

# CLÁSICOS SPORT

**CARPACCIO AL PESTO** ..... \$ 9.200

Base de pesto de cilantro sobre carpaccio de filete, polvo de parmesano con mayonesa de cilantro y crutones de pan de masa madre.

**EMPANADA CAMARÓN OSTIÓN** ..... \$ 1.200

Camarón y ostión al pil-pil, acompañados de queso mantecoso.

**EMPANADA VEGETARIANA** ..... \$ 1.200

Zapallo asado con miel, maní tostado, queso crema y albahaca.

**EMPANADA QUESO / PINO** ..... \$ 990

**SCAMPI CAMARÓN** ..... \$ 10.020

**CONGRIO PERLÁN** ..... \$ 13.950

Dados de congrio rebozados y fritos, acompañado de papas chaucha.

**TORTILLA ESPAÑOLA** ..... \$ 6.580

**GREDA SPORT** ..... \$ 14.970

Cubos de filete, camarones salteados en ajo y dados de pollo en greda con papas chaucha (formato individual).

**FILETE A LO POBRE** ..... \$ 14.380

Clásico filete acompañado de papas fritas, cebolla frita y huevo frito.

**MERLUZA DIRECTOR (65 AÑOS)** ... \$ 15.620

Merluza a la plancha con camarones salteados en mantequilla y risotto de habas.

**CRUDO DE FILETE** ..... \$ 13.250

Filete de res molido condimentado con mostaza, pepinillos, cebolla, perejil, limón, oliva y huevo, acompañado de tostadas.

## CLÁSICOS SPORT GRILL + AGREGADO \*

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

**LOMO VETADO VACUNO 300 G** ... \$ 13.350

**FILETE VACUNO 200 G** ..... \$ 13.350

**PECHUGA DE POLLO 200 G** ..... \$ 9.700

**ATÚN** ..... \$ 13.470

**MERLUZA AUSTRAL** ..... \$ 13.350

**SALMÓN** ..... \$ 13.350

**CONGRIO** ..... \$ 14.270

**CONGRIO FRITO** ..... \$ 15.510

**FILETE PAILLARD** ..... \$ 13.470

### AGREGADO CALIENTE

**PAPAS CHAUCHA O ARROZ** ..... \$ 2.920

**PAPAS FRITAS 450 G** ..... \$ 3.780

**VEGETALES GRILLADOS,  
VEGETALES AL VAPOR O  
ESPINACAS A LA CREMA** ..... \$ 3.560

### AGREGADO ESPECIAL

**A LO POBRE** ..... \$ 4.740

Papas fritas, cebolla frita y 2 huevos fritos.  
(No incluye clásicos grill)

### ENSALADAS

**OPCIONES DE ENSALADAS** ..... \$ 3.560

Tomate, lechuga escarola, cebolla, pepino, berros, zanahoria, tomate cherry, lechuga lollo rosa y verde.

### SALSAS

**ALCAPARRAS - PIMIENTA** ... \$ 3.240

Oliva, mantequilla o crema

**MARGARITA** ..... \$ 5.180

Pulpo, camarón y locos.

## PARA COMPARTIR

### **BURRATA DE INVIERNO** ..... \$ 20.200

Corte de zapallo asado y aromatizado a las finas hierbas sobre espejo de pesto de albahaca, burrata fresca y nueces garrapiñadas en compañía de pan de campo de masa madre (Cesta de panes artesanales).

### **TABLA SPORT** ..... \$ 21.430

2 brochetas de filete y camarón, guacamole, camarones al pil pil, ostiones a la mantequilla y ceviche del día.

### **SOPAIPILLAS MECHADAS** ..... \$ 9.160

Seis sopaipillas caseras a base de zapallo, cubiertas con carne mechada, guacamole fresco y tomate cherry asado.

---

## ENTRADAS

### **CIABATTA NOGADA** ..... \$ 10.800

Pan ciabatta tostado y crujiente, con láminas de queso camembert, lascas de jamón serrano, miel de maple y almendras laminadas.

### **PLAYERO** ..... \$ 11.250

Tiradito de atún, salmón y pulpo con leche de tigre acevichada de ají amarillo y palta, brotes frescos, crocantes de chorizo y cebolla encurtida.

### **TIRADITO 2.0** ..... \$ 10.560

Finas láminas de atún, salmón y palta, en dressing de maracuyá y teriyaki, con papas hilo de camote y betarraga.

