



CARTA RESTAURANT (PRIMAVERA-VERANO)

TABLAS

CLASICA	\$ 8.500-
Quesos nacionales e importados, fiambres, roast beef sellado a la pimienta, mayonesa al pesto	
DEL MAR:	\$ 9.350-
Chupe jaiba, empanaditas de mariscos, cebiche de pesca del día, anillos de calamar en salsa tártara	
MIXTA:	\$ 9.800-
Salmon ahumado curado en casa, jamón serrano, tomates asados en ajo y romero ,bruschetta de queso y brochetas de res clásicas	
DEL MUNDO:	\$10.500-
Gyosas en salsa ostras, calamar apanado, alitas de pollo barbecue, provoleta grillada en provenzal	

ENTRADAS

CEBICHE PESCADO BLANCO:	\$ 5.950-
Pescado Blanco Choclo, cebolla morada, cilantro, todo aderezado en leche tigre y jengibre.	
CEBICHE ESPECIAL:	\$ 6.900-
Pulpo, camarón, ostión, champiñón, cebolla morada, pimientos, todo aderezado en leche tigre y limón pica.	
ENSALADA MEDITERRANEA:	\$ 5.900-
Tomate, queso mozzarella, mix hojas, ,jamón serrano, dressing de albahaca	
ENSALADA DE LA HUERTA:	\$ 5.500-
Mix hojas, hilos de vegetales, palmitos, tomates asados, palta, fondos de alcachofas, en limoneta clásica.	
CARPACCIO:	\$ 5.900-
Finas laminas de res o Salmon, con alcaparras , lascas de queso maduro, limoneta de cítricos y mix de hojas	



PRINCIPALES

LOMO GRILLE: \$ 9.700 Lomo vetado con puré de vegetales estilo griego y ensaladilla verde	\$ 9.700-
FILETE GRILLE: Filete de res grillado, Rissoto de hongos en salsa demi glace a la pimienta.	\$11.800-
SALMON A LA PLANCHA: Salmon del pacifico, arroz negro con almendras tostadas y salsa camarones	\$ 8.900-
ÑOQUIS CASERO: Suaves ñoquis hechos en casa, salsa clásica bolognesa y hebras de parmesano	\$ 7.800-
PASTA DEL DIA: Rellenos con ricota, espinaca y olivas en salsa pomodoro, albahaca, queso maduro rallado	\$ 7.800-
LOMO A LO POBRE: Lomo vetado grille , acompañado de dúo de cebollas , papas bastón fritas , huevo frito y tomates asados .	\$12.400-

POSTRES

DUO DE SABOR Creme brulle de naranjas y chocolate gratinados	\$ 3.900-
SUSPIRO LIMEÑO Tradicional Postre de Lima	\$ 3.900-
DEL SUR Strudell de manzanas tibio, helado de vainilla y salsa caramelo miel	\$ 3.700-
ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA	\$ 3.700-
COPA DE HELADO DEL DIA	\$ 3.800-
CREMOSO: Suave Parfait de maracuyá en salsa frambuesas.	\$ 3.700-



SANDWICH

AUTOCLUB: Pan molde, Pechuga de pavo, tocino crocante, huevo, tomate, palta, mayonesa.	\$ 5.800-
BARROS JARPA: Jamón planchado grillado, queso fundido mantecoso en pan molde o frica.	\$ 4.700-
BARROS LUCO: Churrasco de res a la plancha, queso mantecoso, en pan molde, frica	\$ 4.800-
ITALIANO: Churrasco a la plancha, tomate, palta, mayonesa de albahaca y ajo	\$ 4.800-
CHESSE BURGER: Clásica hamburguesa hecha en casa, con queso fundido en pan frica	\$ 4.900-
BURGER DEL CAMPO: Hamburguesa, pepinillo, aros de cebolla, tomate, mayonesa de mostaza , en pan de campo	\$ 5.400-
AGREGADO EXTRA	\$ 800 –
PORCION DE PAPAS FRITAS	\$ 1.200-

HORA DEL TE

TECITO NO MÁS Cafetería a elección entre té, café, , Porción de torta o kuchen de la casa.	\$ 4.200-
BOWLING: Cafetería a elección entre té, café, porción torta o kuchen de la casa, tapaditos	\$ 5.400-
GOLF: Chocolate caliente o café helado o cafetería a elección, torta o kuchen de la casa, Tapaditos y galletas caseras	\$ 6.200-
LIGHT: Jugo de frutas con estevia, tapaditos integral con quesillo, palta, mayonesa de leche, Te verde, ensalada de frutas	\$ 4.800-



