

CLÁSICOS SPORT

EMPANADA QUESO LOCO	\$ 1.600
EMPANADA QUESO / PINO	\$ 900
EMPANADA LOCO	\$ 2.000
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.	
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.	

CLÁSICOS 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
ALBACORA (NUEVO)	\$ 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	\$ 3.300
Tomate – Lechuga Escarola – Cebolla – Pepino – Berros – Zanahoria – Tomate Cherry Lechuga Lollo Rosa Y Verde	

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

TABLA SPORT (NUEVO) 2 brochetas de filete y camarón, guacamole, camarones al pil pil, ostiones a la mantequilla y ceviche del día.	\$ 19.900
SOPAIPILLAS MECHADAS Seis sopaipillas caseras a base de zapallo, cubiertas con carne mechada, guacamole fresco y tomate cherry asado.	\$ 8.500

ENTRADAS

PULPO OLIVADO (NUEVO) Carpaccio de delicadas láminas de pulpo marinadas en limón sutil en salsa olivada, acompañado de mix verde, mayonesa de ají amarillo, papa olluco y chifle.	\$ 9.900
BERENJENA Y TOCINO (NUEVO) Timbal de berenjenas asadas en oliva, sobre mermelada de cebolla y bacon crujiente, con notas de ricota, acompañado de tostadas de pan de campo.	\$ 7.400
TARTALOGÍA 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 (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
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

LASAÑA VEGANA (NUEVO) 🌱 Lasaña de champiñones con masa de berenjenas asadas, compota de tomates con albahaca y queso vegano.	\$ 7.700
CURRY DE GARBANZOS (NUEVO) 🌱 Cremoso curry de garbanzos y leche de coco acompañado de arroz basmati y maní tostado con aceite de sésamo y ciboulette.	\$ 7.500
DAN DAN VEGANO (NUEVO) 🌱 Fideos orientales combinados con salsa de soya, ajo confitado, crema de maní, leche de coco, hojuelas de ají tostado, ciboulette fresco y champiñones salteados.	\$ 7.700



ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRÁNEA			\$ 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			\$ 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

FILETE GORGONZOLA (NUEVO)	\$ 15.350
Filete de res a la parrilla, acompañado de risotto con queso gorgonzola y peras caramelizadas en chardonnay y menta.	
OSOBUCO AL MERLOT (NUEVO)	\$ 13.900
Corte de osobuco cocinado en vino tinto y mirepoix de verduras, sobre delicada pasta orzo en crema de azafrán, mantequilla y parmesano.	
KATSU CURRY DE POLLO (NUEVO)	\$ 10.900
Milanesa de pechuga de ave sobre crema de curry y maní acompañada de arroz basmati y dúo de sésamo.	
MILANESA FILETO	\$ 13.500
Milanesa de churrasco filete con queso mantecoso y mix de tomates asados con toques de perejil, acompañado de papas hilo.	

PESCADOS Y MARISCOS

MERLUZA CORONADA (NUEVO)	\$ 14.500
Lomo de merluza austral coronada con pistacho y persilade crocante perfumado con perejil, sobre cremoso de papines a la parmesana con cebolla asada y chips de jamón serrano.	
CROCANTE DE ALBACORA	\$ 12.700
Filete de albacora apanado en panko, acompañado de risotto de palta y delicada salsa tártara casera.	
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

DAN DAN DE CERDO O CAMARÓN (NUEVO)	\$ 10.900
Fideos orientales combinados con salsa de soya, ajo confitado, crema de maní, leche de coco, hojuelas de ají tostado y ciboulette con delgadas láminas de cerdo a la parrilla.	
*Lomo de cerdo salteado o Trío de camarones U15.	
FETUCCINI LO MACHO (NUEVO) 🌶️	\$ 12.900
Fetuccini al huevo en salsa de mariscos con notas de ají amarillo, bisque de camarón perfumado con zeste de limón y perejil fresco.	
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

<u>SANDWICH GOURMET</u>	<u>SANDWICH CLUB</u>
VEGETARIANO ----- \$ 7.800	CLUB SANDWICH SPORT ----- \$ 7.400
MILANESA POLLO ----- \$ 9.400	GOLF LAB ----- \$ 8.800
LOMITO DE CERDO COMPLETO \$ 10.950	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

	<u>POSTA</u>	<u>FILETE</u>
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 BOLOGNESE / ALFREDO	\$ 4.000
SPAGUETTI SOLO	\$ 2.700

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

POSTRES

DECONSTRUCCIÓN DE PIE LIMÓN (NUEVO)	\$ 4.500
Suave crumble de vainilla acompañada de helado de limón de pica, gel de limón, merengue suizo y crocantes de merengue.	
TORTA DIPLOMÁTICA (NUEVO)	\$ 4.500
Hojaldre no tradicional, relleno de crema diplomática y manjar, acompañado de helado de cabritas y salsa de caluga.	
PAVLOVA DE LÚCUMA MANJAR (VUELVE)	\$ 4.500
Clásica pavlova rellena con helado y salsa de manjar, crema de lúcuma y crujientes nueces caramelizadas con trocitos de manjar.	
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 ESPRESSO ITALIANO LAVAZZA	\$ 1.500
CAFÉ ESPRESSO 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
TÉ DILMAH VIVID	\$ 2.200
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 (TABERNEO)	\$ 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

PISCO – PISCOLAS

PISCOLA 35° ALTO DEL CARMEN	\$ 5.300
PISCOLA GOBERNADOR 35°	\$ 5.300
PISCOLA HORCÓN QUEMADO 35°	\$ 5.800
PISCOLA GOBERNADOR 40°	\$ 5.900
PISCOLA 40° ALTO DEL CARMEN	\$ 6.500

SPRITZ

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

SANGRÍA

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



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	\$ 36.000
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

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	\$ 4.800
GRAND MARNIER	\$ 7.150
IRISH COFFEE	\$ 7.250
MANZANILLA / MENTA NACIONAL	\$ 3.650
AMARETTO DISARONNO	\$ 6.150
JÄGERMEISTER	\$ 6.000



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
CERVEZA SCHOFFERHOFER HEFEWEIZEN 5° BOTELLA 500 CC	\$ 4.300
CERVEZA SCHOFFERHOFER ORIGINAL 2.5° BOTELLA 330 CC	\$ 3.900
+ MICHELADA	\$ 1.400
+ CHELADA	\$ 1.100

CERVEZAS SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO	\$ 2.550
CLAUSTHALER SIN ALCOHOL	\$ 3.900
MAHOU TOSTADA 0°	\$ 4.050
HEINEKEN 0°	\$ 2.450
CERVEZA CLAUSTHALER BOTELLA 330CC	\$ 3.900

Cerveza original lager, Lemon y Grapefruit.

SCHOP

CRISTAL 350 CC	\$ 2.000
KUNSTMANN LAGER 350 CC	\$ 2.700
ALHAMBRA 1925 RESERVA 350 CC	\$ 3.200
CRISTAL 500 CC	\$ 2.700
KUNSTMANN LAGER 500 CC	\$ 3.900

PARA TOMAR

BEBIDAS EN LATA	\$ 1.900	JUGOS NATURALES	\$ 3.000
BEBIDA DE TÉ HATSU	\$ 2.600	LIMONADA	\$ 3.100
Té blanco con sabor a carambolo y flor de loto, Té blanco con sabor a flor de cerezo o Té negro y jugo de limón.		AGUA VITAL CON O SIN GAS	\$ 1.900
		TONICA MR. PERKINS	\$ 3.200
		TONICA PEDRO LEIVA	\$ 3.500

