y de anguila, decorado con ralladura de zanahoria. [€6.200]

P.F. CHANG'S ROLL*

Camarón panko, kanikama, atún ahi, pepino y aguacate. Servido con nuestras salsas Sweet Chili y Dynamite, salsa de anguila, tobiko y tempura flakes. [€7.000]

DIM SUM

HANDMADE DUMPLINGS

Dumplings hechos a mano, cocinados al vapor o dorados en el sartén y rociados con una salsa ligeramente picante.

- CERDO [€4.450]
- CAMARÓN [€4.500]
- VEGETALES [€4.450] **素**

HAND-FOLDED CRAB WONTONS

Crujientes wontons hechos a mano, rellenos de cangrejo, queso crema, chile dulce, cebollín, jengibre y ajo, servidos sobre una salsa picante de ciruela. [€4.900]

SPRING ROLLS **素**

Crujientes rollos estilo vietnamita, servidos con hojas de lechuga fresca, culantro y salsa agridulce. [2 piezas €2.500]

SOPAS

WONTON SOUP

Sopa con wontons de cerdo hechos a mano, pollo, camarones, hongos, bok choy y castañas de agua, preparada al momento. [Pequeña €2.250]

EGG DROP SOUP **gfo**

Sopa con huevo, zanahoria en juliana y cebollín. [Pequeña €1.800]

HOT & SOUR SOUP **火**

Combinación de sabores con pollo, tofu, brotes de bambú, hongos y huevo. [Pequeña €2.000]

CALIFORNIA ROLL *

Un clásico al estilo P.F. Chang's con kanikama, aguacate, pepino y salsa poke. [€5.800]

DYNAMITE ROLL* **火**

¡La combinación perfecta! Clásico California Roll con Dynamite Shrimp. [€6.000]

KALEIDOSCOPE ROLL* **火**

Salmón, mango, pepino, atún picante, kanikama y aguacate, envuelto en papel de arroz y decorado con nuestra salsa Miso Mustard. [€6.200]

Impuestos de venta y servicio incluidos.

*Estos platillos son preparados al momento de ordenar y es posible que sean servidos crudos o semicrudos.

Este menú no aplica en días feriados.

POLLO

SESAME CHICKEN

Trozos de pechuga de pollo empanizados y salteados en salsa picante de ajonjolí, acompañado con brócoli, chile dulce y cebolla. [\$5.950]

CASHEW CHICKEN

Pollo salteado con chile dulce, cebolla, hongos, apio, brotes de bambú, semillas de marañón y castañas de agua en una salsa de soya y ajo. [\$5.950]

CHANG'S SPICY CHICKEN 火 gfo

Trozos de pollo salteados en el wok con una salsa que combina sabores agrídulces y picantes. [\$5.950]

CRISPY HONEY CHICKEN

Crujientes trozos de pollo preparados en una salsa ligeramente agrídulce. [\$5.950]

KUNG PAO CHICKEN 火

Suaves piezas de pechuga de pollo salteadas con maní, apio, chile seco picante y cebollín. [\$5.950]

SWEET & SOUR CHICKEN

Trozos de pollo tempura salteados con piña, chile dulce y cebolla en una salsa agrídulce. [\$5.950]

GINGER CHICKEN WITH BROCCOLI

Rodajas de pechuga de pollo salteadas con jengibre y cebollín, servido en medio de un anillo de brócoli cocinado al vapor. [\$5.950]

FIDEOS Y ARROZ

P.F. CHANG'S FRIED RICE

Arroz frito salteado en el wok con huevo, salsa de soya, zanahoria en juliana, frijol nacido y cebollín.

- POLLO o CERDO [\$4.500]
- VEGETALES [\$4.600]
- RES o CAMARÓN [\$4.800]
- MIXTO [\$5.500]

LO MEIN

Fideos chinos a base de huevo salteados en el wok con vegetales frescos en salsa de soya.

- POLLO o CERDO [\$4.500]
- VEGETALES [\$4.600]
- RES o CAMARÓN [\$4.800]
- MIXTO [\$5.500]

CARNE Y CERDO

MONGOLIAN BEEF

Trozos de res caramelizados en salsa de soya y salteados en el wok con cebollín y ajo. [\$5.950]

BEEF WITH BROCCOLI

Trozos de res salteados en el wok con jengibre fresco, cebollín, ajo y brócoli. [\$5.950]

PEPPER STEAK 火

Trozos de res salteados en una salsa picante de ajo y pimienta, con cebolla y chile dulce. [\$5.950]

SWEET & SOUR PORK

Trozos de cerdo tempura salteados con piña, chile dulce y cebolla en una salsa agrídulce. [\$5.950]

MONGOLIAN SURF N' TURF

A nuestro popular platillo le agregamos camarones para hacer la combinación perfecta entre dulce y salado. [\$6.500]

MARISCOS

SHRIMP WITH LOBSTER SAUCE gfo

Camarones mezclados con frijoles negros chinos, petit pois, cebollín, hongos y huevo. [\$6.250]

SHRIMP WITH CANDIED WALNUTS

Camarones empanizados con una salsa aioli asiática, nueces confitadas y manzanas verdes frescas. [\$6.250]

ASIAN GRILLED SALMON*

Salmón a la parrilla con especias asiáticas, servido sobre espárragos y ensalada de chile dulce. [\$6.500]

VEGETARIANO

BUDDHA'S FEAST 素

Tofu al horno, espárragos, hongos, brócoli y zanahoria, cocinado al vapor o salteado en el wok con salsa soya. [\$5.850]

VEGETARIAN FRIED RICE 素

Arroz frito bañado en salsa de soya con brócoli, petit pois, zanahoria, frijol nacido y hongos. [\$4.600]



P.F. CHANG'S®

火 Picante 素 Vegetariano gfo Gluten Free Option

Impuestos de venta y servicio incluidos.

*Estos platillos son preparados al momento de ordenar y es posible que sean servidos crudos o semicrudos.

Nuestros platillos que están marcados con el símbolo "gfo" en el menú, se pueden elegir para que sean preparados en un wok exclusivo y así evitar la contaminación cruzada del gluten. La preparación de estos alimentos se hace con utensilios específicos y la comida es presentada en platos designados como "libres de gluten" para asegurar su salud. Por favor, informe a su mesero si usted requiere que uno de estos platillos sea cocinado libre de gluten.



SENTÍ EL SABOR