



SPORT CAFÉ

- SINCE 1957 -

SPORT FRANCES
CLUB DE GOLF

- SINCE 1957 -

DESAYUNOS

*VENTA DE DESAYUNOS HASTA LAS 11:30 HRS.

DEPORTISTA	\$ 4.540
Café o té con leche + jugo o ensalada de frutas + paila de huevo.	
PREMIUM HUEVOS POCHADOS 1	\$ 5.150
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	\$ 6.110
Café o té con leche + Jugo de frutas + Ensalada de frutas + Tostadas en pan integral con palta y dos huevos pochados.	
PREMIUM OMELETTE	\$ 5.900
Café o té con leche + Jugo de frutas + Ensalada de frutas + Omelette jamón y queso.	
DESAYUNO PACIFIC CLUB	\$ 10.080
Sándwich croissant relleno con queso crema, láminas de salmón ahumado, acompañado de jugo de naranja y café o té con leche.	
DESAYUNO LIGHT	\$ 9.010
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	\$ 7.860
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. . . \$8.410	
DESAYUNO BENEDICTINO 2	\$ 9.030
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. . . \$9.530	
DESAYUNO WAFFLES SPORT	\$ 8.300
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	\$ 1.650
CAFÉ ESPRESSO DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.810
CAFÉ CORTADO ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.500
*Con bebida vegetal \$ 2.830	
CAFÉ CORTADO DOBLE ITALIANO LAVAZZA	\$ 2.860
*Con bebida vegetal \$ 3.350	
CAFÉ CORTADO 16 OZ PARA LLEVAR	\$ 4.640
*Con bebida vegetal \$ 5.020	
CAFÉ 12 OZ	\$ 3.510
*Con bebida vegetal \$ 3.660	
LATTE GRANDE	\$ 3.900
*Con bebida vegetal \$ 4.290	
TÉ CON LECHE	\$ 2.000
*Con bebida vegetal \$ 2.360	
TÉ DILMAH VIVID	\$ 2.370
AGUA DE HIERBAS	\$ 1.090
GALLETAS DE LA CASA	\$ 2.270

TOSTADAS

TOSTADAS CON HUEVO	\$ 2.700
TOSTADAS CON MANTEQUILLA	\$ 1.700
TOSTADAS CON PALTA	\$ 3.140
TOSTADAS CON MERMELADA	\$ 1.700

PARA COMPARTIR

EMPANADA QUESO / PINO	\$ 990
EMPANADA LOCO	\$ 2.160
SOPAIPILLAS MECHADAS Seis sopaipillas caseras a base de zapallo, cubiertas con carne mechada, guacamole fresco y tomate cherry asado.	\$ 9.160
TORTILLA ESPAÑOLA Tortilla a base de papas, huevos y cebolla.	\$ 6.580
CRUDO DE FILETE Filete de res molido condimentado con mostaza, pepinillos, cebolla, perejil, limón, oliva y huevo, acompañado de tostadas.	\$ 13.250
CEVICHE PERUANO DE SALMÓN Marinado en leche de tigre, acompañado de papa camote, choclo peruano y maíz cancha.	\$ 10.700
SCAMPI DE CAMARÓN Camarones apanados en panko y fritos, acompañados de salsa tártara casera.	\$ 10.020
PAPAS SUPREMAS Papas fritas acompañadas de tocino y queso cheddar.	\$ 9.690

ENTRADAS

TIRADITO 2.0 Finas láminas de atún, salmón y palta, en dressing de maracuyá y teriyaki, con papas hilo de camote y betarraga.	\$ 10.560
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.	\$ 10.560

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.	\$ 12.880
ENSALADA CÉSAR Lechuga costina, queso parmesano, crutones, pechuga de pollo a la plancha y huevo duro, acompañado de salsa César. *Con anchoas \$ 10.560 *Con camarones \$ 12.260	\$ 9.750
ARMA TU ENSALADA – 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN Tomate, lechuga escarola, cebolla, pepino, berros, zanahoria, tomate cherry, lechuga lollo rosa y verde.	\$ 3.560

AGREGADOS ESPECIALES

Salmón ahumado	\$ 5.980	Palmito	\$ 2.440
Jamón serrano	\$ 5.980	Rúcula	\$ 2.440
Palta	\$ 2.870	Espárragos	\$ 2.920
Camarones	\$ 5.750		

SOPAS

CONSOMÉ DE AVE	\$ 3.340
Caldo a base de pollo con verduras y perfumado con cilantro.	
CONSOMÉ DE VACUNO	\$ 3.340
Caldo a base de vacuno con verduras y perfumado con cilantro.	

CARNES Y AVES

KATSU CURRY DE POLLO	\$ 11.750
Milanesa de pechuga de ave sobre crema de curry y maní , acompañada de arroz basmati y dúo de sésamo.	
FILETE YAKINIKU	\$ 16.530
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.	

