

CLÁSICOS SPORT

EMPANADA QUESO LOCO (NUEVO)	\$ 1.600
EMPANADA QUESO / PINO	\$ 900
EMPANADA QUESO CAMARÓN	\$ 1.050
SCAMPI CAMARÓN	\$ 9.300
Camarones apanados en panko y fritos, acompañados de salsa tártara casera.	
CRUDO DE FILETE	\$ 12.300
Filete de Res molido condimentado con mostaza, pepinillos, cebolla, perejil, limón, oliva y huevo, acompañado de tostadas.	
CEVICHE PERUANO DE SALMÓN	\$ 9.850
Marinado en leche de tigre, acompañado de papa camote, choclo peruano y maíz cancha.	
TORTILLA ESPAÑOLA	\$ 6.100
Base de papas, huevos y cebolla.	
GREDA SPORT	\$ 13.900
Cubos de filete, camarones salteados en ajo y dados de pollo en greda con papas chaucha (formato individual).	
CONGRIO PERLÁN + PAPAS CHAUCHA	\$ 12.950
Dados de congrio rebozados y fritos, acompañado de papas chaucha.	
FILETE A LO POBRE	\$ 13.350
Clásico filete acompañado de papas fritas, cebolla frita y huevo frito.	
MERLUZA DIRECTOR (65 AÑOS)	\$ 14.500
Merluza a la plancha con camarones salteados en mantequilla y risotto de habas.	

CLÁSICO SPORT GRILL + AGREGADO *

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

LOMO VETADO VACUNO 300 G ----- \$ 12.400	MERLUZA AUSTRAL ----- \$ 12.400
FILETE VACUNO 200 G ----- \$ 12.400	SALMÓN ----- \$ 12.400
PECHUGA DE POLLO 200 G ----- \$ 9.000	CONGRIO ----- \$ 13.250
PLATEADA ----- \$ 11.900	CONGRIO FRITO ----- \$ 14.400
ATÚN ----- \$ 12.500	FILETE PAILLARD ----- \$ 12.500

AGREGADO CALIENTE

PAPAS CHAUCHA - ARROZ -----	\$ 2.700
VEGETALES GRILLADOS - VEGETALES AL VAPOR - ESPINACAS A LA CREMA -----	\$ 3.300
PAPAS FRITAS 450 G. -----	\$ 3.500

ENSALADAS

TOMATE - LECHUGA ESCAROLA - CEBOLLA - PEPINO - BERROS ZANAHORIA - TOMATE CHERRY - LECHUGA LOLLO ROSA Y VERDE -----	\$ 3.300
---	-----------------

AGREGADO ESPECIAL (No incluye clásicos grill)

A LO POBRE (PAPAS FRITAS, CEBOLLA FRITA Y 2 HUEVOS FRITOS) -----	\$ 4.400
---	-----------------

SALSAS

ALCAPARRAS - PIMIENTA (oliva, mantequilla o crema) -----	\$ 3.000
MARGARITA (pulpo, camarón y locos) -----	\$ 4.800



PARA COMPARTIR

HUMMUS Y CRUDITE (NUEVO) Hummus de garbanzo cocido y perfumado con notas de albahaca, tahine, aceite de oliva con ajo confitado, acompañado de cortes de verduras crudas y chips de masas de trigo.	\$ 8.200
SOPAIPILLAS MECHADAS Seis sopaipillas caseras a base de zapallo, cubiertas con carne mechada, guacamole fresco y tomate cherry asado.	\$ 8.500
TRILOGÍA MARINA Ceviche de salmón, calamares al pil pil y camarones apanados.	\$ 12.000
TABLA ESPAÑOLA 150 gr. Chorizo Ibérico, Jamón Serrano, Salchichón Ibérico y Pan de Campo.	\$ 14.100

ENTRADAS

TARTALOGÍA (NUEVO) Trilogía de tartar de atún, salmón – alcaparras – palta y camarón con lactonesa de cilantro, coronado con papas hilo de camote.	\$ 10.900
TAQUITOS DE CENTOLLA (NUEVO) (2 unidades) Masa crocante de tacos rellenos con frescas hojas de lechuga hidropónica y centolla marinada en mayonesa siracha con toques de cebolla morada y cilantro perfumado con limón sutil.	\$ 15.500
BERENJENAS ASADAS (NUEVO) Berenjena asada a la parrilla perfumada con hierbas y ajo confitado, acompañada de trozos de queso azul, salsa pomodoro y mix de hojas verdes.	\$ 6.800
TIRADITO 2.0 Finas láminas de atún, salmón y palta, en dressing de maracuyá y teriyaki, con papas hilo de camote y betarraga.	\$ 9.800
TARTAR DE ATÚN 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.	\$ 9.800

