



MENÚ

PARA EMPEZAR

PATACONES CON CARNE \$11.700

Carne desmechada, hogao y queso

CHICHARRONES \$17.900

Acompañados con papas criollas, ají casero, limón y cremoso de aguacate

ALITAS DE POLLO \$13.800

Ligeramente picantes. Servidas con apio, zanahoria y crema agria

EMPANADAS CLUB X 6 UND \$11.200

Servidas con ají casero y limón

QUESADILLAS \$13.800

Acompañadas con pico de gallo, crema agria y guacamole. Pídalas en tortilla tradicional o integral

MAZORCA ASADA CON QUESO \$8.900

Servida con queso campesino y parmesano, mantequilla y alioli

PALITO DE QUESO \$3.300

Acompañado con miel

PICADA SAN ANDRÉS \$42.500

Con lomo, pollo en salsa BBQ, pescado apanado en queso parmesano, salchicha suiza, papa francesa y chip de plátano

ENTRADAS

TACOS DE LOMITO \$14.900

3 tacos de lomo asado. Acompañados con salsa mexicana de vegetales asados, aguacate, cebolla y queso campesino

PALMITOS GRATINADOS \$13.400

En crema blanca, con queso parmesano

CARPACCIO DE LOMO \$16.900

Lonchas de lomo crudo aderezadas con limón, aceite de oliva, sal y pimienta. Servidas con queso parmesano, champiñones y rugula.

TARTAR DE SALMÓN \$21.200

Salmón aderezado con pepinillos, alcaparras, cebolla, limón y cebollín. Acompañado con mayonesa casera y tejas de pan tostado

CEVICHE DE CAMARÓN \$20.200

Camarones en salsa de tomate ligeramente picante. Acompañados con aguacate y galletas de soda

SOPAS Y CREMAS

CALLOS A LA MADRILEÑA \$11.700

Tradicional de la cocina española; con garbanzos, chorizo y lomo de cerdo.

CREMA DE LANGOSTA \$9.500

Clásica francesa, elaborada a base de langosta y vegetales.

SOPA DE LENTEJAS \$8.000

Con carne, papa y zanahoria

SOPA MEXICANA \$12.300

Base de tomate con pollo, queso. Maíz, aguacate y nachos

SOPA DE VERDURAS \$7.200

Sopa ligera de vegetales

CREMA DE ESPARRAGOS VERDES \$14.400

Con aroma de jerez y tropezones

CREMA DE ALCACHOFAS \$15.900

Servida con tostada y crema

CREMA DE TOMATE \$9.500

Con tomates frescos, aceite de oliva y albahaca. Acompañado con croutones

CREMA DE CHAMPIÑONES \$12.700

Servida con pan tostado

AJIACO SANTA FERREÑO* \$28.400

Servido con arroz blanco, aguacate, mazorca, crema de leche y alcaparras.

*Disponible únicamente sábados, domingos y festivos.

ENSALADAS

COBB SALAD \$19.200

Variedad de lechugas, queso azul, pollo, tocineta, huevo, aguacate, maíz tierno y tomate chonto

ENSALADA FRESCA CON QUESO FRITO \$27.600

Mix de lechugas, tomate cherry, queso brie apanado, aderezado con reducción de balsámico.

MOZARELLA CAPRESSE \$26.900

Mozarella di búfala, tomate, pesto y reducción de balsámico

ENSALADA CESAR \$15.900

Lechuga romana, cogollos y croutones, acompañados con salsa de anchoas y parmesano

ENSALADA DE QUINOA \$12.200

Quinoa cocida, mezclada con berenjena, tomates secos, zanahoria y pimentones asados. Servida con vinagreta de limón

ADICIÓN DE POLLO \$4.900

150 Grs de pechuga a la plancha

SANDWICHES Y WRAP

CROQUE MONSIEUR \$13.400

Sándwich de jamón y queso, gratinado con salsa mornay, acompañado con papas chips

