

CLÁSICOS SPORT

EMPANADA PINO/QUESO	\$ 850
EMPANADA CAMARÓN QUESO	\$ 950
SCAMPI CAMARÓN Camarones apanados en panko y fritos, acompañados de salsa tártara casera.	\$ 8.950
CRUDO DE FILETE Filete de Res molido condimentado con mostaza, pepinillos, cebolla, perejil, limón, oliva y huevo, acompañado de tostadas.	\$ 11.850
CEVICHE PERUANO DE SALMÓN Marinado en leche de tigre, acompañado de papa camote, choclo peruano y maíz cancha.	\$ 9.450
TORTILLA ESPAÑOLA Base de papas, huevos y cebolla.	\$ 5.900
GREDA SPORT Cubos de filete, camarones salteados en ajo y dados de pollo en greda con papas chaucha (formato individual).	\$ 13.150
CONGRIO PERLAN + PAPAS CHAUCHA Dados de congrio rebozados y fritos, acompañado de papas chaucha.	\$ 12.450
FILETE A LO POBRE Clásico filete acompañado de papas fritas, cebolla frita y huevo frito.	\$ 12.850
MERLUZA DIRECTOR (65 AÑOS) Merluza a la plancha con camarones salteados en mantequilla y risotto de habas.	\$ 13.900

CLÁSICO SPORT GRILL + AGREGADO *

* PRECIO INCLUYE 1 AGREGADO CALIENTE O ENSALADA DE 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN:

LOMO VETADO VACUNO 300 G	\$ 11.850	MERLUZA AUSTRAL	\$ 11.850
FILETE VACUNO 200 G	\$ 11.850	SALMÓN	\$ 11.850
PECHUGA DE POLLO 200 G	\$ 8.650	CONGRIO	\$ 12.750
PLATEADA	\$ 11.450	CONGRIO FRITO	\$ 13.800
ATÚN	\$ 11.850		

AGREGADO CALIENTE

PAPAS FRITAS – PAPAS CHAUCHA – ARROZ	\$ 2.550
VEGETALES GRILLADOS – VEGETALES AL VAPOR – ESPINACAS A LA CREMA	\$ 3.150

ENSALADAS

TOMATE – LECHUGA ESCAROLA – CEBOLLA – PEPINO – BERROS	
ZANAHORIA – TOMATE CHERRY – LECHUGA LOLLO ROSA Y VERDE	\$ 3.150

AGREGADO ESPECIAL (No incluye clásicos grill)

A LO POBRE (PAPAS FRITAS, CEBOLLA FRITA Y 2 HUEVOS FRITOS)	\$ 4.200
---	-----------------

SALSAS

ALCAPARRAS – PIMIENTA (oliva, mantequilla o crema)	\$ 2.650
MARGARITA (pulpo, camarón y locos)	\$ 4.550



SPORT FRANCES
CLUB DE GOLF

PARA COMPARTIR

SOPAIPILLAS MECHADAS (NUEVO)	\$ 8.100
Seis sopaipillas caseras a base de zapallo, cubiertas con carne mechada, guacamole fresco y tomate cherry asado.	
TRILOGÍA MARINA	\$ 11.450
Ceviche de salmón, calamares al pil pil y camarones apanados.	
TABLA ESPAÑOLA 150 gr.	\$ 13.550
Chorizo Ibérico, Jamón Serrano, Salchichón Ibérico y Pan de Campo.	

ENTRADAS

ALBÓNDIGAS POMODORO (NUEVO)	\$ 7.450
Esferas de vacuno a las brasas sobre salsa pomodoro y gratinadas con queso mantecoso acompañado de pan de campo.	
GYOSAS DE CERDO (NUEVO)	\$ 5.900
Gyosas artesanales de cerdo y verduras en cocción mixta (vapor – salteada) sobre crema tibia de huancaína y ciboulette fresco con dúo de sésamo.	
BERENJENAS NAPOLITANAS	\$ 6.200
Cortes de berenjenas apanadas en panko y fritas, cubiertas con delicado confit de tomate y queso brie gratinado, bañadas con aceite de albahaca y reducción de aceto.	
TIRADITO 2.0	\$ 9.350
Finas láminas de atún, salmón y palta, en dressing de maracuyá y teriyaki, con papas hilo de camote y betarraga.	
TARTAR DE ATÚN	\$ 9.400
Pequeños cubos de atún marinados en limón, cebolla morada y aceite de oliva, condimentados con sal y pimienta, cubierto con lactonesa de cilantro y coronado con hilos de papa camote y pan de la casa.	

