

Apreciado Cliente

Ten en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados alérgenos, tales como: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, lácteos, frutos con cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.

Si cuentas con alguna restricción alimentaria, comunícasela a nuestro personal de servicio a la mesa cuando tomes tu pedido.

ENTRADAS

Crema de Champiñón	\$12.000	\$13.000
Crema de pollo	\$13.000	\$14.000
Patacón con Ahogao	\$5.000	\$6.000
Camarones al Ajillo	\$18.000	\$20.000
Chicharrón y Guacamole	\$22.000	\$24.000
Ceviche Costero	\$22.000	\$24.000

ENSALADAS

Encurtidos y Salmón (Salmón de 125 gr., lechuga, zanahoria, tomate, repollo, rábano, tomate y queso parmesano)	\$33.000	\$36.000
Encurtidos y pollo (Pollo de 125 gr., lechuga, zanahoria, tomate, repollo, rábano, tomate y queso parmesano)	\$24.000	\$26.000

ARROCES

Arroz meloso y camarón (Arroz con camarones, arveja, salsa a base de mariscos, tostada de pan de ajo)	\$36.000	\$40.000
Arroz meloso y res (Arroz a base de hogao colombiano, carne de res, arveja, tostada de pan de ajo)	\$29.000	\$32.000
Arroz meloso y pollo (Arroz a base de hogao colombiano, pollo, arveja, tostada de pan de ajo)	\$25.000	\$28.000
Arroz meloso champiñón res (Arroz con carne de res, fondo de vegetales, crema de leche, champiñones y tostadas de pan)	\$34.000	\$37.000
Arroz meloso champiñón pollo (Arroz con pollo, fondo de vegetales, crema de leche, champiñones y tostadas de pan)	\$30.000	\$33.000
Arroz meloso pomodoro res (Arroz cocinado a base de tomates, carne de res, albahaca, ajo y tostadas de pan)	\$30.000	\$33.000
Arroz meloso pomodoro pollo (Arroz cocinado a base de tomates, pollo, albahaca, ajo y tostadas de pan)	\$28.000	\$31.000
Wok Rice Cantonés (Arroz con vegetales, pollo, huevo y salsa a base de soya y tostada de pan de ajo)	\$25.000	\$28.000
Wok Rice de vegetales (Arroz con vegetales, salsa a base de soya y tostada de pan de ajo)	\$21.000	\$23.000



PASTAS

AFILIADO INVITADO

Pasta Pomodoro y Camarones (Pasta con camarones y salsa a base de tomate, albahaca y tostada de ajo)	\$36.000	\$40.000
Penne Pesto con Pollo (Pasta con pollo, salsa a base de aceite, albahaca, maní, queso parmesano y tostada de ajo)	\$25.000	\$28.000
Spaguetti a la Carbonara (Pasta con tocineta, huevo, pimienta, queso parmesano y tostada de ajo)	\$23.000	\$25.000
Pasta a la Provenzal (Pasta con salsa blanca, vegetales y tostada de ajo)	\$22.000	\$24.000
Pasta Alfredo y Pechuga (Pasta con pechuga de pollo, perejil, ajo, crema de leche, pimentón, queso parmesano y tostada de ajo)	\$25.000	\$28.000
Pasta Alfredo y Res (Pasta con carne de res, perejil, ajo, crema de leche, pimentón, queso parmesano y tostada de ajo)	\$32.000	\$35.000

POLLO

Pollo Maryland (Pechuga de 300 gr, salsa de caramelo, tocineta y durazno)	\$30.000	\$33.000
Pollo a la Valdostana (Pechuga de 300 gr, salsa pomodoro y queso parmesano)	\$30.000	\$33.000
Pollo Parrillado (Contramuslo deshuesado marinado con jengibre, ajo, paprika, curry y limón)	\$26.000	\$29.000

*Los platos de pollo vienen acompañados de papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa

PESCADOS Y MARISCOS

Cazuela de mariscos (Acompañados de arroz, patacón o papa francesa y crocante de queso parmesano)	\$58.000	\$64.000
Trucha al ajillo (Trucha con salsa a base de ajo acompañado de papa francesa y ensalada de la casa)	\$33.000	\$36.000
Trucha frutos del mar (Trucha con salsa a base de mariscos y pescado, arroz, patacón o papa francesa y ensalada de la casa)	\$40.000	\$44.000
Salmón con sambal de mango (Salmón de 300gr, mango, pimenton, cebolla, vinagreta, papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$53.000	\$58.000
Salmón frutos del mar (Salmón con salsa a base de mariscos y pescado, papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$57.000	\$63.000
Mojarra frita (Mojarra Acompañada de papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$31.000	\$34.000

MENÚ INFANTIL

Combo nuggets de pollo (Nuggets de pollo acompañados de papa francesa y gaseosa)	\$22.000	\$24.000
Pasta pomodoro infantil (Salsa a base de tomate y albahaca, queso parmesano y pollo)	\$20.000	\$22.000
Combo hamburguesa infantil (Pan, carne de res, salsa de queso y tocineta acompañados de papa francesa y gaseosa)	\$22.000	\$24.000



CARNES

AFILIADOS PARTICULARES

Churrasco (Acompañado de guacamole, chimichurri, papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$40.000	\$44.000
Punta de Anca (Acompañado de guacamole, chimichurri, papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$40.000	\$44.000
Chuleta Pasión (Acompañado de guacamole, acompañada de papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$34.000	\$37.000
Tomahawk - Chuletón (Acompañado de guacamole, chimichurri, papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$66.000	\$73.000
T-Bone (Acompañado de guacamole, chimichurri, papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$64.000	\$70.000
Parrillada premium de la casa (Acompañada de guacamole, chimichurri, papa francesa o croqueta de yuca)	\$31.000	\$34.000
Costilla BBQ (Acompañado de guacamole, papa francesa o croqueta de yuca y ensalada de la casa)	\$45.000	\$50.000
Lomo saltado peruano (Lomo de res en salsa a base de soya y gengibre, tomate y cebolla acompañado de papa francesa y porción de arroz)	\$48.000	\$53.000
Lomo al estilo del chef (Lomo de res en salsa a base de vino tinto acompañado de papa francesa, porción de arroz y ensalada)	\$52.000	\$57.000

BEBIDAS

Cerveza Póker	\$5.000	\$5.500
Cerveza Águila Original	\$5.000	\$5.500
Cerveza Club Colombia	\$6.000	\$6.500
Cerveza Corona	\$8.500	\$9.500
Cerveza Stella Artois	\$9.500	\$10.500
Cola & Pola	\$4.000	\$4.500
Gaseosa en lata	\$4.000	\$4.500
Soda saborizada (Sabores de maracuyá, mora, lulo y tamarindo)	\$7.500	\$8.000
Jugo en agua	\$4.000	\$4.500
Jugo en leche	\$5.500	\$6.000
Jugo de naranja	\$4.500	\$5.000
Limonada	\$4.000	\$4.500
Limonada hierbabuena	\$5.000	\$5.500
Limonada cerezada	\$5.500	\$6.000
Limonada coco	\$9.000	\$10.000

POSTRES

Brownie con helado	\$9.000	\$10.000
Piña asada	\$8.000	\$9.000
Copa Peach Melba	\$8.000	\$9.000
Copa de helado	\$7.000	\$8.000
Copa de duraznos en almíbar	\$7.000	\$8.000