### **TARTAR DE ATÚN** ..... \$ 10.560

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.

### **TAQUITOS DE CENTOLLA** ..... \$ 16.690

(2 unidades) Masa crocante de tacos rellenos con frescas hojas de lechuga hidropónica y centolla marinada en mayonesa sriracha con toques de cebolla morada y cilantro perfumado con limón sutil.

---

## SOPAS

### **SOPA DE CEBOLLA** ..... \$ 6.200

Clásica sopa francesa a base de huesos de vacuno, tocino ahumado, cebolla estofada y crutón de pan de campo y queso emmental gratinado.

### **CONSOMÉ DE AVE** ..... \$ 3.340

### **CONSOMÉ DE VACUNO** ..... \$ 3.340

---

## OPCIÓN VEGANA

### ✓ **LASAÑA VEGANA** ..... \$ 8.300

Lasaña de champiñones con masa de berenjenas asadas, compota de tomates con albahaca y queso vegano.

### ✓ **CURRY DE GARBANZOS** ..... \$ 8.080

Creoso curry de garbanzos y leche de coco acompañado de arroz basmati y maní tostado con aceite de sésamo y ciboulette.

# ENSALADAS

## **ENSALADA VIETNAMITA** ..... \$ 10.400

Lechuga escarola, repollo morado, zanahoria fresca cruda, pepino, palta en cubos fideos chinos de arroz, camarones grillados y salsa vietnamita a base de mantequilla de maní, limón, miel, salsa soya y pimienta.

## **REINA DARLA** ..... \$ 12.880

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 DI MARE** ..... \$ 13.140

Mix de hojas verdes, corona de palta, camarones apanados en panko, láminas de salmón ahumado, tomates asados, dúo de sésamos y mayonesa de alcaparras.

## **ARMA TU ENSALADA** ..... \$ 3.560

(3 ingredientes a elección) Tomate, lechuga escarola, cebolla, pepino, berros, zanahoria, tomate cherry, lechuga lollo rosa y verde.

## **ENSALADA CÉSAR** ..... \$ 9.750

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

## **AGREGADO ESPECIAL**

## **SALMÓN AHUMADO** ..... \$ 5.980

## **JAMÓN SERRANO** ..... \$ 5.980

## **PALTA** ..... \$ 2.870

## **PALMITO** ..... \$ 2.440

## **RÚCULA** ..... \$ 2.440

## **ESPÁRRAGO** ..... \$ 2.920

# CARNES Y AVES

## **FILETE DEL BOSQUE** ..... \$ 17.530

Filete de res a la parrilla sobre risotto cremoso con panceta ahumada, y trilogía de hongos, polvo de callampas funghi y parmesano fresco.

## **MILANESA DE POLLO NAPOLITANA** \$ 9.500

Milanesa de suprema de ave con salsa pomodoro, jamón pierna y queso mozzarella en compañía de papas fritas al persilade.

## **GARRÓN DE CORDERO AL PASTOR** \$ 26.000

Garrón de cordero cocinado al vino tinto y finas hierbas, sobre estofado de papas con cebolla caramelizada y hongos de parís y polvo de perejil.

## **ASADO DE TIRA AL MERLOT** ..... \$ 19.140

Asado de tira nacional cocinado 12 horas en vino tinto, acompañado de dulce puré de papa, perfumado a la nuez moscada.

# PESCADOS/MARISCOS

## **BREKA DE JUAN FERNÁNDEZ** ... \$ 19.050

Pescado blanco muy sabroso en compañía de puré de habas y arvejas con cremosa salsa de caviar ikura en mantequilla y crema.

## **ATÚN DEL TRÓPICO** ..... \$ 12.910

Medallón de atún sellado y dividido en dos, bañado con salsa de mango maracuyá, sobre brunoise de vegetales al wok con salsa de ostras.

## **SALMÓN Y ALCACHOFAS** ..... \$ 13.910

Salmón grillado sobre salteado de corazones de alcachofa, tomates cherry asados y aceitunas negras con hojas de albahaca fresca.

# PASTAS Y ARROCES

## **PANZOTTI CON GAMBERI, BURRO E PEPE** ----- \$ 12.900

Masa rellena con ricotta en salsa de mantequilla con camarones en trozos grillados, pimienta fresca y un toque de polvo de parmesano.

