

ENTRADAS

Champiñones Gratinados

En salsa blanca, vino blanco, ajo, gratinados con parmesano.

\$22.000

Tacos de Cochinita pibil

Cerdo marinado en achiote y naranja, cocido lentamente y servido en tortilla de maíz con cebolla encurtida y salsa picante.

\$17.800

Ceviche peruano

Tradicional con pescado blanco en leche de tigre con camote, maíz canchita y de chips de plátano.

\$23.500

Ceviche de camarón

Camarones en salsa ligeramente picante, aguacate y galletas de soda. Pídalo en salsa Coctel o en salsa americana.

\$24.500

SOPAS Y CREMAS

Bísquet de camarón

Clásica francesa, elaborada a base langosta y camarones salteados.

\$14.700

Sopa de Cebolla

Cebolla caramelizada, gratinada.

\$13.500

Sopa Mexicana

Base de tomate con pollo, queso, maíz, aguacate y tortilla.

\$14.900

Sopa de Verduras

Con ahuyama, arveja, espinaca, habichuela, mazorca y zanahoria.

\$11.900

Ajiaco santafereño*

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

\$33.500

Medio Ajiaco santafereño*

\$23.500

Disponible únicamente sábados, domingos y festivos

CARNES ROJAS

Lomo Cartagenero

En salsa de posta cartagenera con cascabeles de plátano, arroz coco y ensalada.

\$53.200

Steak Roquefort

En salsa de queso azul sobre pure de papa amarilla.

\$52.500

Steak con orzo

Lomo de res servido sobre pasta orzo con champiñones, salsa de queso azul y pecorino.

\$53.900

Punta de Anca Belforte

En corte mariposa, con salsa criolla argentina y chimichurri acompañado de papa criolla.

\$57.000

Bife Puerto Madero

Entrecot en salsa demiglase, tocineta y albahaca acompañado de arroz blanco.

\$54.200

Lomo de res salteado

Al wok con cebolla, tomate, salsa soya, salsa de ostras, cilantro acompañado de arroz blanco.

\$48.900

Bistec a caballo (250g)

En salsa criolla con dos huevos fritos, acompañado de arroz blanco.

\$56.500

Bistec a caballo (150g)

En salsa criolla con un huevo frito, acompañado de arroz blanco.

\$39.900

Tacos de Lomo

Tortilla rellena de queso con pico de gallo, crema agria y guacamole.

\$35.900

CARNES BLANCAS

Milanesa de cerdo

Apanada en panko con salsa de puerro, parmesano y rugula acompañada de papa francesa.

\$39.900

Pollo crispí con quinua

Pechuga apanada con queso parmesano y quinua, servida con salsa de piña y coco, acompañado de vegetales saltados.

\$37.000

Pechuga Toscana

Pechuga de pollo en salsa cremosa de tomate cherry, espinaca y ajo, con papa casco.

\$37.000

Pollo Kung Pao

Pollo Grille con vegetales en salsa teriyaki y ostras, maní, cebollín y ajonjolí, con arroz blanco.

\$37.000

Pollo Maryland

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

\$37.000

PESCADOS

Steak de Atún Filete de atún grille con salsa chino-tailandesa acompañado de vegetales salteados.	\$49.200
Robalo Meunière Clásica preparación en mantequilla, limón, alcaparras y ensalada verde.	\$55.000
Robalo Siciliano Grille con Tomate cherry y albahaca, acompañado de arroz blanco.	\$55.000
Salmón De la Pasión En salsa cremosa de maracuyá, y rugula acompañado de ensalada mixta.	\$55.700
Salmón Nueva Delhi Grille, servido con salsa de curry rojo, cebolla crocante, acompañado de arroz blanco.	\$55.700
Tilapia Meunière Clásica preparación en mantequilla, limón y alcaparras acompañada de ensalada mixta.	\$44.900
Tilapia Mediterránea Grille con camarones, aceitunas verdes y champiñones, con vegetales asados.	\$44.900
Cazuela de mariscos Servida en cazuela, flambeada con brandy y teja de parmesano acompañado de arroz coco y patacones.	\$58.900

PASTAS

Pasta corta o spaguetti al gusto en salsa:	
Napolitana	\$16.100
Bolognesa	\$20.900
San Andrés	\$25.000

ARROCES

Arroz cremoso con salmón Filete de salmón (150 gr) sobre cama de arroz con champiñones.	\$45.500
Arroz Jambalaya Típico de la cocina cajún, con camarones, jamón y salchicha suiza.	\$35.500
Arroz frito oriental Al wok con vegetales, lomo de res, pechuga de pollo, camarones, salsa soya y maní.	\$36.700

VEGETARIANOS

Arroz Cremoso de setas Cremoso con champiñón parís.	\$32.500
Pad Thai de Vegetales Fideos de arroz al wok, verduras de temporada, jengibre, tamarindo y limón.	\$32.500

ENSALADAS

Ensalada Nicoise

Atún fresco confitado, cogollos de tudela, tomate, huevo cocido, aceitunas y pimentón morrón marinado.