SOPAS

CONSOMÉ DE AVE Caldo a base de pollo con verduras y perfumado con cilantro.	\$ 3.100
CONSOMÉ DE VACUNO Caldo a base de vacuno con verduras y perfumado con cilantro.	\$ 3.100

OPCIÓN VEGANA

RISOTTO VEGANO Arroz arbóreo con salsa pomodoro, tomates asados, champiñones salteados y aceite de coco perfumado con albahaca fresca.	\$ 7.700
CURRY DE ZAPALLO Curry de zapallo italiano con pasta de curry amarillo, leche de coco y arroz jazmín.	\$ 8.600



ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRÁNEA (NUEVO)	\$ 14.800		
Lechuga costina, hojas de espinaca, láminas de queso camembert, frambuesas frescas, tomates cherry asados, almendras laminadas, suaves láminas de jamón serrano y dressing de yogurt griego.			
ENSALADA DI MARE (NUEVO)	\$ 12.200		
Mix de hojas verdes, corona de palta, camarones apanados en panko, láminas de salmón ahumado, tomates asados, dúo de sésamos y mayonesa de alcaparras.			
REINA DARLA	\$ 11.850		
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 CÉSAR	\$ 9.050		
Lechuga costina, queso parmesano, crutones, pechuga de pollo a la plancha y huevo duro, acompañado de salsa césar.			
*Con anchoas . . . \$ 9.800	*Con camarones . . . \$ 11.400		
ARMA TU ENSALADA – 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN	\$ 3.300		
Tomate – lechuga escarola – cebolla – pepino – berros – zanahoria – tomate cherry lechuga lollo rosa y verde.			
AGREGADOS ESPECIALES			
Salmón ahumado	\$ 5.550	Palmito	\$ 2.250
Jamón serrano	\$ 5.550	Rúcula	\$ 2.250
Palta	\$ 2.650	Espárragos	\$ 2.700

CARNES Y AVES

CORDON BLUE MEDITERRÁNEO (NUEVO)	\$ 11.600
Pechuga de pollo rellena con queso azul y lámina de prosciutto sobre risotto de albahaca y mini ensalada de hojas verdes.	
MILANESA FILETO (NUEVO)	\$ 13.500
Milanesa de churrasco filete con queso mantecoso y mix de tomates asados con toques de perejil acompañado de papas hilo.	
FILETE YAKINIKU	\$ 15.350
Filete de res estilo yakiniku en salsa ponzu a base de soya, perfumada con cítricos sobre fetuccini al huevo en salsa huancaína y polvo de pistachos.	

PESCADOS Y MARISCOS

PULPO CHILOTE (NUEVO)	\$ 16.000
Tentáculos de pulpo a la parrilla con chimichurri casero, acompañado de papas nativas crocantes y tomates cherry asados con notas de cebollín.	
CROCANTE DE ALBACORA (NUEVO)	\$ 12.700
Filete de albacora apanado en panko, acompañado de risotto de palta y delicada salsa tártara casera.	
MERLUZA LOCADA	\$ 17.200
Filete de merluza Austral a la plancha cubierta con brunoise de locos al pil pil acompañado de ñoquis de espinaca con velouté de langosta.	
ATÚN FURIKAKE	\$ 12.800
Atún apanado en furikake sobre un suave risotto de bisque de camarón y champiñones asados, perfumados a la soya.	



PASTAS Y ARROCES

CANELÓN RICOTA Y SALMÓN AHUMADO (NUEVO)	\$ 11.900
Canelones de ricota casera hecha en casa con salmón ahumado y espinacas, cubierto con salsa blanca y gratinado con queso parmesano.	
FETU AL PESTO Y CAMARÓN (NUEVO)	\$ 11.700
Fetuccini largo al huevo, bañado con salsa pesto de albahaca, tomates cherry asados, hojas frescas de albahaca y camarones ecuatorianos.	
CHAUFA DEL CHEF	\$ 11.400
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.	