CLUB SANDWICH \$23.900

Tostadas con jamón, queso, pollo, lomo, tocineta, huevo, lechuga y tomate, acompañado con papas a la francesa

OPEN SANDWICH \$19.200

Pan focaccia con pollo y champiñones, acompañado con papas chips

SANDWICH PEPITO \$25.500

Servido con pan baguette, con lomo de res, lechuga y tomate, acompañado con papas chips

WRAP DE SALMÓN \$21.200

Lonjas de salmón curado, queso cremoso y rugula. Pídale en tortilla tradicional o integral

CARNES

STEAK EN SALSA DE CHORIZO \$36.000 **Nuevo**

Corte de lomo fino servido con salsa de chorizo Santarosan y cerveza

BOURGUIGNON SAN ANDRÉS \$32.500

Estofado de res con tocineta, gratinado con parmesano, servido sobre spaghetti

STEAK AL GUSTO \$33.900

Bernaise, mostaza o pimienta.

STEAK CON ORZO \$34.700

220 gr de lomo de res, servido sobre cama de pasta orzo, con champiñones en salsa de queso azul y pecorino. Con un acompañamiento a su elección

PETIT MIGNON \$34.700

Medallones de lomo con tocineta, servido con salsa de champiñón

STEAK DIANA \$32.900

Lomo de res al sartén, con aceite de finas hierbas

LOMO SALTADO \$31.900

Lomo de res salteado con cebolla, tomate, brandy, salsa soya, salsa de ostras y cilantro

LOMO PAMPEANO \$36.200

Baby beef de 250gr con queso mozzarella fundido, pimentón morrón y pesto

BABY BEEF \$33.900

Corte de lomo fino de 250 grs, asado a término

BISTECK A CABALLO \$32.900

Acompañado con arroz blanco

ENTRECOTE \$35.200

Corte grueso de lomo ancho (300 grs), asado a término

LOMO DE CERDO VALLUNO \$26.600

Lomo de cerdo apanado, servido con hogao y patacón. Con un acompañamiento a su elección.

AVES

POLLO EN SALSA DE CHAMOY \$24.900 **Nuevo**

Pierna pernil deshuesada, con salsa a base de tamarindo, flor de Jamaica y chile guajillo; servido con puré amarillo y cilantro 1 acompañamiento a su elección

POLLO AL CURRY \$24.900 **Nuevo**

Clásico curry hindú con pechuga de pollo, pepino y espinaca; servido con cascos de limón y arroz blanco 1 acompañamiento a su elección

POLLO CRISPY CON QUINOA \$24.400

Supremas de pollo apanadas con queso parmesano y quinua roja y blanca, servida con salsa de piña y leche de coco

ESTOFADO DE POLLO CON SETAS \$24.400

Pechuga de pollo cocida con champiñón de paris y Portobello en salsa blanca con aroma a vino blanco.

POLLO MARYLAND \$24.400

A la plancha, servido con bananos glaseados, tomate gratinado, tocineta y melocotón

PESCADO Y MARISCOS

CHUPE DE PESCADO \$36.000 **Nuevo**

Tilapia servida en crema ligera de mariscos, tomate y ají amarillo; acompañada con huevo, papa y mazorca desgranada 1 acompañamiento a su elección

SALMON A LA CRIOLLA \$39.000 **Nuevo**

Servido sobre salsa a base de bisquet, tomate y cerveza; acompañado con papa criolla chorreada. 1 acompañamiento a su elección

SALMÓN CON PAPPARDELLE \$39.000 **Nuevo**

Salmón grille, servido con pappardelle en salsa blanca con champiñones y espinaca. 1 acompañamiento a su elección