\$ 37.900

Ensalada Cesar

Lechuga romana, cogollos y croutunes, acompañada con salsa de anchoas y parmesano.

\$22.000

SANDWICH

Club Sándwich

Tostadas con jamón, queso, pollo, tocineta, huevo frito, lechuga y tomate, acompañado de papas francesas o chip.

\$35.500

Open Sándwich

Pan Focaccia con pollo y champiñones, acompañado de papas francesas o chip.

\$26.500

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de Queso Brie

Carne de res, rellena con queso brie, pan brioche, tocineta, cebolla y cogollos de tudela, acompañado de papas francesas o chip.

\$31.300

Hamburguesa Tradicional

150g de carne de res con pan brioche, queso sabana, lechuga, tomate, acompañado de papas francesas o chip.

\$28.000

ADICIONES ENSALADAS

Adición de pollo.	\$ 8.000
Adición de salmón ahumado.	\$ 17.400
Adición de Camarón.	\$ 9.500
Adición de queso parmesano.	\$ 5.900
Adición de Vinagreta Cesar.	\$ 3.700

ADICIONES HAMBURGUESA

Adición queso	\$ 5.900
Adición tocineta	\$ 9.500
Adición Huevo	\$ 2.500

MENÚ INFANTIL

Pasta corta o spaguetti al gusto

Napolitana	\$12.500
Bolognesa	\$14.300
San Andrés	\$18.900

Macarrones con queso

Macarrones con salsas de queso.	\$12.500
---------------------------------	----------

Cheese Burger (90g)

Pan brioche, carne y queso sabana, acompañado de papa francesa o chip.	\$22.000
--	----------

Lomitos de pollo

Apanados acompañados de papa a la francesa, salsa de tomate y miel.	\$14.500
---	----------

Sopita de ajiaco

Taza de sopa de ajiaco con pollo.	\$13.500
-----------------------------------	----------

Perro caliente

Con salchicha americana, papa y queso tajado.	\$17.800
---	----------

Salchipapa

Papa francesa con salchicha en forma de pulpo.	\$16.600
--	----------

ADICIONALES

ADICIONALES

Papas a la francesa	\$7.100
Papas criollas	\$6.900
Papa chip	\$7.100
Pure de papa amarillo	\$6.900
Papa salada con sour cream	\$7.900
Ensalada mixta	\$6.100
Aguacate	\$6.500
Vegetales salteados	\$5.900
Arroz blanco	\$2.500
Patacones	\$3.500
Tajadas de Maduro	\$2.500
Papa Casco	\$5.100

ADICION INFANTIL PARA PASTAS Y PERRO

Adición de pollo	\$ 8.000
Adición de carne	\$ 11.900

PARA PICAR

Chicharrones

Acompañados con papas criollas, ají casero, limón y guacamole.

\$25.900

Empanadas Club

Servidas con ají casero y limón. (x 6)

\$20.900

Quesadillas

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

\$22.900

Mazorca

Desgranada con queso campesino y parmesano, mantequilla y alioli.

\$17.900

Palito de queso

2 palitos de queso acompañados de miel

\$ 6.500

Langostinos en apuros

Apanado en coco, servidos con sweet chilli sauce.

\$20.900

Patacones con carne

Crocantes con carne desmechada y hogao.

\$15.900

Nachos San Andrés

Con carne desmechada en salsa tatemada, guacamole, pico de gallo y sour cream.

\$22.500

POSTRES

Milhoja

Capas de hojaldre, arequipe y crema pastelera.

\$ 10.500

Pavlova de frutos amarillos

Merengue francés con frutos amarillos.

\$ 12.000

Cuajada con melado

Servida fría o caliente.

\$ 12.900

Napoleón

Capas de galleta y crema.

\$ 18.900

Cheesecake Vasco

Tarta de queso y chocolate, suave, sin corteza.

\$ 13.900

Peach Melba

Clásico con helado de vainilla, melocotón en almíbar y crema diplomática.

\$ 12.700

Cheesecake dietético

Base de queso crema light con jalea de frutos rojos.

\$ 12.900