SANDWICH

SANDWICH GOURMET

VEGETARIANO	\$ 7.800
MILANESA POLLO	\$ 9.400
LOMITO DE CERDO COMPLETO	\$ 10.950

SANDWICH CLUB

CLUB SANDWICH SPORT	\$ 7.400
GOLF LAB	\$ 8.800
N.Y. CLUB SANDWICH	\$ 7.900

SANDWICHES NUEVOS

POLLITO BROASTER	\$ 9.900
COCHINILLO PERUANO	\$ 11.900
LOMITO ALEMÁN	\$ 10.300
BRISQUET BBQ	\$ 11.100
HAMBURGUESA NOT BURGER	\$ 10.000

SANDWICHES CLÁSICOS

	POSTA	FILETE
CHURRASCO SOLO	\$ 6.500	\$ 8.500
BARROS LUCO	\$ 7.400	\$ 10.050
CHACARERO	\$ 7.800	\$ 10.100
ITALIANO	\$ 7.800	\$ 10.500
CHEMILICO	\$ 7.800	\$ 10.100

SANDWICHES AVE

AVE SOLA	\$ 4.400	ITALIANO	\$ 6.500	BARROS JARPA	\$ 5.000
----------	----------	----------	----------	--------------	----------

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA ITALIANA CARAMELIZADA	\$ 10.500
-----------------------------------	-----------

AGREGADOS SANDWICH

TOMATE - LECHUGA - PEPINILLO - MAYONESA	\$ 1.100
AJÍ - CHUCRUT - CEBOLLA	\$ 950
PALTA - QUESO - TOCINO - JAMÓN	\$ 1.700
POROTO VERDE	\$ 1.300



MENÚ NIÑOS

2 HUEVOS	\$ 3.800
2 SALCHICHAS	\$ 3.800
1 HAMBURGUESA	\$ 4.200
1/2 PECHUGA DE POLLO	\$ 4.000
SPAGUETTI BOLOGNESA / ALFREDO	\$ 4.000
SPAGUETTI SOLO	\$ 2.700

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

POSTRES

PARISINO GOLOSO (NUEVO)	\$ 4.200
Auténtico flan parisino de chocolate suave y cremoso, acompañado de salsa toffee, crocante de maní y helado de snickers.	
PIÑA COLADA (NUEVO)	\$ 4.500
Cremoso de piña colada y mousse de coco acompañado con diferentes texturas de piña, coco y ron.	
PAVLOVA DE VERANO (NUEVO)	\$ 4.200
Clásica pavlova rellena con helado de berries, confitura de frutos rojos y crema montada de vainilla.	
CELESTINO	\$ 4.600
Panqueque relleno con dulce de leche, acompañado de helado de vainilla.	
ACARAMELADO DE MANZANA	\$ 4.800
Crepes rellenos con láminas de manzanas acarameladas y flambeadas, acompañado de helado de vainilla.	
CREME BRÛLÉE	\$ 4.900
Clásica preparación francesa caramelizada.	
ENSALADA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$ 4.600
HELADO ARTESANAL	\$ 2.350
* Dos sabores \$ 4.100	

CAFETERÍA

CAFÉ EXPRESS ITALIANO LAVAZZA	\$ 1.500
CAFÉ EXPRESS DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.600
AMERICANO ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.500
CAFÉ CORTADO ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.250
CAFÉ CORTADO DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.650
CAPUCCINO	\$ 2.900
CAPUCCINO GRANDE	\$ 3.550
LATTE GRANDE	\$ 3.650
TÉ DILMAH	\$ 1.500
TÉ DILMAH EXCEPTIONAL	\$ 1.950
AGUA DE HIERBAS	\$ 1.000
GALLETAS DE LA CASA	\$ 2.100



APERITIVOS Y COCTELES

PISCO SOUR NACIONAL CULTURA PISCO 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA	\$ 4.350
PISCO SOUR CATEDRAL 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA	\$ 5.700
PISCO SOUR PERUANO (TABERNERO)	\$ 5.500
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 6.600
AMARETTO SOUR	\$ 5.300
WHISKY SOUR	\$ 6.400
CAIPIROSKA	\$ 6.300
BLOODY MARY	\$ 6.100
VAINA	\$ 4.450
VAINA CATEDRAL	\$ 6.550
DAIQUIRI	\$ 6.400
CAIPIRIÑA	\$ 6.400
MOJITO	\$ 6.350
BITTER BATIDO	\$ 4.650
NEGRONI	\$ 4.900
JEREZ SOUR NACIONAL	\$ 4.900
JEREZ TÍO PEPE	\$ 6.400
JEREZ ZALAMERO	\$ 4.000
KIR ROYAL	\$ 5.900
MANHATTAN	\$ 6.400
MARTINI	\$ 5.500
OLD FASHION	\$ 6.100
COPA ESPUMANTE VALDIVIESO	\$ 4.300
COPA ESPUMANTE CATEDRAL BRUT	\$ 4.300
JUGO TOMATE ALIÑADO	\$ 4.500
MARGARITA	\$ 6.350
MOSCOW MULE	\$ 6.900

