

CLÁSICOS SPORT

EMPANADA PULLED PORK (NUEVO)	\$ 1.500
EMPANADA QUESO / PINO	\$ 950
EMPANADA LOCO	\$ 2.090
SCAMPI CAMARÓN	\$ 9.720
Camarones apanados en panko y fritos, acompañados de salsa tártara casera.	
CRUDO DE FILETE	\$ 12.860
Filete de Res molido condimentado con mostaza, pepinillos, cebolla, perejil, limón, oliva y huevo, acompañado de tostadas.	
CEVICHE PERUANO DE SALMÓN	\$ 10.300
Marinado en leche de tigre, acompañado de papa camote, choclo peruano y maíz cancha.	
TORTILLA ESPAÑOLA	\$ 6.380
Base de papas, huevos y cebolla.	
GREDA SPORT	\$ 14.530
Cubos de filete, camarones salteados en ajo y dados de pollo en greda con papas chaucha (formato individual).	
CONGRIO PERLÁN + PAPAS CHAUCHA	\$ 13.540
Dados de congrio rebozados y fritos, acompañado de papas chaucha.	
FILETE A LO POBRE	\$ 13.960
Clásico filete acompañado de papas fritas, cebolla frita y huevo frito.	
MERLUZA DIRECTOR (65 AÑOS)	\$ 15.160
Merluza a la plancha con camarones salteados en mantequilla y risotto de habas.	
FILETE YAKINIKU	\$ 16.050
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:

ENTRAÑA (NUEVO)	\$ 13.500	ALBACORA	\$ 13.070
LOMO VETADO VACUNO 300 G	\$ 12.960	MERLUZA AUSTRAL	\$ 12.960
FILETE VACUNO 200 G	\$ 12.960	SALMÓN	\$ 12.960
PECHUGA DE POLLO 200 G	\$ 9.410	CONGRIO	\$ 13.850
PLATEADA	\$ 12.440	CONGRIO FRITO	\$ 15.050
ATÚN	\$ 13.070	FILETE PAILLARD	\$ 13.070
AGREGADO CALIENTE			
PAPAS CHAUCHA – ARROZ			\$ 2.850
VEGETALES GRILLADOS – VEGETALES AL VAPOR – ESPINACAS A LA CREMA			\$ 3.450
PAPAS FRITAS 450 G.			\$ 3.660
ENSALADAS			\$ 3.450
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)			\$ 4.600
SALSAS			
ALCAPARRAS – PIMIENTA (oliva, mantequilla o crema)			\$ 3.150
MARGARITA (pulpo, camarón y locos)			\$ 5.000



PARA COMPARTIR

TABLA SPORT \$ 20.800
2 brochetas de filete y camarón, guacamole, camarones al pil pil, ostiones a la mantequilla y ceviche del día.

SOPAIPILLAS MECHADAS \$ 8.890
Seis sopaipillas caseras a base de zapallo, cubiertas con carne mechada, guacamole fresco y tomate cherry asado.

ENTRADAS

BOCCONCINI EN OLIVA (NUEVO) \$ 9.950
Bocconcinis de queso mozzarella marinado en aceite de oliva especiado en tomillo, romero, ajo, confitado y pimienta gruesa fresca acompañados con tostadas de pan de masa madre.

CARPACCIO DE TOMATE (NUEVO) \$ 7.850
Frescas láminas de tomate de temporada perfumadas en pesto de albahaca, parmesano fresco, aceite de oliva, queso de cabra y pistacho tostado.

CHOCLO DE VERANO (NUEVO) \$ 7.500
Choclo de temporada en cuartos con mantequilla de ajo confitada, tocino crocante y queso parmesano, perfumado con ciboulette fresco.

CROQUETAS DE PATO (NUEVO) \$ 10.900
Cinco croquetas de muslo de pato confitado apanadas a la inglesa con jelly de naranja y cacho de cabra.

TAQUITOS DE CENTOLLA (2 unidades) \$ 16.200
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.

TIRADITO 2.0 \$ 10.250
Finas láminas de atún, salmón y palta, en dressing de maracuyá y teriyaki, con papas hilo de camote y betarraga.

TARTAR DE ATÚN \$ 10.250
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.

SOPAS

CONSOMÉ DE AVE \$ 3.250
Caldo a base de pollo con verduras y perfumado con cilantro.

CONSOMÉ DE VACUNO \$ 3.250
Caldo a base de vacuno con verduras y perfumado con cilantro.

OPCIÓN VEGANA

LASAÑA VEGANA 🌿 \$ 8.050
Lasaña de champiñones con masa de berenjenas asadas, compota de tomates con albahaca y queso vegano.