ROBALO EN MANTEQUILLA DE HIERBAS \$39.300

Pescado blanco asado en plancha, servido con mantequilla de hierbas y limón

FILETE DE SALMÓN CON ENELDO \$37.200

A la plancha, servido con salsa cremosa de eneldo y vino blanco

TILAPIA MEUNIERE \$30.800

Clásica preparación de pescado en mantequilla

CAMARONES THERMIDOR \$39.300

Salteados, servidos en salsa blanca con champiñones y mostaza dijon, gratinados sobre cama de arroz

PASTAS Y ARROCES

SPAGUETTI AL GUSTO \$20.200

Con salsa napolitana, bolognesa o San Andrés

PENNE MARINERA \$33.900

Servida en salsa napolitana y bisque de langosta, con camarón, anillos de calamar, langostino y mejillón

RAVIOLIS DE CARNE \$27.600

Con salsa napolitana, bolognesa o San Andrés

ARROZ CON CAMARONES \$24.900 **Nuevo**

Con camarón tigre, verduras y aroma de vino blanco; servido conrocante de plátano, 1 acompañamiento a su elección

PAELLA MIXTA \$40.400

Clásica preparación española, con mariscos, cerdo, pollo y chorizo.

RISOTTO DE MARISCOS \$39.300

Arroz cremoso al pomodoro con frutos de mar

ARROZ FRITO ORIENTAL \$21.200

Salteado con vegetales, lomo de res, pechuga de pollo, camarones, salsa soya y mani

ACOMPAÑAMIENTOS

\$4.800

PAPA A LA FRANCESA
PAPA CHIP
PURE DE PAPA AMARILLO
PURE DE PAPA BLANCO
PAPA SALADA CON CREMA AGRIA
SPAGUETTI AL BURRO

\$3.800

CASCOS DE PAPA CASEROS
ENSALADA MIXTA
AGUACATE
CROQUETAS DE YUCA

\$2.700

VEGETALES SALTEADOS
ARROZ CON COCO NEGRO
ARROZ BLANCO
PATACONES

VEGETARIANOS

PITA VEGETARIANA \$25.500

Rellena con estofado de champiñón de paris, orellanas, portobello y tofu

HUMMUS CON QUINOA \$21.200

Con palmitos, aguacate, berenjena y zanahoria crocante

ARROZ VEGETARIANO \$20.200

Salteado con vegetales, champiñones, salsa de soya y mani

PASTA LARGA CON CHAMPIÑONES \$27.600

Pasta larga integral con champiñón blanco, portobello, nuez, tomates secos y aceite de ajonjolí

MENÚ INFANTIL

SPAGUETTI \$10.600

Con salsa boloñesa

RAVIOLIS DE CARNE \$15.900

Acompañados de salsa boloñesa o salsa San Andrés

HAMBURGUESA (90 grs) \$12.400

Con papas a la francesa

LOMITOS DE POLLO \$12.400

Apanados con papa a la francesa

BROCHETA DE LOMO (120 grs) \$16.200

Con papas a la francesa

SOPITA DE AJIACO \$12.400

Cazuela pequeña de sopa de ajiaco con pollo

BABY NIÑO \$25.500

150 Grs de lomo fino

POSTRES

FLAN DE CARAMELO \$8.500

Servido con helado de vainilla

CHURROS ESPAÑOLES \$6.900

Servidos con salsa de chocolate

MERENGUE \$7.700

Con guanábana, fresa y melocotón

BREADPUDING DE BROWNIE \$10.500

Servido caliente, con helado de vainilla

ROLLO DE HELADO \$10.500

Bizcochuelo relleno de helado

FRESAS CON CREMA \$9.500

Tradicional chantilly con fresas

NAPOLEÓN \$12.700

Torta con capas de arequipe

TORTA DE CHOCOLATE \$12.700

Clásica torta de chocolate, servida fría

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$9.500

Bajo en azúcar

CUAJADA CON MELAO \$9.500

Servida fría o caliente

TRUFA DE CHOCOLATE (Unidad) \$3.100

A elección entre almendra, nuez, mora o arequipe