## **PAPPARDELLE AL HUEVO** ----- \$ 11.500

Pasta larga en salsa a base de sofrito de verduras, mantequilla, pasta de tomate natural, shot de vodka y un toque de crema y queso parmesano, coronada con un huevo frito.

## **ORZO A LA BOLOGNA** ----- \$ 8.500

Pasta orzo (semilla de melón) con salsa bolognesa a base de verduras y carne con salsa natural, vino tinto. parmesano fresco y aceite de oliva.

## **CANELÓN DE JAIBA** ----- \$ 13.390

Masa de panqueque relleno de chupe de jaiba, bañado en delicada salsa bechamel con bisque de camarón y parmesano fresco.

## **MECHADA CON SPAGUETTI** ----- \$ 11.900

Clásica preparación chilena de spaguetti artesanal al huevo, bañados en salsa de tomate con medallón de carne mechada y cucharón de pesto con parmesano.

# SANDWICH

## **GOURMET**

**VEGETARIANO** ----- \$ 8.410

**MILANESA POLLO** ----- \$ 10.130

## **SUPREME**

**POLLITO BROASTER** ----- \$ 10.670

**COCHINILLO PERUANO** ----- \$ 12.820

**LOMITO ALEMÁN** ----- \$ 11.100

**BRISKET BBQ** ----- \$ 11.950

**HAMBURGUESA NOT BURGER** ----- \$ 10.760

## **SANDWICH AVE / BURGER**

**AVE SOLO** ----- \$ 4.740

**ITALIANO** ----- \$ 7.010

**BARROS JARPA** ----- \$ 5.390

**HAMBURGUESA** ----- \$ 11.310

Hamburguesa italiana caramelizada

## **SANDWICH CLUB**

**CLUB SANDWICH SPORT** ----- \$ 7.960

**N.Y. CLUB SANDWICH** ----- \$ 8.130

## **CLÁSICOS**

	POSTA	FILETE
<b>CHURRASCO</b> -----	\$ 7.010	\$ 9.160
<b>BARROS LUCO</b> -----	\$ 7.980	\$ 10.820
<b>CHACARERO</b> -----	\$ 8.410	\$ 10.870
<b>ITALIANO</b> -----	\$ 8.410	\$ 11.310
<b>CHEMILICO</b> -----	\$ 8.410	\$ 10.870

## **AGREGADOS SANDWICH**

**TOMATE, PEPINILLO,  
LECHUGA O MAYONESA** ----- \$ 1.190

**AJÍ, CHUCRUT O CEBOLLA** ----- \$ 1.030

**QUESO, TOCINO, PALTA O JAMÓN** ----- \$ 1.840

**POROTO VERDE** ----- \$ 1.410

# MENÚ NIÑOS

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

<b>2 HUEVOS</b> .....	\$ 4.310	<b>1/2 PECHUGA DE POLLO</b> .....	\$ 4.310
<b>2 SALCHICHAS</b> .....	\$ 4.100	<b>SPAGUETTI BOLOGNESA / ALFREDO</b> ..	\$ 4.310
<b>1 HAMBURGUESA</b> .....	\$ 4.590	<b>SPAGUETTI SOLO</b> .....	\$ 2.920

## POSTRES

<b>ZAPALLO Y MIEL</b> .....	\$ 4.300	<b>CELESTINO</b> .....	\$ 4.950
Cheesecake de zapallo asado, con base de galleta de jengibre, yogurt montado y nueces caramelizadas, con ligera salsa de miel.		Panqueque relleno con dulce de leche, acompañado de helado de vainilla.	
<b>LA TARTA DE MANZANA</b> .....	\$ 4.800	<b>ACARAMELADO DE MANZANA</b> ...	\$ 5.180
Apple pie americano de manzana Granny Smith, galleta Lotus, salsa toffee y helado de miel de ulmo.		Crepes rellenos con láminas de manzanas acarameladas y flambeadas, acompañado de helado de vainilla.	
<b>CHOCOLATE ABSOLUTO</b> .....	\$ 5.400	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> .....	\$ 5.290
Nemesis de chocolate 70%, crocante sablée de cacao, ganache montada y salsa de chocolate 56% aromatizada con Frangelico, nibs de cacao caramelizados y helado de avellana de Linares.		Clásica preparación francesa caramelizada.	
		<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> .....	\$ 4.950
		<b>HELADO ARTESANAL UN SABOR</b> \$ 2.540	
		Dos sabores \$ 4.420	