CURRY DE GARBANZOS 🌿 \$ 7.840
Cremoso curry de garbanzos y leche de coco acompañado de arroz basmati y mani tostado con aceite de sésamo y ciboulette.

DAN DAN VEGANO 🌿 \$ 8.050
Fideos orientales combinados con salsa de soya, ajo confitado, crema de mani, leche de coco, hojuelas de ají tostado, ciboulette fresco y champiñones salteados.



ENSALADAS

ENSALADA SICILIANA (NUEVO) Mix de hojas verdes, tomates pomarola, hojas de albahaca, pesto de pistacho y croquetas de verdura en aceite de oliva y láminas de prosciutto.	\$ 13.900
ENSALADA MARROQUÍ (NUEVO) Mix de lechugas hidropónicas, láminas de roast beef, cous cous, aceitunas, tomatillos asados, láminas de pepino fresco y queso camembert con dressing de mostaza en grano.	\$ 12.300
ENSALADA DI MARE Mix de hojas verdes, corona de palta, camarones apanados en pankó, láminas de salmón ahumado, tomates asados, dúo de sésamos y mayonesa de alcaparras.	\$ 12.750
ENSALADA CÉSAR Lechuga costina, queso parmesano, crutones, pechuga de pollo a la plancha y huevo duro, acompañado de salsa César. *Con anchoas . . . \$ 10.250 *Con camarones . . . \$ 11.920	\$ 9.460
ARMA TU ENSALADA – 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN Tomate – lechuga escarola – cebolla – pepino – berros – zanahoria – tomate cherry lechuga lollo rosa y verde.	\$ 3.450
AGREGADOS ESPECIALES	
Salmón ahumado \$ 5.800	Palmito \$ 2.350
Jamón serrano \$ 5.800	Rúcula \$ 2.350
Palta \$ 2.780	Espárragos \$ 2.830

CARNES Y AVES

ENTRAÑA SPORT (NUEVO) Corte de entraña a la parrilla en compañía de papas michuñe doradas con perejil y salsa de vino tinto.	\$ 14.300
CORDON BLEU MEDITERRÁNEO (NUEVO) Pechuga rellena con jamón serrano, queso chanco de fundo y hojas de albahaca sobre cremoso de pasta granizo mediterráneo.	\$ 11.850
FILETE GORGONZOLA Filete de res a la parrilla, acompañado de risotto con queso gorgonzola y peras caramelizadas en chardonnay y menta.	\$ 16.050
MILANESA FILETO Milanesa de churrasco filete con queso mantecoso y mix de tomates asados con toques de perejil, acompañado de papas hilo.	\$ 14.100

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN Y ALCACHOFAS (NUEVO) Salmon grillado sobre salteado de corazones de alcachofa, tomates cherry asados y aceitunas negras con hojas de albahaca fresca.	\$ 13.500
CALUGONES DE MERLUZA (NUEVO) 3 cortes de merluza frita sobre arroz con palta mayonesa camarones ecuatorianos cilantro y toques de cebolla morada acompañado de mayonesa alcaparra.	\$ 10.700
ATÚN FURIKAKE Atún apanado en furikake sobre un suave risotto de bisque de camarón y champiñones asados, perfumados a la soya.	\$ 13.380



PASTAS Y ARROCES

CUERDAS DE GUITARRA (NUEVO)	\$ 14.500
Spaguetti al dente en cremoso caldo de erizos y mariscos flambeados con coñac y ralladura de limón perfumado con pesto de cilantro y parmesano fresco.	
CANELÓN DE JAIBA (NUEVO)	\$ 13.000
Masa de panqueque relleno de chupe de jaiba, bañado en delicada salsa bechamel con bisque de camarón y parmesano fresco.	
FETUCCINI LO MACHO 🌶️	\$ 13.490
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	\$ 11.950
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	SANDWICH CLUB
VEGETARIANO ----- \$ 8.160	CLUB SANDWICH SPORT ----- \$ 7.730
MILANESA POLLO ----- \$ 9.830	GOLF LAB ----- \$ 9.200
LOMITO DE CERDO COMPLETO \$ 11.450	N.Y. CLUB SANDWICH ----- \$ 8.250
SANDWICHES NUEVOS	
POLLITO BROASTER -----	\$ 10.350
COCHINILLO PERUANO -----	\$ 12.450
LOMITO ALEMÁN -----	\$ 10.770
BRISQUET BBQ -----	\$ 11.600
HAMBURGUESA NOT BURGER -----	\$ 10.450

