



Para empezar

CHICHARRONES \$21.000

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

EMPANADAS CLUB (6 UNIDADES) \$15.700

Con ají y limón

QUESADILLAS \$17.000

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

Entradas

MELANZANE \$15.600

Berenjenas apanadas servidas con salsa napolitana, albahaca fresca y queso fundido con orégano

CHAMPIÑONES TRES QUESOS \$13.200

Salteados y servidos con salsa de quesos frescos

SPRING ROLL \$13.500

Rollos primavera rellenos de verdura servidos con teriyaki y sweet chilli sauce

PALMITOS GRATINADOS \$17.000

En crema blanca, con queso parmesano

CARPACCIO DE PUNTA DE ANCA \$19.100

Servido con queso manchego y pesto de cilantro

CEVICHE PERUANO \$19.500

Clásico peruano con pescado blanco

COCTEL DE CAMARÓN \$22.500

Pídelos con salsa americana o salsa golf, servidos sobre aguacate

Sopas y cremas

CALLOS A LA MADRILEÑA \$12.500

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

SOPA MEXICANA \$13.900

A base de tomate y tortillas con queso, maíz, aguacate, pollo, y totopos

SOPA DE VERDURAS \$7.200

Sopa ligera con vegetales

CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES \$18.000

Con aroma de jerez y tropezones de espárragos

CREMA CAPRESE \$8.800

Crema de tomate, servida con queso mozzarella y pesto

CREMA DE CHAMPIÑÓN \$12.700

Servido con tropezones de champiñón y croutones de pan

CREMA DE LANGOSTA \$11.000

Clásica francesa, elaborada a base de langosta y vegetales.



Ensaladas

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO \$29.500

Mix de lechugas, palmitos, vegetales, tomate cherry, champiñones y salmón ahumado con dressing de maracuyá

COBB SALAD \$22.000

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

POKE BOWL DE CAMARÓN \$20.500

Camarones tempura, sobre cama de arroz de sushi con zanahoria, mango, cebolla morada, aguacate, pepino, maní y ajonjolí, servido con salsa teriyaki

ENSALADA CESAR \$17.000

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

Adición

POLLO \$7.000

SALMÓN AHUMADO \$10.900

Pregunta a nuestro personal de servicio por el menú del día

Carne de res

ENTRECOT SUIZO \$44.000

A término con salsa de queso azul y tomate asado, dos acompañamientos a su elección.

LOMO SALTADO \$44.000

Lomo de res salteado con tomate, cebolla morada, cilantro, salsa de ostras y soya, dos acompañamientos a su elección

PETIT MIGÑON \$48.500

Medallones de lomo albardados con tocineta, servidos con salsa de champiñón y pure de papa, un acompañamiento a su elección

STEAK 220 GR

A término, con dos acompañamientos a su elección

Pídalo:

TRES PIMIENTAS \$49.000

MOSTAZA \$46.000

STEAK ORZO \$43.000

A término, servido en cama de pasta orzo con champiñones, queso azul y parmesano, con un acompañamiento a su elección

BISTEC A CABALLO \$36.000

Elaborado con 250 grs de cadera de res, acompañado con arroz blanco y otro acompañamiento a elección

BABY 250 GR \$44.100

A término, servido con salsa baby y guacamole, dos acompañamientos a elección

BABY 150 GR \$32.000

A término, servido con salsa baby y guacamole, dos acompañamientos a elección

Aves

POLLO EN SALSA CHAMOY \$28.500

Pierna pernil grille con salsa de tamarindo, flor de Jamaica y chile guajillo, acompañado de papa criolla con cilantro y tortilla de maíz frita, un acompañamiento a su elección



POLLO AL CURRY \$28.000

Clásico hindú con pechuga de pollo, pepino, espinaca, servido con casco de limón y arroz blanco, un acompañamiento a elección

POLLO MARYLAND \$33.000

Pechuga y pierna pernil deshuesados con piel, a la plancha, servido con bananos glaseados, tomate gratinado, tocineta y melocotón. Un acompañamiento a su elección

ESTOFADO DE POLLO \$31.000

Pechuga de pollo cocida con champiñón de parís y arvejas, en salsa blanca con aroma de vino blanco, dos acompañamientos a su elección

Pescados

SALMÓN GLASEADO \$43.700

Filete de salmón en reducción de panela y whisky, servido con criollitas rancheras, un acompañamiento a su elección

SALMÓN CÍTRICO \$51.000

Salmon grille con cascos de naranja, toronja y reducción de sus jugos, servido sobre cama de lechugas y un acompañamiento a su elección

TILAPIA PERUANA \$42.500

Tilapia grille servida con salsa de mariscos (camarón, calamar y choritos) y reducción de cerveza con cilantro, dos acompañamientos a su elección.

