

Carpe Diem

SPORTS BAR

Aprovecha el día.
No dejes que termine sin haber crecido un poco, sin haber sido feliz, sin haber alimentado tus sueños.

No te dejes vencer por el desaliento.
No permitas que nadie te quite el derecho de expresarte, que es casi un deber.

No abandones tus ansias de hacer de tu vida algo extraordinario...

No dejes de creer que las palabras y la poesía, sí pueden cambiar el mundo; porque, pase lo que pase, nuestra esencia está intacta.

Somos seres humanos llenos de pasión, la vida es desierto y es oasis.
Nos derriba, nos lastima, nos convierte en protagonistas de nuestra propia historia.

Aunque el viento sople en contra, la poderosa obra continúa.
Y tú puedes aportar una estrofa...

No dejes nunca de soñar, porque sólo en sueños puede ser libre el hombre.

Horacio, poeta lírico romano

ESPAÑA

PAPAS BRAVAS \$4.200

Papas criollas richie, servidas con salsa brava y cebollín fresco

HUEVOS CORDOBESES \$12.900

Huevos de codorniz con camarones salteados; servidos con salsa de queso crema

CAMARONES PIL PIL \$12.500

Salteados en olivas, ajo y ají en escamas; servidos con pan baguette

TORTILLA ESPAÑOLA \$6.900

Clásica preparación a base de cebolla y papa, confitadas en olivas y huevo

HUEVOS ESTRELLADOS \$3.500

Huevo estrellado sobre papas fritas crocantes

ITALIA

BRUSCHETTA CAPRESSE \$5.500

(Tres unidades)

En pan baguette con pesto, queso bocconcini, tomate y albahaca fresca

BRUSCHETTA DE CHAMPIÑÓN Y ESPINACA \$6.900

(Tres unidades)

En pan baguette de ajo, con queso gruyere fundido

BURRATA CAPRESSE \$19.900

Con pesto, reducción de balsámico y albahaca fresca

MOZZARELLA CAPRESSE CALIENTE \$5.900

Servida caliente, con aceite de olivas y albahaca fresca

RISOTTO DE MARISCOS \$15.900

Arroz caldoso al pomodoro con frutos de mar



ALBONDIGAS NAPOLITANA \$9.500

De ternera, res y cerdo, servidas con parmesano y albahaca

RAVIOLIS ALFREDO \$14.600

Rellenos de carne, servidos en salsa blanca con tocineta

FRANCIA

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA \$5.900

A base de cebolla caramelizada y vino blanco, gratinada con queso parmesano y gruyere

PATÉ \$12.700

A base de hígado de pollo, servido con tostadas de pan baguette

SALMÓN AHUMADO \$16.200

Acompañado con tostadas de baguette, mini alcaparras, cebolla roja y queso crema

SUIZA

RACLETTE \$50.900

(Para dos personas)

Clásica preparación suiza con queso fundido, papa cocida, salami, tomate y jamón york

FONDUE DE CARNE \$56.500

(Para dos personas)

Lomo de res servido con aceite aromatizado, acompañado con tomates parrillados, papas al vapor y salsas de pimienta, mostaza, bernaïse y reducción de balsámico

AMERICANO

CHEESE & FRIES \$11.500

Clásico americano con papas fritas, bacon y salsa de queso cheddar

TRILOGIA DE MINI HAMBURGUESAS \$14.600

Americana: Carne de res, queso, tocineta y vegetales
Criolla: Carne de res, tortilla de huevo rellena de queso, lechuga, tomate y cebolla asada
Argentina: Carne de res, chorizo argentino, chimichurri, queso sabana fundido y vegetales

PULLED PORK NACHOS \$15.500

Con lomo de cerdo desmechado, cocido en salsa BBQ, servido con queso mozzarella y cheddar fundido

MÉXICO

TACOS DE POLLO AL ESTILO YUCATAN \$12.500

Pollo achiotado con especias, acompañado con toronja fresca, piña y cebolla asadas. Servido con salsa verde y salsa de ají habanero

CHICHARRON DE QUESO \$6.900

Crocantes de queso Monterey Jack, servidos con pico de gallo, frijol refrito, sour cream y guacamole

COLOMBIA

CHORIZO \$5.900

Chorizo Santarosano asado, servido con cascotes de limón, tostadas de baguette y mostaza Dijon

MORCILLA \$5.300

Servida con Ají casero

**CALAMARES Y CAMARONES EN
APUROS \$9.500**

Apanado crocante de coco y panko, servidos con salsa de ají dulce

PERÚ

DUO DE CEVICHES \$13.200

Ceviche de pescado blanco al estilo peruano con maíz cancha y rocoto
Ceviche mixto con calamar y camarón en salsa roja

POSTRES

MINI TARTAleta DE MANZANA (1 UND) \$1.800

MINI MILHOJA (1 UND) \$2.000

TRUFA \$2.900

Almendra, nuez, mora o arequipe