## CAFETERÍA

<b>ESPRESSO ITALIANO LAVAZZA</b> .....	\$ 1.650	<b>LATTE GRANDE</b> .....	\$ 3.940
<b>ESPRESSO DOBLE ITALIANO LAVAZZA</b>	\$ 2.810	<b>TÉ DILMAH</b> .....	\$ 2.000
<b>AMERICANO ITALIANO LAVAZZA</b> ..	\$ 2.700	<b>TÉ DILMAH EXCEPTIONAL</b> .....	\$ 2.110
<b>CORTADO ITALIANO LAVAZZA</b> ...	\$ 2.500	<b>TÉ DILMAH VIVID</b> .....	\$ 2.370
<b>CORTADO DOBLE ITALIANO LAVAZZA</b>	\$ 2.860	<b>AGUA DE HIERBAS</b> .....	\$ 1.090
<b>CAPPUCCINO</b> .....	\$ 3.140	<b>GALLETAS DE LA CASA</b> .....	\$ 2.270
<b>CAPPUCCINO GRANDE</b> .....	\$ 3.830		

## PARA TOMAR

<b>BEBIDAS EN LATA</b> .....	\$ 2.050	<b>LIMONADA</b> .....	\$ 3.340
<b>TÉ DILMAH EN LATA</b> 330 ml .....	\$ 2.600	<b>AGUA VITAL CON O SIN GAS</b> .....	\$ 2.050
Variedades (Black tea – Green tea)			
<b>JUGOS NATURALES</b> .....	\$ 3.240	<b>TÓNICA MR. PERKINS</b> .....	\$ 3.460
		<b>TÓNICA PEDRO LEIVA</b> .....	\$ 3.780

---

## APERITIVOS Y COCTELES

<b>PISCO SOUR NACIONAL</b> .....	\$ 4.690	<b>BITTER BATIDO</b> .....	\$ 5.010
Cultura pisco 38° con limón sutil y goma.			
<b>PISCO SOUR CATEDRAL</b> .....	\$ 6.200	<b>NEGRONI</b> .....	\$ 5.310
Catedral 38° con limón sutil y goma.			
<b>PISCO SOUR PERUANO TABERNEIRO</b>	\$ 5.990	<b>JEREZ SOUR NACIONAL</b> .....	\$ 5.310
<b>PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL</b>	\$ 7.200	<b>JEREZ TÍO PEPE</b> .....	\$ 6.900
<b>AMARETTO SOUR</b> .....	\$ 5.670	<b>JEREZ ZALAMERO</b> .....	\$ 4.500
<b>WHISKY SOUR</b> .....	\$ 6.900	<b>KIR ROYAL</b> .....	\$ 6.360
<b>CAIPIROSKA</b> .....	\$ 6.790	<b>MANHATTAN</b> .....	\$ 6.900
<b>BLOODY MARY</b> .....	\$ 6.600	<b>MARTINI</b> .....	\$ 5.930
<b>VAINA</b> .....	\$ 4.790	<b>OLD FASHION</b> .....	\$ 6.580
<b>VAINA CATEDRAL</b> .....	\$ 7.060	<b>COPA ESPUMANTE VALDIVIESO</b>	\$ 4.640
<b>DAIQUIRI</b> .....	\$ 6.900	<b>COPA ESPUMANTE CATEDRAL BRUT</b>	\$ 4.640
<b>CAIPIRIÑA</b> .....	\$ 6.900	<b>JUGO TOMATE ALIÑADO</b> .....	\$ 4.860
<b>MOJITO</b> .....	\$ 6.840	<b>MARGARITA</b> .....	\$ 6.840
		<b>MOSCOW MULE</b> .....	\$ 7.470
		<b>ESPRESSO MARTINI</b> .....	\$ 7.100

---

## PISCO - PISCOLAS

<b>PISCOLA 35° ALTO DEL CARMEN</b> ..	\$ 5.710
<b>PISCOLA GOBERNADOR 35°</b> .....	\$ 5.710
<b>PISCOLA HORCÓN QUEMADO 35°</b>	\$ 6.260
<b>PISCOLA GOBERNADOR 40°</b> .....	\$ 6.360
<b>PISCOLA 40° ALTO DEL CARMEN</b> ..	\$ 7.010

## SPRITZ - SANGRÍA

<b>APEROL</b> .....	\$ 6.580
<b>RAMAZZOTTI</b> .....	\$ 6.580
Rosato o Violetto.	
<b>ST-GERMAIN</b> .....	\$ 10.130
<b>SANGRÍA LOCO LÓPEZ</b> .....	\$ 12.600