SANDWICHES CLÁSICOS

	POSTA	FILETE
CHURRASCO SOLO -----	\$ 6.800	\$ 8.890
BARROS LUCO -----	\$ 7.740	\$ 10.500
CHACARERO -----	\$ 8.160	\$ 10.550
ITALIANO -----	\$ 8.160	\$ 10.980
CHEMILICO -----	\$ 8.160	\$ 10.550

SANDWICHES AVE

AVE SOLA ----- \$ 4.600	ITALIANO ----- \$ 6.800	BARROS JARPA ----- \$ 5.230
-------------------------	-------------------------	-----------------------------

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA ITALIANA CARAMELIZADA -----	\$ 10.980
---	-----------

AGREGADOS SANDWICH

TOMATE - LECHUGA - PEPINILLO - MAYONESA -----	\$ 1.150
AJÍ - CHUCRUT - CEBOLLA -----	\$ 990
PALTA - QUESO - TOCINO - JAMÓN -----	\$ 1.780
POROTO VERDE -----	\$ 1.360



MENÚ NIÑOS

2 HUEVOS	\$ 4.180
2 SALCHICHAS	\$ 3.980
1 HAMBURGUESA	\$ 4.390
1/2 PECHUGA DE POLLO	\$ 4.180
SPAGUETTI BOLOGNESA / ALFREDO	\$ 4.180
SPAGUETTI SOLO	\$ 2.830

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

POSTRES

LA ALEGRÍA (NUEVO) Suave parfait de chirimoya, acompañado de texturas de naranja, crumble con jengibre, sablee a la naranja y fresco sorbete de mandarina.	\$ 4.600
BLACK FOREST (NUEVO) Láminas de galleta sablee de cacao rellenas con bizcocho americano de chocolate, cremoso de chocolate Bahibe 46%, mermelada de guinda acida y crema de vainilla montada, acompañada de helado de selva negra.	\$ 4.600
TORTA DIPLOMÁTICA Hojaldre no tradicional, relleno de crema diplomática y manjar, acompañado de helado de cabritas y salsa de caluga.	\$ 4.700
CELESTINO Panqueque relleno con dulce de leche, acompañado de helado de vainilla.	\$ 4.800
ACARAMELADO DE MANZANA Crepes rellenos con láminas de manzanas acarameladas y flambeadas, acompañado de helado de vainilla.	\$ 5.000
CREME BRÛLÉE Clásica preparación francesa caramelizada.	\$ 5.100
ENSALADA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$ 4.800
HELADO ARTESANAL * Dos sabores \$ 4.290	\$ 2.460

CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO ITALIANO LAVAZZA	\$ 1.570
CAFÉ ESPRESSO DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.720
AMERICANO ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.620
CAFÉ CORTADO ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.360
CAFÉ CORTADO DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.770
CAPUCCINO	\$ 3.040
CAPUCCINO GRANDE	\$ 3.710
LATTE GRANDE	\$ 3.820
TÉ DILMAH	\$ 1.940
TÉ DILMAH EXCEPTIONAL	\$ 2.040
TÉ DILMAH VIVID	\$ 2.300
AGUA DE HIERBAS	\$ 1.050
GALLETAS DE LA CASA	\$ 2.200



APERITIVOS Y COCTELES

PISCO SOUR NACIONAL CULTURA PISCO 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA	\$ 4.550
PISCO SOUR CATEDRAL 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA	\$ 5.960
PISCO SOUR PERUANO (TABERNEO)	\$ 5.750
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 6.900
AMARETTO SOUR	\$ 5.500
WHISKY SOUR	\$ 6.690
CAIPIROSKA	\$ 6.590
BLOODY MARY	\$ 6.380
VAINA	\$ 4.650
VAINA CATEDRAL	\$ 6.850
DAIQUIRI	\$ 6.690
CAIPIRIÑA	\$ 6.690
MOJITO	\$ 6.640
BITTER BATIDO	\$ 4.860
NEGRONI	\$ 5.150
JEREZ SOUR NACIONAL	\$ 5.150
JEREZ TÍO PEPE	\$ 6.690
JEREZ ZALAMERO	\$ 4.240
KIR ROYAL	\$ 6.170
MANHATTAN	\$ 6.690
MARTINI	\$ 5.750
OLD FASHION	\$ 6.380
COPA ESPUMANTE VALDIVIESO	\$ 4.500
COPA ESPUMANTE CATEDRAL BRUT	\$ 4.500
JUGO TOMATE ALIÑADO	\$ 4.710
MARGARITA	\$ 6.640
MOSCOW MULE	\$ 7.250