ENSALADAS

REINA DARLA (NUEVO)	\$ 11.350
Mix premium de hojas verdes con salteado de dados de atún, camarones ecuatorianos, tomates cherry y salsa de soya, coronado con abanico de palta y sésamo tostado.	
ENSALADA ANDINA	\$ 12.500
Mix de hojas, quinoa 3 colores, aceitunas de Azapa en oliva perfumado, queso de cabra rallado, semillas de goji tostadas y láminas de Roast Beef en salsa mil islas.	
ENSALADA CÉSAR	\$ 8.700
Lechuga costina, queso parmesano, crutones, pechuga de pollo a la plancha y huevo duro, acompañado de salsa César.	
*Con anchoas . . . \$ 9.350	
*Con camarones . . . \$ 10.950	
ARMA TU ENSALADA – 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN	\$ 3.150
Tomate – lechuga escarola – cebolla – pepino – berros – zanahoria – tomate cherry lechuga lollo rosa y verde.	

AGREGADOS ESPECIALES

Salmón ahumado	\$ 5.300	Palmito	\$ 2.150
Jamón serrano	\$ 5.300	Rúcula	\$ 2.150
Palta	\$ 2.550	Espárragos	\$ 2.550

SOPAS

CONSOMÉ DE AVE

Caldo a base de pollo con verduras y perfumado con cilantro.

\$ 2.950

CONSOMÉ DE VACUNO

Caldo a base de vacuno con verduras y perfumado con cilantro.

\$ 2.950

CARNES Y AVES

PAMPLONA YORUGUA (NUEVO)

Pechuga de pollo rellena con chorizo uruguayo, pimentón verde y rojo, hojas de espinaca y queso mantecoso, envuelto en tocino y cocinado a la parrilla acompañado de vegetales escalivados.

\$ 12.000

FILETE YAKINIKU (NUEVO)

Filete de res estilo yakiniku en salsa ponzu a base de soya, perfumada con cítricos sobre fettuccini al huevo en salsa huancaína y polvo de pistachos.

\$ 14.750

CHULETA DE CORDERO MAGALLÁNICO (NUEVO)

Chuletas de cordero asadas a la parrilla en aceite de ajo confitado, sobre risotto de puerros y salsa de cebollas asadas coronadas con chip de cebollín.

\$ 16.900

OPCIÓN VEGANA

RISOTTO VEGANO

Arroz arbóreo con salsa pomodoro, tomates asados, champiñones salteados y aceite de coco perfumado con albahaca fresca.

\$ 7.350

CURRY DE ZAPALLO

Curry de zapallo italiano con pasta de curry amarillo, leche de coco y arroz jazmín.

\$ 8.200

PESCADOS Y MARISCOS

MERLUZA LOCADA (NUEVO)

Filete de merluza Austral a la plancha cubierta con brunoise de locos al pil pil acompañado de ñoquis de espinaca con velouté de langosta.

\$ 16.500

CONGRIO A LA MADRILEÑA (NUEVO)

Filete de congrio a la cacerola cocinado con pimientos de piquillo, ajo confitado, tomates pomarola y chorizo sarta española acompañado de papas fritas en cubo y perfumadas con perejil.

\$ 12.000

PULPITOS A LA PROVENZAL (NUEVO)

Pequeños pulpos cocinados en base provenzana de tomates, aceitunas y ajo, notas de vino blanco y perejil fresco sobre risotto a la huancaína y parmesano fresco.

\$ 11.000

LA OLLA CHILOTA (PARA DOS PERSONAS) (NUEVO)

Enjundioso caldo de pescado blanco perfumado en vino blanco con cholgas, almejas, chorizo artesanal, costillar ahumado, truto corto de ave y papas chilotas acompañado de milcao.

\$ 20.900

ATÚN FURIKAKE

Atún apanado en furikake sobre un suave risotto de bisque de camarón y champiñones asados y perfumados a la soya.

\$ 12.300

PASTAS Y ARROCES

CHAUFA DEL CHEF (NUEVO)	\$ 10.900
Arroz blanco chancado al wok con finos cortes de pechuga de pollo, camarones ecuatorianos, verduras, omelette y diente de dragón, marinados en salsa de soya y coronado con chips de cebollín.	
PAPARDELLE Y STROGONOFF (NUEVO)	\$ 11.500
Strogonoff de lomo liso combinado con papardelle al huevo, perfumado con notas de oliva virgen, ciboulette fresco y parmesano.	
PANZOTTI NERO DE SALMÓN (NUEVO)	\$ 15.000
Masa a base de tinta de calamar rellena con salmón ahumado y ricota en salsa bisque de camarón al ajillo y parmesano fresco.	

