



SPORT CAFÉ

- SINCE 1957 -

SPORT FRANCES
CLUB DE GOLF

- SINCE 1957 -

DESAYUNOS

*VENTA DE DESAYUNOS HASTA LAS 11:30 HRS.

DEPORTISTA	\$ 4.400
Café o té con leche + jugo o ensalada de frutas + paila de huevo.	
PREMIUM HUEVOS POCHADOS 1	\$ 4.980
Café o té con leche + Jugo de frutas + Ensalada de frutas + Tostadas en pan integral con palta y un huevo pochado.	
PREMIUM HUEVOS POCHADOS 2	\$ 5.920
Café o té con leche + Jugo de frutas + Ensalada de frutas + Tostadas en pan integral con palta y dos huevos pochados.	
PREMIUM OMELETTE	\$ 5.710
Café o té con leche + Jugo de frutas + Ensalada de frutas + Omelette jamón y queso.	
DESAYUNO PACIFIC CLUB	\$ 9.780
Sándwich croissant relleno con queso crema, láminas de salmón ahumado, acompañado de jugo de naranja y café o té con leche.	
DESAYUNO LIGHT	\$ 8.740
Yogurt griego de durazno con granola y cranberries, galletas libres de gluten con palta molida y láminas de jamón de pavo, acompañados de jugo de naranja y café o té con leche.	
DESAYUNO BENEDICTINO 1	\$ 7.630
Huevo pochado cubierto con salsa holandesa sobre una tostada de pan multicereal, jamón pierna artesanal y tomates asados, acompañada de jugo de naranja y café o té con leche.	
*Con palta. . . \$8.160	
DESAYUNO BENEDICTINO 2	\$ 8.760
Huevos pochados cubiertos con salsa holandesa sobre dos tostadas de pan multicereal, jamón pierna artesanal y tomates asados, acompañadas de jugo de naranja y café o té con leche.	
*Con palta. . . \$9.250	
DESAYUNO WAFFLES SPORT	\$ 8.050
Waffles hechos en casa bañados en salsa de manjar o jarabe de maple o syrup casero y triángulo de miga con queso caliente, acompañados de jugo de naranja y café o té con leche.	

CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO ITALIANO LAVAZZA	\$ 1.570
CAFÉ ESPRESSO DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.720
CAFÉ CORTADO ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.360
*Con bebida vegetal \$ 2.830	
CAFÉ CORTADO DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.770
*Con bebida vegetal \$ 3.350	
CAFÉ CORTADO 16 OZ PARA LLEVAR	\$ 4.500
*Con bebida vegetal \$ 5.020	
CAFÉ 12 OZ	\$ 3.400
*Con bebida vegetal \$ 3.660	
LATTE GRANDE	\$ 3.820
*Con bebida vegetal \$ 4.290	
TÉ CON LECHE	\$ 1.940
*Con bebida vegetal \$ 2.360	
TÉ DILMAH VIVID	\$ 2.300
AGUA DE HIERBAS	\$ 1.050
GALLETAS DE LA CASA	\$ 2.200

TOSTADAS

TOSTADAS CON HUEVO	\$ 2.620
TOSTADAS CON MANTEQUILLA	\$ 1.680
TOSTADAS CON PALTA	\$ 3.040
TOSTADAS CON MERMELADA	\$ 1.680

PARA COMPARTIR

EMPANADA QUESO / PINO	\$ 950
EMPANADA LOCO	\$ 2.100
SOPAIPILLAS MECHADAS Seis sopaipillas caseras a base de zapallo, cubiertas con carne mechada, guacamole fresco y tomate cherry asado.	\$ 8.890
TORTILLA ESPAÑOLA Tortilla a base de papas, huevos y cebolla.	\$ 6.380
CRUDO DE FILETE Filete de res molido condimentado con mostaza, pepinillos, cebolla, perejil, limón, oliva y huevo, acompañado de tostadas.	\$ 12.860
CEVICHE PERUANO DE SALMÓN Marinado en leche de tigre, acompañado de papa camote, choclo peruano y maíz cancha.	\$ 10.300
SCAMPI DE CAMARÓN Camarones apanados en panko y fritos, acompañados de salsa tártara casera.	\$ 9.720
PAPAS SUPREMAS Papas fritas acompañadas de tocino y queso cheddar.	\$ 9.400

ENTRADAS

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

ENSALADAS

REINA DARLA 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.	\$ 12.380
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	\$ 9.930
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	\$ 2.360
Jamón serrano	\$ 5.800	Rúcula	\$ 2.360
Palta	\$ 2.770	Espárragos	\$ 2.830
Camarones	\$ 5.750		

SOPAS

CONSOMÉ DE AVE	\$ 3.240
Caldo a base de pollo con verduras y perfumado con cilantro.	
CONSOMÉ DE VACUNO	\$ 3.240
Caldo a base de vacuno con verduras y perfumado con cilantro.	

CARNES Y AVES

KATSU CURRY DE POLLO	\$ 11.400
Milanesa de pechuga de ave sobre crema de curry y maní, acompañada de arroz basmati y dúo de sésamo.	
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.	