## TRAGOS LARGOS

CAMPARI .....	\$ 6.680	WHISKY JACK DANIEL'S 12 AÑOS ...	\$ 9.160
VODKA STOLICHNAYA .....	\$ 6.460	WHISKY BALLANTINES 6 AÑOS ..	\$ 6.900
VODKA ABSOLUT .....	\$ 7.110	WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS ..	\$ 10.450
VODKA ABSOLUT SABORES .....	\$ 7.540	WHISKY JOHNNIE WALKER .....	\$ 6.140
VODKA CITRON .....	\$ 7.650	Red Label.	
VODKA 14 INKAS .....	\$ 9.000	WHISKY JOHNNIE WALKER .....	\$ 9.590
VODKA GREY GOOSE .....	\$ 10.450	Black Label.	
GIN BEEFEATER .....	\$ 7.650	WHISKY JOHNNIE WALKER .....	\$ 38.940
GIN TANQUERAY .....	\$ 7.650	Blue Label.	
GIN BOMBAY .....	\$ 8.190	WHISKY J&B GOLD LABEL .....	\$ 6.200
GIN MALFY .....	\$ 9.590	TOM COLLINS .....	\$ 7.650
GIN CURANDERO .....	\$ 7.920	RON HAVANA .....	\$ 7.760
GIN LORD KILTROW .....	\$ 7.850	JOHN COLLINS .....	\$ 6.180
GIN HENDRICK'S .....	\$ 10.450	FERNET BRANCA .....	\$ 6.260

---

## BAJATIVOS

ARAUCANO .....	\$ 3.940	PACHARÁN .....	\$ 4.640
COGNAC REMY MARTIN .....	\$ 15.900	BAILEYS .....	\$ 5.300
COGNAC HENNESY .....	\$ 13.900	GRAND MARNIER .....	\$ 7.710
COINTREAU .....	\$ 6.840	IRISH COFFEE .....	\$ 7.810
DRAMBUIE .....	\$ 6.900	MANZANILLA NACIONAL .....	\$ 3.970
MARIE BRIZARD MENTA .....	\$ 5.600	MENTA NACIONAL .....	\$ 3.970
FRANGELICO .....	\$ 6.960	AMARETTO DISARONNO .....	\$ 6.700
CLAVO OXIDADO .....	\$ 6.800	JÄGERMEISTER .....	\$ 6.460

## CERVEZAS SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO ..... \$ 2.760  
CLAUSTHALER SIN ALCOHOL ..... \$ 4.210  
MAHOU TOSTADA 0° ..... \$ 4.370

HEINEKEN 0° ..... \$ 2.650  
CERVEZA CLAUSTHALER ..... \$ 4.210  
Cerveza original lager, Lemon y Grapefruit.  
\*(Botella de 330 cc)

---

## CERVEZAS

ROYAL GUARD / GOLDEN LAGER . \$ 2.920  
STELLA ARTOIS ..... \$ 2.920  
CRISTAL LAGER ..... \$ 2.860  
SOL ..... \$ 3.190  
HEINEKEN ..... \$ 2.920  
AUSTRAL LAGER ..... \$ 4.210  
AUSTRAL CALAFATE ..... \$ 4.210  
KUNSTMANN LAGER ..... \$ 4.260  
KUNSTMANN BOCK ..... \$ 4.260  
KUNSTMANN TOROBAYO ..... \$ 4.260

MAHOU 5 ESTRELLAS ..... \$ 4.370  
MAHOU 5 ESTRELLAS SIN GLUTEN . \$ 4.370  
ALHAMBRA 1925 RESERVA ..... \$ 4.740  
SCHOFFERHOFER HEFEWEIZEN .. \$ 4.650  
5° Botella 500 cc  
SCHOFFERHOFER ORIGINAL .... \$ 4.200  
2.5° Botella 330 cc  
AGREGADO DE MICHELADA ..... \$ 1.500  
AGREGADO DE CHELADA ..... \$ 1.200

---

## SCHOP

CRISTAL 350 cc ..... \$ 2.170  
KUNSTMANN LAGER 350 cc ..... \$ 2.920  
ALHAMBRA 1925 RESERVA 350 cc . \$ 3.460

CRISTAL 500 cc ..... \$ 2.920  
KUNSTMANN LAGER 500 cc ..... \$ 4.210