SANDWICH

SANDWICH GOURMET

VEGETARIANO	\$ 7.500
MILANESA POLLO	\$ 9.000
LOMITO DE CERDO COMPLETO	\$ 10.500

SANDWICH CLUB

CLUB SANDWICH SPORT	\$ 7.050
GOLF LAB	\$ 8.400
N.Y. CLUB SANDWICH	\$ 7.600

SANDWICHES CLÁSICOS

	POSTA	FILETE
CHURRASCO SOLO	\$ 6.200	\$ 8.100
BARROS LUCO	\$ 7.100	\$ 9.650
CHACARERO	\$ 7.500	\$ 9.700
ITALIANO	\$ 7.500	\$ 10.000
CHEMILICO	\$ 7.500	\$ 9.650

SANDWICHES AVE

AVE SOLA	\$ 4.200
ITALIANO	\$ 6.250
BARROS JARPA	\$ 4.800

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA ITALIANA CARAMELIZADA	\$ 10.000
Hamburguesa, palta, tomate, mayo y cebolla caramelizada.	

AGREGADOS SANDWICH

TOMATE - LECHUGA - PEPINILLO - MAYONESA	\$ 1.000
AJÍ - CHUCRUT - CEBOLLA	\$ 900
PALTA - QUESO - TOCINO - JAMÓN	\$1.600
POROTO VERDE	\$1.250



SPORT FRANCES
CLUB DE GOLF

MENÚ NIÑOS

2 HUEVOS	\$ 3.600
2 SALCHICHAS	\$ 3.600
1 HAMBURGUESA	\$ 3.800
1/2 PECHUGA DE POLLO	\$ 3.800
SPAGUETTI BOLOGNESA	\$ 3.600

* PRECIO INCLUYE 1 AGREGADO: PAPAS CHAUCHA, ARROZ O PAPAS FRITAS

POSTRES

PERAS AL CARMENERE (NUEVO) Pera pochada en vino Carmenere con notas de naranja y canela, acompañada de crema de queso y helado de mascarpone, confitura de naranja y crumble aromático.	\$ 3.700
BAVAROIS DE CHOCOLATE Y PLÁTANO (NUEVO) Bavarois de chocolate amargo con centro de plátano al ron sobre fina base de cacao, con cremoso de chocolate 70% y plátano brûlée.	\$ 4.900
PAVLOVA DE LÚCUMA (NUEVO) Clásica pavlova rellena con helado y salsa de manjar, crema de lúcuma y crujientes nueces caramelizadas con trocitos de manjar.	\$ 4.200
PARIS BREAST (NUEVO) Masa choux rellena con crema de caramelo salado y texturas de avellanas, acompañado de helado de nutella.	\$ 4.500
CELESTINO Panqueque relleno con dulce de leche, acompañado de helado de vainilla.	\$ 4.400
ACARAMELADO DE MANZANA Crepes rellenos con láminas de manzanas acarameladas y flambeadas, acompañado de helado de vainilla.	\$ 4.600
CREME BRÛLÉE Clásica preparación francesa caramelizada.	\$ 4.700
ENSALADA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$ 4.400
HELADO ARTESANAL	\$ 2.250
* Dos sabores	\$ 3.900

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

2 MINI MACARRONS SUGERENCIA DEL CHEF	\$ 1.900
--------------------------------------	----------

CAFETERÍA

CAFÉ EXPRESS ITALIANO LAVAZZA	\$ 1.400
CAFÉ EXPRESS DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.500
AMERICADO ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.400
CAFÉ CORTADO ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.150
CAFÉ CORTADO DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.550
CAPUCCINO	\$ 2.750
CAPUCCINO GRANDE	\$ 3.400
LATTE GRANDE	\$ 3.500
TÉ DILMAH	\$ 1.500
TÉ DILMAH EXCEPTIONAL	\$ 1.850
AGUA DE HIERBAS	\$ 950
GALLETAS DE LA CASA	\$ 2.000

APERITIVOS Y COCTELES

PISCO SOUR NACIONAL CULTURA PISCO 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA (NUEVO)	\$ 4.200
PISCO SOUR CATEDRAL 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA (NUEVO)	\$ 5.500
PISCO SOUR PERUANO (TABERNEIRO)	\$ 5.300
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 5.950
AMARETTO SOUR	\$ 5.100
WHISKY SOUR	\$ 6.150
TEQUILA MARGARITA	\$ 6.100
CAIPIROSKA	\$ 6.050
BLOODY MARY	\$ 5.850
VAINA	\$ 4.300
VAINA CATEDRAL	\$ 6.300
DAQUIRI	\$ 6.150
CAIPIRIÑA	\$ 6.150
MOJITO	\$ 6.100
BITTER BATIDO	\$ 4.450
NEGRONI	\$ 4.800
JEREZ SOUR NACIONAL	\$ 4.650
JEREZ TÍO PEPE	\$ 6.150
JEREZ ZALAMERO	\$ 4.050
KIR ROYAL	\$ 5.900
MANHATTAN	\$ 6.150
MARTINI	\$ 5.300
OLD FASHION	\$ 5.800
COPA ESPUMANTE VALDIVIESO	\$ 4.100
COPA ESPUMANTE CATEDRAL BRUT	\$ 4.100
JUGO TOMATE ALIÑADO	\$ 4.500
MARGARITA	\$ 6.100
MOSCOW MULE	\$ 6.850



