



Menú



Entradas Frías

ROLL DE SALMÓN AHUMADO Y CAVIAR	14.000
Finas lonjas de salmón ahumado en espinaca con queso crema al eneldo adornado con caviar negro.	
COCKTAIL SICILIANO	13.000
Camarón, robalo y anillos de calamar marinados en limón con lechugas y pimientos en vinagreta de maracuyá.	
BRUSQUETA DE PAVO	11.000
Lonjas de pavo sobre pan encostrado con pesto, queso Brie y tomates secos, adornadas con parisién de melón.	

Sopas y Cremas

CAZUELA DE ROBALO Y LANGOSTINOS	26.000
SELECCIÓN DE CREMAS NATURALES	7.500
SOPAS DE LA CASA	4.600

Los socios tendrán un 10% de descuento en alimentos

Platos Tradicionales

CAZUELA DE MARISCOS	\$29.000
Fondo de bisque con frutos del mar.	
TRUCHA BELL MEUNIERE	\$26.700
Sellada y bañada con reducción de mantequilla, camarón y champiñón.	
STEAK SUIZO	\$24.000
Lomito de res con salsa de champiñón y queso fundido	
GROUPER BOME FEMME	\$18.000
Sellado y napado con salsa bisque, camarón y llevado al gratín	
PECHUGA STROGANOFF	\$17.000
Lomitos de pollo aderezados con mostaza Dijon y vegetales	
CLUB SANDWICH	\$16.700
Lonjas de res, pollo, tocineta con lechuga tomate y huevo	

Postres

POSTRE DIETETICO DEL DIA	8.200
TORTA DE NUEZ Y CHOCOLATE CON HELADO	6.200
PIE DE LIMON	5.600

Los socios tendrán un 10% de descuento en alimentos

Pastas

RAVIOLIS DE SALMÓN	15.400
TALLARINES DE ESPINACA	11.500
SPAGHETTI EN TINTA DE CALAMAR	11.000
Spaghetti al gusto en salsa napolitana, bolognesa, carbonara	

Platos Ligeros

HAMBURGUESA ESPECIAL	13.000
Carne de res, queso sabana, tomate y lechuga lisa acompañada con cascotes de papa	
SANDWICH DE PAVO Y QUESO BRIE CON MANZANA	13.000
Pechuga de pavo en pan trenza con lechuga fresca, queso crema, Brie, manzana verde.	
PATACON DE LA CASA	9.000
con pechuga de pollo en salsa criolla, maiz tierno, papa chip, cebolla caramelizada y queso fundido	
PERRO CALIENTE ESPECIAL	6.800
Con salchicha americana, tocineta papa y queso fundido	

Los socios tendrán un 10% de descuento en alimentos

Ensaladas

ENSALADA JHOAN	16.400
Lechugas frescas, queso Holandés, anillos de calamar, camarón, parmesano dorado con vinagreta de pescado.	
ENSALADA DANY	15.300
Lechuga fresca, espárragos verdes, tomate cherry, almendras, perlas de melón, trucha ahumada, queso Gruyere.	
ENSALADA GRIEGA	13.000
Lechuga escarola lisa, mazorcas encurtidas, tomate cherry, queso Brie, lomos de pollo, champiñón fresco, crocante de espinaca y vinagreta de jengibre.	

Entradas Calientes

CHUPE CON LANGOSTA	18.600
Fondo de mariscos con roll de langosta, aromatizada con leche de coco.	
JAIBA AL GRATÍN	16.500
Concha de jaiba en cama de risotto, adornado con chips de plátano.	
SOPA DE TORTILLAS	9.000
Tradicional sopa Mexicana con totopos, queso y aguacate.	

Los socios tendrán un 10% de descuento en alimentos

Carnes de Res

CILINDRO DE LOMO AL ESTILO DEL CHEF	26.000
Sellado y dispuesto en pasta de lasagna, con palmitos, aroma de uchuva en reducción de vino.	
STEAK GRAND MARMITE	25.000
Corte de lomito de res, en reducción de vino, acompañado con setas, en corona de pure al gratin, espárragos verdes y crocante de puerros	
SOBREBARRIGA DE MI TIERRA	19.000
Sobre delicada salsa criolla, parisien de papa Richie arveja y queso fundido.	

Aves

CORDON BLEU	21.000
Corte especial de pollo en farsa de queso Suizo, jamón York apanado dispuesto en salsa miel mostaza, acompañado con cascotes de papa, lechugas y cherry al pesto.	
PECHUGA AMERICANA	20.400
Sobre espejo de salsa de queso Cheddar, acompañado de banano rebozado, tocineta y durazno dorado.	
BLINIS DE POLLO MEXICANO	13.500
Láminas de pollo y tortillas doradas con adición de refrito, guacamole, salsa sour y pico de gallo con totopos.	

Carne de Cerdo

CARRÉ DE CERDO AL ROMERO EN SU JUGO (450 gr)	28.000
Al horno sobre vegetales al vapor y acompañado de tiernas criollitas.	

Los socios tendrán un 10% de descuento en alimentos

Pescados y Mariscos

SALMÓN SALVAJE	29.500
Sellado y dispuesto en espárragos blancos, baby carrots en salsa de yogurt, molde de papa y crispís de espinaca.	
MERO MEDITERRÁNEO	29.000
Marinado en finas hierbas sobre spaguettis en tinta de calamar, perlas de vegetales en salsa tropical.	
LANGOSTINOS EN FUME DE QUESOS	32.000
En carroza con salsa de quesos, acompañado de guisantes, perlas de papa y aderezado con pesto rojo.	
ATÚN ENCOSTRADO AL ENELDO	28.400
Dispuesto en miga de nuez, ajonjoli, eneldo fresco montado en causa, con reducción de pimientos al jengibre.	

Arroces

JAMBALAYA PICANTE	18.400
Con pollo, mariscos, chorizo acentuado con jengibre	
TEPPANYAKI DE POLLO Y RES	15.000
Arroz frito con lomititos de res y pollo acentuado con aceite de sesamo y jengibre con pasta china.	

Los socios tendrán un 10% de descuento en alimentos