PESCADOS Y MARISCOS

CROCANTE DE ALBACORA	\$ 13.680
Filete de albacora apanado en panko, acompañado de risotto de palta y delicada salsa tártara casera.	
ATÚN FURIKAKE	\$ 13.790
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 🌶️	\$ 13.900
Fettuccini 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	\$ 12.310
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 🌱	\$ 8.080
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	\$ 13.350	MERLUZA AUSTRAL	\$ 13.350
FILETE VACUNO 200 G	\$ 13.350	SALMÓN	\$ 13.350
PECHUGA DE POLLO 200 G	\$ 9.700	ATÚN	\$ 13.470

AGREGADO CALIENTE

PAPAS CHAUCHA – ARROZ	\$ 2.920
VEGETALES GRILLADOS, AL VAPOR O ESPINACAS A LA CREMA	\$ 3.560
ENSALADAS	\$ 3.560
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)	\$ 4.740
--	----------

SALSAS

ALCAPARRAS – PIMIENTA (OLIVA, MANTEQUILLA O CREMA)	\$ 3.240
MARGARITA (PULPO, CAMARÓN Y LOCOS)	\$ 5.180

SANDWICH CLÁSICOS CON FILETE

*MARRAQUETA O PAN FRICA O PAN MOLDE

CHURRASCO SOLO	\$ 9.160
BARROS LUCO	\$ 10.820
CHACARERO	\$ 10.870
ITALIANO	\$ 11.310

SANDWICH CLÁSICOS CON POSTA

*MARRAQUETA O PAN FRICA O PAN MOLDE

CHURRASCO SOLO	\$ 7.010
BARROS LUCO	\$ 7.980
CHACARERO	\$ 8.410
ITALIANO	\$ 8.410

HAMBURGUESAS Y MÁS

HAMBURGUESA ITALIANA	\$ 8.030
HAMBURGUESA 65 AÑOS	\$ 11.310
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.	
CHEESEBURGUER	\$ 7.930
AVE PALTA	\$ 5.710
AVE ITALIANA	\$ 7.010
PORCIÓN PAPAS FRITAS	\$ 4.150

HOT DOG

HOT DOG ITALIANO + PAPAS FRITAS	\$ 5.180
HOT DOG SOLO + PAPAS FRITAS	\$ 4.310
HOT DOG ITALIANO	\$ 2.930
HOT DOG SOLO	\$ 2.130

MENÚ NIÑOS

2 HUEVOS	\$ 4.310
2 SALCHICHAS	\$ 4.100
1 HAMBURGUESA	\$ 4.590
1/2 PECHUGA DE POLLO	\$ 4.310
SPAGUETTI BOLOGNESE / ALFREDO	\$ 4.310
ESCALOPA DE VACUNO	\$ 5.230

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

POSTRES

CELESTINO	\$ 4.950
Panqueque relleno con dulce de leche, acompañado de helado de vainilla.	
ACARAMELADO DE MANZANA	\$ 5.180
Crepes rellenos con láminas de manzanas acarameladas y flambeadas, acompañado de helado de vainilla.	
CREME BRÛLÉE	\$ 5.290
Clásica preparación francesa caramelizada.	
ENSALADA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$ 4.950
Degustación de fruta fresca de la temporada.	
HELADO ARTESANAL DOS SABORES	\$ 4.420

CONSULTA POR EL POSTRE DEL DÍA

PARA TOMAR

BEBIDAS EN LATA	\$ 2.050
Coca-cola, Fanta, Sprite (sin azúcar, normal, light)	
Schweppes (ginger ale, tónica, Pink tónica).	
AGUA MINERAL VITAL	\$ 2.050
Agua mineral con o sin gas.	
TÉ DILMAH EN LATA 330 ml	\$2.580
Variedades (Black Tea – Green Tea)	
JUGOS NATURALES	\$ 3.240
LIMONADA	\$ 3.340
TONICA MR. PERKINS	\$ 3.460

SCHOP

MAHOU 350 CC	\$ 2.970
CRISTAL 350 CC	\$ 2.170
MAHOU 500 CC	\$ 4.200
CRISTAL 500 CC	\$ 2.920

BAR

PISCO SOUR CULTURA 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA	\$ 4.690
PISCO SOUR CATEDRAL 38° CON LIMÓN SUTIL Y GOMA	\$ 6.200
PISCO SOUR PERUANO TABERNEIRO	\$ 5.990
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 7.200
MOJITO	\$ 6.840
COPA ESPUMANTE VALDIVIESO	\$ 4.640
APEROL	\$ 6.580
RAMAZZOTTI ROSATO / VIOLETTO	\$ 6.580
SANGRÍA LOCO LÓPEZ (BOTELLA)	\$ 12.600
SANGRÍA LOCO LOPEZ ESPECIAL (TOQUE DE VODKA O GIN)	\$ 16.800
PISCOLA 35° ALTO DEL CARMEN	\$ 5.710
PISCOLA MAL PASO 40°	\$ 7.010
CAMPARI	\$ 6.680
VODKA ABSOLUT	\$ 7.110
GIN BEEFEATER	\$ 7.650
GIN HENDRICKS	\$ 10.450
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 6.140
ARAUCANO	\$ 3.940
FERNET	\$ 6.260

**PUEDES VER NUESTRA CARTA DIGITAL
ESCANEOANDO EL SIGUIENTE CÓDIGO QR**

