



MENÚ

Para empezar

CHICHARRONES \$21.000

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

EMPANADAS CLUB X 6 UND \$15.700

Servidas con ají casero y limón

QUESADILLAS \$17.000

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

MAZORCA ASADA CON QUESO \$11.500

Servida con queso campesino y parmesano, mantequilla y alioli

PALITO DE QUESO \$3.500

Acompañado con miel

CAMARONES EN APUROS \$19.500 **Nuevo**

Con apanado crocante, servidos con mix de lechugas y aderezo de miel y mostaza

Entradas

FONDUE DE QUESO \$69.000

Para dos personas

CHAMPIÑONES \$5.700

MANZANA VERDE \$5.700

SALCHICHA SUIZA \$8.800

PERA \$4.500

PAPITAS CRIOLLAS \$4.900

PAN BAGUETTE \$2.800

TACOS DE LOMITO \$15.000

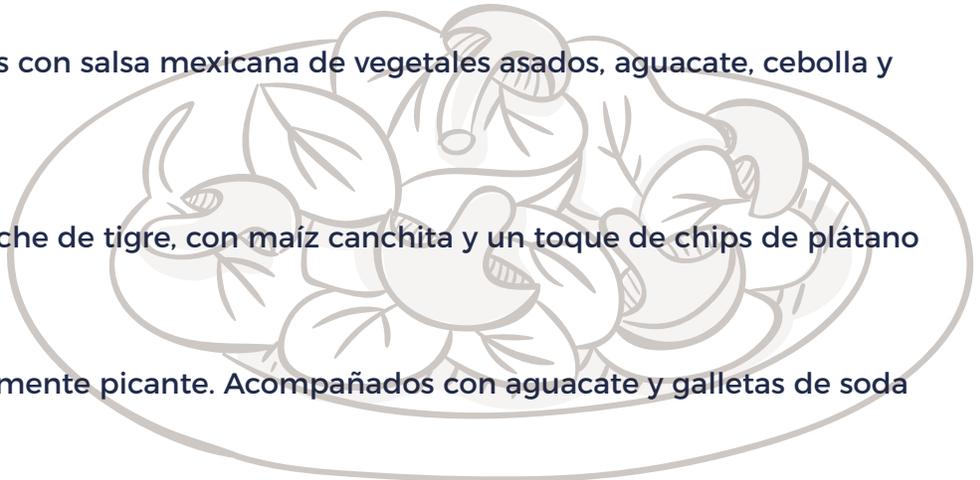
3 tacos de lomo asado. Acompañados con salsa mexicana de vegetales asados, aguacate, cebolla y queso campesino

CEVICHE PERUANO \$19.500

Tradicional con pescado blanco en leche de tigre, con maíz canchita y un toque de chips de plátano de San Andrés

CEVICHE DE CAMARÓN \$22.500

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



Sopas y cremas

CREMA DE LANGOSTA \$11.000

Clásica francesa, elaborada a base de langosta y vegetales.

SOPA DE LENTEJAS \$11.000

Con carne, papa y zanahoria

SOPA MEXICANA \$13.900

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

SOPA DE VERDURAS \$7.200

Sopa ligera de vegetales

AJIACO SANTA FERREÑO* \$30.000

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

*Disponible únicamente sábados, domingos y festivos.

Ensaladas

COBB SALAD \$22.000

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

ENSALADA CESAR \$17.000

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

ADICIÓN DE POLLO \$7.000

150 Grs de pechuga a la plancha

Sandwich y Wrap

CROQUE MONSIEUR \$16.900

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

CLUB SANDWICH \$29.500

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

OPEN SANDWICH \$20.000

Pan focaccia con pollo y champiñones, acompañado de papas chips

Carnes

HAMBURGUESA RELLENA DE QUESO BRIE \$26.000 **Nuevo**

Con carne, rellena de queso Brie, pan brioche, tocineta, cebolla y cogollos de tudela, acompañada de papa francesa

STEAK AL GUSTO

Pídalo con alguna de estas salsas y dos acompañamientos a su elección

MOSTAZA \$46.000 BERNAISE \$54.000 PIMIENTA \$49.000

STEAK CON ORZO \$43.000

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

LOMO SALTADO \$44.000

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

CHULETA VALLUNA \$28.000

Elaborada con la tradicional marinada caleña, arroz blanco, papa francesa y rodajas de tomate