PISCO – PISCOLAS

PISCOLA 35° ALTO DEL CARMEN	\$ 5.540
PISCOLA GOBERNADOR 35°	\$ 5.540
PISCOLA HORCÓN QUEMADO 35°	\$ 6.070
PISCOLA GOBERNADOR 40°	\$ 6.170
PISCOLA 40° ALTO DEL CARMEN	\$ 6.800

SPRITZ

APEROL	\$ 6.380
RAMAZZOTTI ROSATO / VIOLETTO	\$ 6.380
ST-GERMAIN	\$ 9.830

SANGRÍA

SANGRÍA LOCO LÓPEZ	\$ 12.100
--------------------	-----------



TRAGOS LARGOS

CAMPARI	\$ 6.480
VODKA STOLICHNAYA	\$ 6.270
VODKA ABSOLUT	\$ 6.900
VODKA ABSOLUT SABORES	\$ 7.320
VODKA CITRON	\$ 7.420
VODKA 14 INKAS	\$ 9.000
VODKA GREY GOOSE	\$ 10.140
GIN BEEFEATER	\$ 7.420
GIN TANQUERAY	\$ 7.420
GIN BOMBAY	\$ 7.950
GIN MALFY	\$ 9.310
GIN CURANDERO	\$ 7.920
GIN LORD KILTROW	\$ 7.850
GIN HENDRICKS	\$ 10.140
WHISKY JACK DANIEL'S 12 AÑOS	\$ 8.890
WHISKY BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 6.690
WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 10.140
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 5.960
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 9.310
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 37.800
WHISKY J&B GOLD LABEL	\$ 6.200
TOM COLLINS	\$ 7.420
RON HAVANA	\$ 7.530
JOHN COLLINS	\$ 6.000
FERNET BRANCA	\$ 6.000

BAJATIVOS

ARAUCANO	\$ 3.820
COGNAC REMY MARTIN	\$ 15.160
COGNAC HENNESY	\$ 13.170
COINTREAU	\$ 6.640
DRAMBUIE	\$ 6.640
MARIE BRIZARD MENTA	\$ 5.390
FRANGELICO	\$ 6.750
CLAVO OXIDADO	\$ 6.540
PACHARÁN	\$ 4.500
BAILEYS	\$ 5.050
GRAND MARNIER	\$ 7.480
IRISH COFFEE	\$ 7.580
MANZANILLA / MENTA NACIONAL	\$ 3.850
AMARETTO DISARONNO	\$ 6.430
JÄGERMEISTER	\$ 6.270



CERVEZAS

ROYAL GUARD / GOLDEN LAGER	\$ 2.830
STELLA ARTOIS	\$ 2.830
CRISTAL LAGER	\$ 2.770
SOL	\$ 3.090
HEINEKEN	\$ 2.830
AUSTRAL LAGER	\$ 4.030
AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.030
KUNSTMANN LAGER / BOCK / TOROBAYO	\$ 4.130
MAHOU 5 ESTRELLAS	\$ 4.240
ALHAMBRA 1925 RESERVA	\$ 4.600
MAHOU 5 ESTRELLAS SIN GLUTEN	\$ 4.240
CERVEZA SCHOFFERHOFER HEFEWEIZEN 5° BOTELLA 500 CC	\$ 4.500
CERVEZA SCHOFFERHOFER ORIGINAL 2.5° BOTELLA 330 CC	\$ 4.080
+ MICHELADA	\$ 1.400
+ CHELADA	\$ 1.100

CERVEZAS SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO	\$ 2.670
CLAUSTHALER SIN ALCOHOL	\$ 4.080
MAHOU TOSTADA 0°	\$ 4.240
HEINEKEN 0°	\$ 2.570
CERVEZA CLAUSTHALER BOTELLA 330CC	\$ 4.080

Cerveza original lager, Lemon y Grapefruit.

SCHOP

CRISTAL 350 CC	\$ 2.100
KUNSTMANN LAGER 350 CC	\$ 2.830
ALHAMBRA 1925 RESERVA 350 CC	\$ 3.350
CRISTAL 500 CC	\$ 2.830
KUNSTMANN LAGER 500 CC	\$ 4.080

PARA TOMAR

BEBIDAS EN LATA	\$ 1.990	LIMONADA	\$ 3.240
TE DILMAH EN LATA 330 ml	\$ 2.500	AGUA VITAL CON O SIN GAS	\$ 1.990
Variedades (Black tea – Green tea)		TONICA MR. PERKINS	\$ 3.350
JUGOS NATURALES	\$ 3.140	TONICA PEDRO LEIVA	\$ 3.660