MENU ADULTOS

BUFETT SABADOS ,DOMINGOS Y FESTIVOS AL ALMUERZO Incluye 1 aperitivo del día, salad bar, 2 alternativas principales, 2 guarniciones, sopa o crema del día y bufet de postres de elaboración propia.	\$11.500-
BUFETT GOURMET VIERNES O SABADOS NOCHE Incluye 1 copa de champagne, salad bar ,quesos y embutidos, 2 alternativas principales , 2 guarniciones, sopa o crema del día y bufet de postres de elaboración propia.	\$ 14.500-
MENU DIAS DE SEMANA: Almuerzo de la casa, entrada, principal, y postre.	\$ 6.700-

MENU NIÑOS

Salchichas o Hamburguesas o pollo a la plancha o nuggets Acompañada de arroz blanco, papas fritas, ensalada de palta –tomate	\$ 5.200-
---	-----------

EXIJA SU DESCUENTO DE 20% PRESENTANDO SU CARNET DE SOCIO



LICORES Y BEBIDAS

APERITIVOS

Pisco sour	\$ 2.400	Mango sour	\$ 2.900
Amaretto sours	\$ 2.700	Tequila Margarita	\$ 3.500
Tequila sunrise	\$ 3.800	Piña colada	\$ 3.900
Caipiriña	\$ 3.900	Mojito	\$ 3.900
Vaina	\$ 2.400		

APERITIVOS SIN ALCOHOL

Mojito	\$ 3.500	Daiquiri	\$ 3.500
Piña colada	\$ 3.500	Caipiriña	\$ 3.700

PISCOS

Alto del Carmen	35°	\$ 3.700
Capel	40°	\$ 3.900
Mistral	40°	\$ 4.200

RON

Bacardi blanco	\$ 4.200	Bacardi oro	\$ 4.000
Bacardi Limón	\$ 4.200	Pampero	\$ 4.300
Aniversario	\$ 6.300	Havana añejo	\$ 4.750

VODKA

Absolut blue	\$ 4.200	Absolut vainilla	\$ 4.500
Absolut pear	\$ 4.200	Absolut blueberry	\$ 4.500
Stolichnaya	\$ 4.100		



WHISKY

Chivas 12 años	\$ 6.400
White horse	\$ 5.600
Jack Daniel	\$ 6.400
JW ROJO	\$ 4.900
J Black	\$ 5.600
Clavo oxidado	\$ 5.200

CHAMPAGNE

Espumoso demi sec Valdivieso	\$ 6.900
Espumoso brut Valdivieso	\$ 7.400

CERVEZAS

Cristal, Escudo	\$ 2.400
Kunstmann	\$ 2.700
Heineken, Budweiser	\$ 2.700
Corona	\$ 2.700
Artesanales Berner (Curicó)	\$ 3.800
Artesanales Grassau (Freire)	\$ 3.800

JUGOS Y BEBIDAS

Bebidas	\$ 1.450
Aguas minerales	\$ 1.450
Jugos naturales	\$ 2.700
Energizantes Red Bull	\$ 3.600



Caliterra reserva Cabernet sauvignon	750ml	\$ 7.900
Caliterra reserva Carmenere	750ml	\$ 7.900
Caliterra merlot	750ml	\$ 7.900
Caliterra reserva shiraz	750ml	\$ 8.600



Casillero del diablo Cabernet sauvignon	750ml	\$ 9.900
Casillero del diablo Cabernet sauvignon	375ml	\$ 5.600
Casillero del diablo Carmenere	750ml	\$ 8.600
Casillero del diablo Chardonnay	750ml	\$ 8.750
Casillero del diablo merlot	750ml	\$ 8.900
Casillero del diablo merlot	375ml	\$ 4.650



El delirio Reserva Cabernet Sauv.	750ml	\$ 11.800
El delirio Reserva Malbec	750ml	\$ 12.400



Vino Castillo Molina Cabernet Sauvignon	750ml	\$ 12.000-
Vino Castillo Molina Merlot	750ml	\$ 12.000-
Vino Castillo Molina Sauvignon Blanc	750ml	\$ 12.000-
Vino Castillo Molina Cabernet Sauvignon	750ml	\$ 12.000-
Vino Castillo Molina Carmenere	750ml	\$ 12.000-



Gran reserva Cabernet Sauvignon	750 ml	\$ 15.800
Santa Digna Reserva Cabernet	750ml	\$ 10.600
Santa Digna Reserva Merlot	750ml	\$ 10.800
Santa Digna Reserva Carmenere	750ml	\$ 10.900
Santa Digna Reserva Sauvignon	750ml	\$ 10.600
Santa Digna Reserva Chardonnay	750ml	\$ 11.400