HAMBURGUESA TRADICIONAL \$21.000

150 grs de carne de res, con queso sabana, lechuga, tomate y papa francesa

BISTECK A CABALLO (250 grs) \$52.000

Elaborado con lomo de res, acompañado con arroz blanco y otro acompañamiento a elección

BISTECK A CABALLO (150 grs) \$35.000

Elaborado con lomo de res, acompañado con arroz blanco y otro acompañamiento a elección

Aves

POLLO CRISPY CON QUINOA \$31.000

Supremas de pollo apanadas con queso parmesano y quinua roja y blanca, servida con salsa de piña y leche de coco y dos acompañamientos a su elección

ESTOFADO DE POLLO CON SETAS \$31.000

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

Pescados

CAZUELA DE MARISCOS \$52.000 **Nuevo**

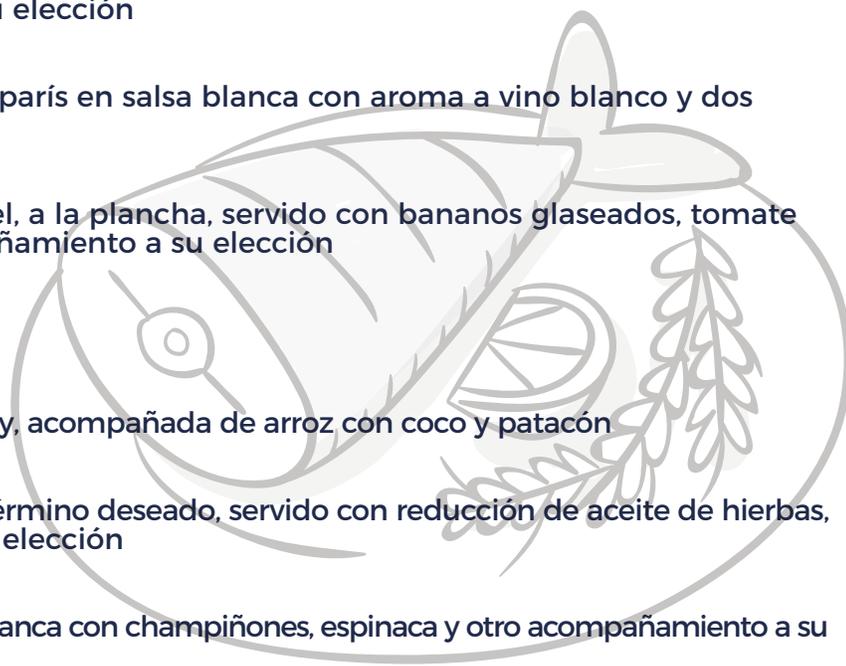
Servida en coco natural, flambeada con brandy, acompañada de arroz con coco y patacón

ATÚN EN CROUTTE DE AJONJOLI \$42.000

Filete de atún con croute de ajonjolí, asado a término deseado, servido con reducción de aceite de hierbas, esferas de teriyaki y 2 acompañamientos a su elección

SALMÓN CON PAPPARDELLE \$51.000

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



Menú infantil

SPAGUETTI

NAPOLITANA \$10.600

BOLOGNESA \$13.000

SAN ANDRÉS \$16.500

RAVIOLIS

NAPOLITANA \$19.500

BOLOGNESA \$21.900

SAN ANDRÉS \$25.900

HAMBURGUESA (90 grs) \$17.000

Con papas a la francesa

LOMITOS DE POLLO \$12.400

Apanados con papa a la francesa

SOPITA DE AJIACO \$14.000

Cazuela pequeña de sopa de ajiaco con pollo

PERRO CALIENTE \$15.000

SALCHIPAPA \$12.000

Postres

MILHOJA \$7.500

TORTA SACHER \$14.500 **Nuevo**

La clásica torta alemana de chocolate con confitura de albaricoques en el centro

FLAN DE CAMELO \$10.500

Servido con helado de vainilla

CHEESECAKE LIGHT DE MANZANA \$10.500 **Nuevo**

Elaborado sin azúcar, con manzanas frescas

BREADPUDING DE BROWNIE \$10.500

Servido caliente, con helado de vainilla

FRESAS CON CREMA \$9.500

Tradicional chantilly con fresas

CUAJADA CON MELAO \$10.500

Servida fría o caliente