SCHOP

CRISTAL 350 CC	\$ 1.900
KUNSTMANN LAGER 350 CC	\$ 2.550
KROSS 350 CC	\$ 2.950
CRISTAL 500 CC	\$ 2.550
KUNSTMANN LAGER 500 CC	\$ 3.700
KROSS 500 CC	\$ 4.000

CERVEZAS SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO	\$ 2.450
CLAUSTHALER SIN ALCOHOL	\$ 3.500
MAHOU TOSTADA 0°	\$ 3.900

PISCO – PISCOLAS

PISCOLA 35° ALTO DEL CARMEN	\$ 5.050
PISCOLA GOBERNADOR 35°	\$ 5.050
PISCOLA HORCÓN QUEMADO 35°	\$ 5.400
PISCOLA GOBERNADOR 40°	\$ 5.050
PISCOLA 40° ALTO DEL CARMEN	\$ 6.200
PISCOLA HORCÓN QUEMADO 40°	\$ 5.750

TRAGOS LARGOS

CAMPARI	\$ 5.800
VODKA STOLICHNAYA	\$ 5.700
VODKA ABSOLUT	\$ 6.300
VODKA ABSOLUT SABORES	\$ 6.650
VODKA CITRON	\$ 6.750
VODKA GABRÍ	\$ 7.500
VODKA 14 INKAS	\$ 8.200
VODKA GREY GOOSE	\$ 9.250
GIN BEEFEATER	\$ 6.750
GIN TANQUERAY	\$ 6.800
GIN BOMBAY	\$ 7.250
GIN GABRÍ	\$ 7.500
GIN LA REPÚBLICA ANDINA	\$ 7.000
GIN HENDRICKS	\$ 9.250
WHISKY JACK DANIEL'S 12 AÑOS	\$ 8.100
WHISKY BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 6.100
WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 9.250
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 5.600
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 8.300
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 33.400
WHISKY J&B GOLD LABEL	\$ 5.600
TOM COLLINS	\$ 6.750
RON HAVANA	\$ 6.850
JOHN COLLINS	\$ 5.500
FERNET BRANCA	\$ 5.400
RON ABUELO AÑEJO	\$ 6.850



SPRITZ

APEROL	\$ 5.800
RAMAZZOTTI ROSATTO / VIOLETTO	\$ 5.800
ST-GERMAIN	\$ 8.950

SANGRÍA

SANGRÍA LOCO LÓPEZ	\$11.100
--------------------	----------

CERVEZAS

ROYAL GUARD	\$ 2.600
CRISTAL LAGER	\$ 2.550
SOL	\$ 2.800
HEINEKEN	\$ 2.600
AUSTRAL LAGER	\$ 3.700
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.700
KUNSTMANN LAGER / BOCK / TOROBAYO	\$ 3.800
MAHOU 5 ESTRELLAS	\$ 3.900
ALHAMBRA 1925 RESERVA	\$ 4.400
+ MICHELADA	\$1.350
+ CHELADA	\$1.050

BAJATIVOS

ARAUCANO	\$ 3.500
COGNAC REMY MARTIN	\$ 13.150
COGNAC HENNESSY	\$12.100
COINTREAU	\$ 7.600
DRAMBUIE	\$ 7.600
MARIE BRIZARD MENTA	\$ 4.950
FRANGELICO	\$ 6.200
CLAVO OXIDADO	\$ 6.000
PACHARAN	\$4.100
BAILEY	\$4.100
GRAND MARNIER	\$ 6.850
IRISH COFFEE	\$ 6.950
MANZANILLA NACIONAL	\$ 3.500
MENTA NACIONAL	\$ 3.500

PARA TOMAR

BEBIDAS EN LATA	\$ 1.700	JUGOS NATURALES	\$ 2.900
PORVENIR	\$ 1.700	LIMONADA	\$ 2.900
TONICA MR. PERKINS	\$ 3.050	AGUA PUYEHUE	\$ 2.400



SPORT FRANCES
CLUB DE GOLF