

SEDE
Club de Bridge
SAGC

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE O COCTEL DE LANGOSTINOS \$44.800

CEVICHE O COCTEL DE CAMARON \$21.900

CARPACCIO DE RES \$18.200

Aderezado con aceite de olivas, balsámico, rúgula y queso parmesano

CARPACCIO MAR Y TIERRA \$27.200

Cortes de salmón y lomo aderezado con aceite de olivas y balsámico

GRAVADLAX \$16.600

Delicados cortes de salmón aderezado con especias

ENSALADA FRUTAS \$10.700

Variedad de frutas con queso y crema

ENTRADAS CALIENTES

GRATINADO MIXTO \$16.600

CHAMPIÑONES AL AJILLO O A ALA GRIEGA \$16.600

CAPRESES \$14.900

Mozzarella y tomates aderezados con pesto de albahaca

ENSALADAS

ENSALADA DEL HUERTO \$14.900

Variedad de lechugas, tomate cherry, espárragos, maíz, alcachofa, pimientos y aguacate

ENSALADA ESPECIAL \$10.200

Arveja, tomate, palmito espárragos, champiñones y maíz con vinagreta

ENSALADA NICOISE \$20.800

Mezcla de lechugas, tomates, aceitunas, habichuelin, papa, huevo y atún

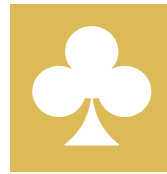
ENSALADA DE ATUN \$23.500

Variedad de lechuga, tomate cherry, champiñones, aguacate

ENSALADA ALMIRANTE \$13.900

Variedad de lechugas y frutas con pollo y mayonesa dulce

ENSALADA SENCILLA \$4.800



SEDE
Club de Bridge
SAGC

SOPAS Y CREMAS

CAZUELA DE MARISCOS \$30.900

CREMA DE CHAMPIÑONES \$10.200

CREMA DE ESPARRAGOS \$10.200

CREMA DE POLLO \$8.600

CREMA DE TOMATE \$8.000

SOPA DE TORTILLAS DE LA CASA \$9.000

Guarnecida con aguacate, maíz, queso y totopos

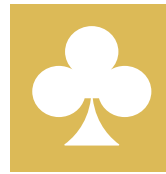
SOPA DE VERDURAS CON POLLO \$9.000

SOPA DE PAN \$9.000

SOPA DE TOMATE A LA CAMPESINA \$8.600

CONSOME CELESTINO \$7.500

MENÚ DEL DÍA \$27.000



SEDE
Club de Bridge
SAGC

CARNES (PORCIÓN 250 GRS)

FILET MIGNON \$42.600

STEAK SUIZO \$44.500

Montado sobre tostes, salsa de queso azul con queso fundido

CHATEAUBRIAND BERNESA \$42.000

BABY BEEF \$36.500

STEAK 3 PIMIENTAS \$43.200

LOMO A LA PIMIENTA VERDE \$41.000

LOMITO FRANCES \$48.500

En salsa con base de jerez y estragón

PAILLARD CON CEBOLLA TOSTADA GRANDE \$38.300

BISTECK ESPECIAL \$43.200

Baby beef, salsa criolla y huevo frito

CARNES (PORCIÓN 150 GRS)

FILET MIGNON \$32.500

STEAK SUIZO \$35.700

CHATEAUBRIAND BERNESA \$32.000

STEAK 3 PIMIENTAS \$32.000

LOMO A LA PLANCHA \$28.300

LOMO A LA PIMIENTA VERDE \$28.800

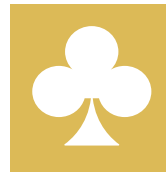
LOMITO FRANCES \$36.800

PAILLARD CON CEBOLLA TOSTADA \$27.700

BISTECK A CABALLO \$30.000

Paillard, salsa criolla y huevo frito

MILANESA DE RES \$29.300



SEDE
Club de Bridge
SAGC

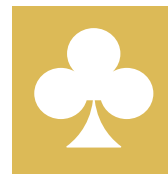
PASTAS

- RAVIOLIS AL BURRO \$26.000**
- RAVIOLIS ALFREDO ADULTO \$24.500**
- RAVIOLIS ALFREDO NIÑO \$14.600**
- RAVIOLIS NAPOLITANA \$26.000**
- MINI RAVIOLIS AL BURRO \$21.300**
- MINI RAVIOLIS ALFREDO \$21.300**
- MINI RAVIOLIS NAPOLITANA \$21.300**
- FETTUCINI AL BURRO \$23.900**
- FETTUCINI ALFREDO \$23.900**
- FETTUCINI NAPOLITANA \$23.900**
- SPAGUETTI FRUTOS DEL MAR \$33.000**
- SPAGUETTI NAPOLITANA \$18.700**
- SPAGUETTI CARBONARA \$21.300**
- SPAGUETTI ALFREDO \$18.700**
- SPAGUETTI A LA SICILIANA \$26.700**