SCHOP

CRISTAL 350 CC	\$ 2.000
KUNSTMANN LAGER 350 CC	\$ 2.700
KROSS 350 CC	\$ 3.100
CRISTAL 500 CC	\$ 2.700
KUNSTMANN LAGER 500 CC	\$ 3.900
KROSS 500 CC	\$ 4.200

CERVEZAS SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO	\$ 2.550
CLAUSTHALER SIN ALCOHOL	\$ 3.900
MAHOU TOSTADA 0°	\$ 4.050
HEINEKEN 0°	\$ 2.450



PISCO – PISCOLAS

PISCOLA 35° ALTO DEL CARMEN	\$ 5.300
PISCOLA GOBERNADOR 35°	\$ 5.300
PISCOLA HORCÓN QUEMADO 35°	\$ 5.800
PISCOLA GOBERNADOR 40°	\$ 5.500
PISCOLA 40° ALTO DEL CARMEN	\$ 6.500

TRAGOS LARGOS

CAMPARI	\$ 6.200
VODKA STOLICHNAYA	\$ 6.000
VODKA ABSOLUT	\$ 6.600
VODKA ABSOLUT SABORES	\$ 7.000
VODKA CITRON	\$ 7.100
VODKA 14 INKAS	\$ 8.700
VODKA GREY GOOSE	\$ 9.700
GIN BEEFEATER	\$ 7.100
GIN TANQUERAY	\$ 7.100
GIN BOMBAY	\$ 7.600
GIN MALFY	\$ 8.900
GIN CURANDERO	\$ 7.100
GIN LA REPÚBLICA ANDINA	\$ 7.500
GIN HENDRICKS	\$ 9.700
WHISKY JACK DANIEL'S 12 AÑOS	\$ 8.500
WHISKY BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 6.400
WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 9.700
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 5.700
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 8.900
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 33.400
WHISKY J&B GOLD LABEL	\$ 5.900
TOM COLLINS	\$ 7.100
RON HAVANA	\$ 7.200
JOHN COLLINS	\$ 5.800
FERNET BRANCA	\$ 5.800
RON ABUELO AÑEJO	\$ 6.950

SPRITZ

APEROL	\$ 6.100
RAMAZZOTTI ROSATO / VIOLETTA	\$ 6.100
ST-GERMAIN	\$ 9.400

SANGRÍA

SANGRÍA LOCO LÓPEZ	\$ 11.600
--------------------	-----------



CERVEZAS

ROYAL GUARD / GOLDEN LAGER	\$ 2.700
STELLA ARTOIS	\$ 2.700
CRISTAL LAGER	\$ 2.650
SOL	\$ 2.950
HEINEKEN	\$ 2.700
AUSTRAL LAGER	\$ 3.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.900
KUNSTMANN LAGER / BOCK / TOROBAYO	\$ 3.950
MAHOU 5 ESTRELLAS	\$ 4.050
ALHAMBRA 1925 RESERVA	\$ 4.400
MAHOU 5 ESTRELLAS SIN GLUTEN	\$ 4.050
+ MICHELADA	\$ 1.400
+ CHELADA	\$ 1.100

BAJATIVOS

ARAUCANO	\$ 3.650
COGNAC REMY MARTIN	\$ 14.500
COGNAC HENNESY	\$ 12.600
COINTREAU	\$ 6.350
DRAMBUIE	\$ 6.350
MARIE BRIZARD MENTA	\$ 5.150
FRANGELICO	\$ 6.450
CLAVO OXIDADO	\$ 6.250
PACHARÁN	\$ 4.300
BAILEYS	\$ 4.300
GRAND MARNIER	\$ 7.150
IRISH COFFEE	\$ 7.250
MANZANILLA / MENTA NACIONAL	\$ 3.650
AMARETTO DISARONNO	\$ 6.150
JÄGERMEISTER	\$ 6.000

PARA TOMAR

BEBIDAS EN LATA	\$ 1.900	JUGOS NATURALES	\$ 3.000
TONICA MR. PERKINS	\$ 3.200	LIMONADA	\$ 3.100
TONICA PEDRO LEIVA	\$ 3.500	AGUA VITAL CON O SIN GAS	\$ 1.900