PESCADOS Y MARISCOS

CROCANTE DE ALBACORA	\$ 13.280
Filete de albacora apanado en panko, acompañado de risotto de palta y delicada salsa tártara casera.	
ATÚN FURIKAKE	\$ 13.380
Atún apanado en furikake sobre un suave risotto de bisque de camarón y champiñones asados, perfumados a la soya.	

PASTAS Y ARROCES

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	\$ 11.920
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.	

OPCIÓN VEGANA

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

CLÁSICOS SPORT GRILL + AGREGADO*

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

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	ATÚN	\$ 13.070

AGREGADO CALIENTE

PAPAS CHAUCHA – ARROZ	\$ 2.830
VEGETALES GRILLADOS, AL VAPOR O ESPINACAS A LA CREMA	\$ 3.450
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)	\$ 3.140
MARGARITA (PULPO, CAMARÓN Y LOCOS)	\$ 5.020

SANDWICH CLÁSICOS CON FILETE

*MARRAQUETA O PAN FRICA O PAN MOLDE

CHURRASCO SOLO	\$ 8.890
BARROS LUCO	\$ 10.510
CHACARERO	\$ 10.560
ITALIANO	\$ 10.980

SANDWICH CLÁSICOS CON POSTA

*MARRAQUETA O PAN FRICA O PAN MOLDE

CHURRASCO SOLO	\$ 6.800
BARROS LUCO	\$ 7.740
CHACARERO	\$ 8.160
ITALIANO	\$ 8.160

HAMBURGUESAS Y MÁS

HAMBURGUESA ITALIANA	\$ 7.790
HAMBURGUESA 65 AÑOS	\$ 10.980
Doble hamburguesa 100% vacuno con doble queso cheddar, hojas de rúcula, salsa de queso azul y tocino crocante en pan de papa americano, acompañado de papas rústicas.	
CHEESEBURGER	\$ 7.690
AVE PALTA	\$ 5.540
AVE ITALIANA	\$ 6.800
PORCIÓN PAPAS FRITAS	\$ 4.030

HOT DOG

HOT DOG ITALIANO + PAPAS FRITAS	\$ 5.020
HOT DOG SOLO + PAPAS FRITAS	\$ 4.180
HOT DOG ITALIANO	\$ 2.830
HOT DOG SOLO	\$ 2.100

MENÚ NIÑOS

2 HUEVOS	\$ 3.980
2 SALCHICHAS	\$ 3.980
1 HAMBURGUESA	\$ 4.390
1/2 PECHUGA DE POLLO	\$ 4.180
SPAGUETTI BOLOGNESE / ALFREDO	\$ 4.180
ESCALOPA DE VACUNO	\$ 5.070

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

POSTRES

CELESTINO	\$ 4.810
Panqueque relleno con dulce de leche, acompañado de helado de vainilla.	
ACARAMELADO DE MANZANA	\$ 5.020
Crepes rellenos con láminas de manzanas acarameladas y flambeadas, acompañado de helado de vainilla.	
CREME BRÛLÉE	\$ 5.130
Clásica preparación francesa caramelizada.	
ENSALADA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$ 4.810
Degustación de fruta fresca de la temporada.	
HELADO ARTESANAL DOS SABORES	\$ 4.290

CONSULTA POR EL POSTRE DEL DÍA

PARA TOMAR

BEBIDAS EN LATA	\$ 1.990
Coca-cola, Fanta, Sprite (sin azúcar, normal, light)	
Schweppes (ginger ale, tónica, Pink tónica).	
AGUA MINERAL VITAL	\$ 1.990
Agua mineral con o sin gas.	
TÉ DILMAH EN LATA 330 ml	\$2.500
Variedades (Black Tea – Green Tea)	
JUGOS NATURALES	\$ 3.140
LIMONADA	\$ 3.240
TONICA MR. PERKINS	\$ 3.350

SCHOP

MAHOU 350 CC	\$ 2.880
CRISTAL 350 CC	\$ 2.100
MAHOU 500 CC	\$ 4.080
CRISTAL 500 CC	\$ 2.830

BAR

PISCO SOUR CULTURA 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA	\$ 4.550
PISCO SOUR CATEDRAL 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA	\$ 5.750
PISCO SOUR PERUANO TABERNEO	\$ 5.750
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 6.900
MOJITO	\$ 6.640
COPA ESPUMANTE VALDIVIESO	\$ 4.500
APEROL	\$ 6.380
RAMAZZOTTI ROSATO / VIOLETTO	\$ 6.380
SANGRÍA LOCO LÓPEZ (BOTELLA)	\$ 12.130
SANGRÍA LOCO LOPEZ ESPECIAL (TOQUE DE VODKA O GIN)	\$ 16.310
PISCOLA 35° ALTO DEL CARMEN	\$ 5.540
PISCOLA MAL PASO 40°	\$ 6.160
CAMPARI	\$ 6.480
VODKA ABSOLUT	\$ 6.900
GIN BEEFEATER	\$ 7.420
GIN HENDRICKS	\$ 10.140
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 5.960
ARAUCANO	\$ 3.820
FERNET	\$ 6.060