Con pollo, tomates, alcaparras y aceitunas negras

PORCIONES

- PAPA FRANCESA \$5.400**
- ESPINACA \$5.400**
- PAPAS CHIPS \$5.400**
- BANANOS FRITOS \$5.400**
- TOCINETA \$6.900**
- AGUACATE \$5.400**
- ARROZ \$3.800**
- PURE DE PAPA \$5.400**
- CEBOLLA FRITA \$5.400**
- PORCION DE QUESO DOBLE CREMA \$7.500**
- PORCION DE QUESO MOZARELLA \$7.500**
- PORCION DE TOSTADAS \$4.300**
- PORCION DE FRUTAS \$7.500**



SEDE
Club de Bridge
SAGC

POLLOS

POLLO MARYLAND \$32.500

PECHUGA DE POLLO MEDITERRANEA \$33.000

En salsa con alcaparras, aceitunas, orégano y vino blanco

POLLO AL MANGO \$30.900

Relleno de mango tommy, apanado con coco

POLLO A LA NARANJA \$30.400

POLLO A LA PARRILLA \$26.700

PECHUGA A LA PLANCHA \$23.900

PESCADOS Y MARISCOS

LANGOSTINOS DE FUEGO \$50.600

Salsa con base de ajo, jengibre, peperoncino, vinagre balsámico y salsa soya

LANGOSTINOS A LA PLANCHA \$36.800

LANGOSTINOS AL AJILLO \$44.800

ROBALO EN SALSA DE CAMARONES Y PEREJIL \$49.600

ROBALO AL AJILLO \$43.200

ROBALO A LA PLANCHA \$43.200

PESCADO DE LA CASA EN SALSA TEQUILA Y LIMON \$34.700

SALMON DEL ATLANTICO \$44.800

En salsa de pimientos, tamarindo, vino blanco y especias

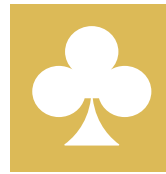
SALMON DEL CHEF \$40.500

En salsa de mandarina y salvia

TRUCHA A LA PLANCHA \$30.900

PESCADO DE LA CASA A LA PLANCHA \$33.000

SALMON A LA PLANCHA \$36.300



SEDE
Club de Bridge
SAGC

POSTRES

CUBANO MIXTO \$9.200

Queso fundido con jalea y arequipe

ANILLOS DE MERENGUE CON FRUTAS Y HELADO \$8.000

COPA DE HELADO \$8.000

BOLA DE HELADO \$4.300

COPA DE HELADO LIGTH \$8.000

Vainilla y chocolate

BOLA DE HELADO LIGTH \$4.300

Vainilla y chocolate

STRUDEL DE MANZANA CON HELADO \$10.200

STRUDEL DE MANZANA \$8.000

CHEESECAKE OREO \$8.000

FLAN DE COCO \$8.600

FLAN DE CAMELO \$7.900

BREVAS CON AREQUIPE \$7.500

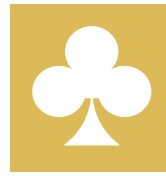
CREPE DE AREQUIPE CON HELADO \$9.200

ROLLO DE HELADO \$11.200

DULCE DE PAPAYUELA \$8.600

BROWNIE CON HELADO \$9.000

TURRON DE HELADO \$8.000



SEDE
Club de Bridge
SAGC

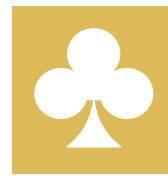
CARTA PARA LA MEDIA TARDE

VARIEDADES

- CANAPE DE SALMON \$13.900**
- CANAPE MIXTO \$13.900**
- CANAPE DE POLLO \$15.900**
- CANAPE DE POLLO Y ESPARRAGOS \$13.900**
- CANAPE DE POLLO Y SALMON \$13.900**
- CANELON DE QUESO RICOTTA Y ESPINACAS \$15.900**
- CANELON DE POLLO \$15.900**
- MAGRAS DE POLLO \$12.800**
- MAGRAS DE JAMON Y QUESO \$12.800**
- QUICHE DE ESPINACA Y QUESO \$15.500**
- QUICHE DE TOCINETA Y QUESO \$16.000**
- QUICHE DE JAMON Y QUESO \$16.000**
- QUICHE DE CHAMPIÑONES Y QUESO \$16.000**
- QUICHE LORRAINE \$17.000**
- CALENTADO CON HUEVO \$17.600**
- MEDIO CALENTADO CON HUEVO \$9.200**
- TOSTADAS FRANCESAS \$7.900**

SANDWICHES

- SANDWICH DE LOMITO \$27.700**
- CLUB SANDWICH \$23.500**
- ROAST BEEF EN PAN BAGUETTE \$20.300**
- SANDWICH DE ATUN \$15.500**
- WRAP ´S \$12.800**
- SANDWICH DE JAMON Y QUESO \$11.500**
- SANDWICH DE QUESO \$12.300**
- SANDWICH DE POLLO Y CHAMPIÑON \$17.000**