TILAPIA MEUNIERE \$35.000

Clásica preparación de pescado en mantequilla. Incluye dos acompañamientos a su elección

MAHI MAHI AL AJILLO \$42.100

Grillado y servido en mantequilla de ajo y perejil, dos acompañamientos a su elección

TATAKI DE ATÚN \$38.500

Atún sellado, servido en lonjas con salsa ponzu, puré de tomate, con alga wakame y un acompañamiento a su elección

Mariscos

LANGOSTINOS TEMPURA \$47.000

Langostinos y vegetales tempurados, servidos con cremoso de aguacate con wasabe y salsa teriyaki

SPAGUETTI FRUTTI DI MARE \$47.000

Mariscos salteados y servidos con salsa a base de bisquet y napolitana

CAMARONES THERMIDOR \$41.000

Salteados en salsa blanca con champiñones y mostaza Dijon, gratinados sobre cama de arroz.

LANGOSTINOS GRILLÉ \$47.000

Asados, con dos acompañamientos a elegir

Pastas y arroces

SPAGUETTI AL GUSTO

NAPOLITANA \$13.200
BOLOÑESA \$18.000

SAN ANDRÉS \$22.000
ALFREDO \$16.500

RAVIOLIS DE CARNES

NAPOLITANA \$31.900
BOLOÑESA \$33.900

SAN ANDRÉS \$37.900
ALFREDO \$33.800



ARROZ FRITO JAPONÉS \$27.000

Camarones, lomo de cerdo y vegetales, servido con tortilla de huevo y un acompañamiento a elegir

ARROZ CON CAMARONES \$32.000

Camarones salteados con vegetales y vino blanco, servido con crocante de plátano, un acompañamiento a su elección

CHAUFA DE POLLO Y LOMO \$29.500

Con pechuga de pollo y lomo de res salteado con vegetales y tortilla de huevo, un acompañamiento a su elección

Acompañamientos

PAPA FRANCESA \$4.800

PAPA CHIP \$6.900

CRIOLLITAS SAUTE O AL PESTO \$5.200

PURE PAPA BLANCO \$5.800

ENSALADA MIXTA \$4.900

CASCOS DE PAPA CASEROS \$4.200

VERDURA CALIENTE \$3.500

ESPINACA SALTEADA \$6.800

AGUACATE \$4.800

ARROZ BLANCO \$2.700

SPAGUETTI AL BURRO \$6.300

Vegetarianos

PASTA LARGA CON CHAMPIÑONES \$27.600

Pasta larga integral con champiñón paris, nuez, tomate seco y aceite de sésamo

ARROZ VEGETARIANO \$22.000

Salteado con vegetales, champiñón, salsa soya y maní

Postres

FRESAS FLAMBE CON HELADO \$14.500

Salteadas con pimienta rosa y flambeadas, servidas caliente con helado vainilla

CHEESE CAKE OREO \$9.500

CASATA DE HELADO \$9.500

STRUDELL DE MANZANA CON HELADO \$10.500

FLAN CARAMELO \$10.500

MILHOJA \$7.500

HELADO VAINILLA LIGHT \$9.500

CREPE DE AREQUIPE CON HELADO \$9.500

TORTA DE CHOCOLATE \$14.500

LYCHEES EN ALMIBAR \$9.500

Media tarde

CLUB SÁNDWICH \$29.500

SÁNDWICH PEPITO \$32.000

SÁNDWICH MIXTO \$10.000

PALITO DE QUESO \$3.500

EMPANADAS CLUB (6 UNI) \$15.700

CREPE DE POLLO Y CHAMPIÑÓN \$14.600

CREPE DE CAMARONES \$19.400

CREPE DE QUESO Y ESPINACA \$17.200

CREPE NAPOLITANO \$19.800

DESGRANADO DE MAZORCA MIXTO \$15.300

Panadería

PAN DE YUCA \$3.700

PASTEL GLORIA \$2.600