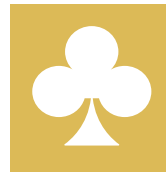
SEDE
Club de Bridge
SAGC

CREPES

- CREPE STROGANOF \$15.900**
- CREPE DE CAMARONES \$17.200**
- CREPE DE POLLO Y CHAMPIÑONES \$16.600**
- CREPE DE RICOTTA Y ESPINACA \$16.000**
- CREPE DE ESPARRAGOS \$15.900**
- CREPE DE QUESO \$14.900**

ESPECIALIDADES DE LA CASA

- ALMOJABANA \$4.300**
- PALITO DE QUESO \$3.300**
- EMPANADA DE CARNE \$2.100**
- SALPICON \$5.300**
- SALPICON CON HELADO \$9.000**
- SUPREMA DE FRUTAS \$8.000**



SEDE
Club de Bridge
SAGC

VINOS Y LICORES

VINO BLANCO

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC-CHILE \$110.800
SANTA RITA 120 SAUVIGNON BLANC-CHILE \$73.500

VINO TINTO

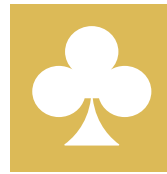
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT-CHILE \$63.900
CASILLERO DEL DIABLO CCABERNET SAUVIGNON-CHILE \$63.900
SANTA RITA 120 MERLOT-CHILE \$76.700
SANTA RITA 120 CABERNET SAUVIGNON-CHILE \$76.700

MEDIA BOTELLA

SANTA RITA 120 SAUVIGNON BLANC-CHILE \$39.500
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT-CHILE \$48.000
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON-CHILE \$48.000

VINOS DE LA CASA

VALDIVIESO TINTO CABERNET SAUVIGNON-CHILE \$54.400
VALDIVIESO TINTO MERLOT-CHILE \$54.400
VALDIVIESO SAUVIGNON BLANC-CHILE \$54.400
COPA DE VINO DE LA CASA \$9.600



SEDE
Club de Bridge
SAGC

COCTELES

TOM COLLINS \$17.000

Ginebra, jugo de limón, syrup y soda

DRY MARTINI \$20.300

Ginebra, vermouth, estradry, aceituna verde

BLOODY MARY \$19.200

Vodka, jugo de tomate preparado, pimienta y tabasco

MARGARITA \$18.200

Tequila, cointreau, zumo de limón

MANHATTAN \$21.300

Whiskey, vermouth rojo, angostura

COSMOPOLITAN \$19.200

Vodka citrón, cointreau, jugo cereza, zumo limón

MOJITO CUBANO \$13.900

Ron blanco, hierbabuena, zumo de limón y soda

DAIQUIRI \$13.900

Ron blanco, zumo de limón y syrup

POUSSE CAFE

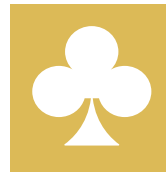
AMARETO DISARONNO
COINTREAU

BOTELLA

\$172.600
\$73.500

TRAGO

\$12.800
\$8.600



SEDE
Club de Bridge
SAGC

AGUARDIENTE

	BOTELLA	TRAGO
ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR	\$85.200	\$9.600
NECTAR CLUB VERDE	\$85.200	\$9.600

MEDIA BOTELLA

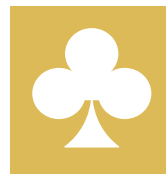
ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR \$51.200

APERITIVOS

	BOTELLA	TRAGO
BITTER CAMPARI	\$112.900	\$15,900
JEREZ TIO PEPE	\$104.400	\$16,000
DUBONNET	\$105.400	\$11,200
BAILEYS	\$94.800	\$8,600

CERVEZAS

CLUB COLIMBIA RUBIA \$5.400
CLUB COLIMBIA ROJA \$5.400
CLUB COLIMBIA NEGRA \$5.400
AGUILA LIGHT \$5.400
AGUILA CERO \$5.000



SEDE
Club de Bridge
SAGC

WHISKY

	BOTELLA	TRAGO
BUCHANAN ´S 18 AÑOS	\$392.000	\$28.800
BUCHANAN ´S 12 AÑOS	\$208.800	\$15.900
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$405.800	\$28.800
OLD PARR	\$208.800	\$16.000
JACK DANIELS	\$205.600	\$16.000
JOHNIE WALKER SELLO NEGRO	\$220.500	\$17.000
JOHNIE WALKER SELLO ROJO	\$120.400	\$9.600
BOURBON WILD TURKEY	\$175.800	\$12.800

GINEBRA

	BOTELLA	TRAGO
BOMBAY	\$231.200	\$17.000
TANQUERAY	\$210.000	\$16.000
GORDONS	\$175.800	\$12.800

VODKA

	BOTELLA	TRAGO
FINLANDIA	\$148.000	\$10.700
ABSOLUT	\$133.200	\$9.600
SMIRNOFF	\$120.400	\$9.600

RON

	BOTELLA	TRAGO
HAVANA CLUB	\$116.000	\$8.600
BACARDI AÑEJO	\$88.400	\$7.500
BACARDI BLANCO	\$88.400	\$7.500

COGNAC

	BOTELLA	TRAGO
REMY MARTIN v.s.o.p	\$372.800	\$26.700
HENNESSY v.s.	\$220.500	\$17.200