



CLUB NAUTICO DE SAN JUAN
PO BOX 9021133
SAN JUAN PR 00902-1133
787-722-0177 TEL. 787-724-8059 FAX

Menú 2016

ENTREMESES **(100 piezas) mínimo 4 piezas por invitado**

Canapés

<i>Baguette con salmón ahumado y su guarnición</i>	\$210.00
<i>Pulpo a la feria con hojuelas de chorizo artesanal</i>	\$225.00
<i>Ensaladilla de pollo con frutas secas y almendras</i>	\$195.00
<i>"Smorrebot" con ensalada de camarones</i>	\$220.00
<i>Pato ahumado con agro dulce de peras y chocolate</i>	\$225.00

Horneados

<i>Sorpresas de pollo con cheddar y tocineta</i>	\$195.00
<i>Crostini de fondue</i>	\$205.00
<i>Roulade de filetitos de res con yuca al mojo de naranja</i>	\$220.00
<i>Empanaditas argentinas</i>	\$195.00
<i>Bolsitas de filo con garbanzos y chorizo</i>	\$195.00
<i>Pizcitas artesanales</i>	\$200.00

En palitos

<i>Brochetas de Mahi en tempura con salsa de chili y lima verde</i>	\$220.00
<i>Pincho de pollo con mermelada de pimientos</i>	\$205.00
<i>Gancho de chorizo parrillero y churrasco con chimichurri</i>	\$220.00
<i>Morunos de cerdo y chorizo</i>	\$210.00
<i>Mar y tierra, camarones y churrasco</i>	\$235.00

Bocaditos

<i>Bocadillo de Gazpacho de bacalao</i>	\$200.00
<i>Pernil desmenuzado con salsa BBQ guayaba</i>	\$195.00
<i>"French dip" asado de res en su jugo en bocata tostada</i>	\$200.00
<i>"Sliders" de res con tocineta, queso azul danés y mermelada de tomate</i>	\$205.00
<i>Brioche con Brie y mermelada casera de mangó</i>	\$200.00
<i>Bocadillos de ensalada de huevo y espárragos</i>	\$195.00

En platillos

<i>Risotto de limón</i>	\$250.00
<i>Arroz caldoso con frutos del mar</i>	\$350.00
<i>Pasta (Su selección)</i>	\$250.00
<i>Atún Ahí con ensalada de algas</i>	\$375.00
<i>Ropa vieja con duquesa de yuca</i>	\$275.00
<i>Bacalao guisado con majado de malanga</i>	\$250.00

Shots y pocillos

<i>Crema de plátano con panceta</i>	\$210.00
<i>Brécol con cheddar y cerveza</i>	\$200.00
<i>Pureé de alubias con chorizo y aceite de trufas</i>	\$210.00
<i>Gulasch de res y cebada</i>	\$200.00

Fritos al momento

<i>Mini mofonguitos de amarillos con cantimpalo y albahaca</i>	\$190.00
<i>Alcapurritas hechas en casa</i>	\$235.00
<i>Empanadillitas hechas a mano</i>	\$195.00
<i>Croquetas</i>	\$190.00
<i>Bolitas de yuca con queso</i>	\$190.00
<i>Molletes de risotto con ropa vieja</i>	\$230.00
<i>Camarones empanados con ajonjolí y parmesano. Salsa de guayaba</i>	\$295.00
<i>Bacalaítos</i>	\$195.00
<i>Piononitos (carne o pollo)</i>	\$200.00
<i>Sorullitos</i>	\$195.00
<i>Lumpias de pernil estofado con salsa de tamarindo</i>	\$200.00
<i>Tempura de mariscos con salsa Diosa verde</i>	\$250.00
<i>Taquitos de pescado con alioli</i>	\$225.00

Copitas de plátanos o panas* rellenos con:

<i>Vaca Frita y aguacate</i>	\$200.00
<i>Mariscos guisados estilo Naguabo</i>	\$225.00
<i>Carnitas mejicanas con pico de gallo</i>	\$200.00
<i>Pollo estofado con azúcar negra</i>	\$200.00
<i>Cordero al curri con chutney de mangó</i>	\$210.00
<i>Camarones glaseados con china y ajonjolí</i>	\$220.00

Entremeses en estaciones

Tablas de quesos y frutas \$ 8.75 pp

Antipastos

Carnes frías del mediterráneo con salsas y panes \$12.50 pp

Encurtido de vegetales asados con atún \$ 4.75 pp

Setas con panceta \$ 5.25 pp

Mariscos (Mínimo 50 piezas)

Camarones con salsa cóctel y limón \$3.95 c/u

Muelas de cangrejo con salsa diosa del campo \$3.95 c/u

Ostras frescas en concha con salpicón \$2.95 c/u

Calamares en tempura de mabí \$2.50 c/u

Almejas con "Bouillabaise seco" gratinadas \$4.50 c/u

Antojitos casuales (Mínimo 50 piezas)

Costillitas asadas con glaseado de melaza y especias \$2.75 c/u

Alitas de pollo con Guavapique \$2.25 c/u

"Slope Joe's" de Corned beef con amarillos y cheddar \$2.25 c/u

Wok en acción

Filete de cerdo con garbanzos, chistorras y wontón \$9.50 pp

Res con tamarindo, apio y chayote \$8.25 pp

*"Pho" Caldo de pollo o res con vegetales
y fideos de arroz y hierbas aromáticas* \$9.00 pp

Camarones con glaseado de mangó, lima y jengibre \$3.25 c/u

Sushi \$3.75 c/u

BUFETS A SU GUSTO

Toda comida incluye panecillo y mantequilla

Menú Básico desde \$35.00 p.p.

Haga su selección:

Escoja 2 ensaladas

Tercera ensalada + \$2.75 Adicional

2 platos principales

Tercer plato principal + \$4.50 adicional

*Arroz**

Ensaladas

De hojas

Lechugas tiernas de Puerto Rico

Mandarinas, cerezas secas y nueces de nogal con aderezo de yogurt y miel

Ensalada Salón Rojo

Espinacas con setas del país, chicharrón y queso frito

P.T.G.

Espinacas con peras al vino tinto, tocineta y gorgonzola

Aderezo de mascarpone y limón

Ensalada verde Náutico

Romana con pepinillos, tomatitos uva, cebolla morada, zanahorias, queso frito y vinagreta de acerola

Amanecer borincano

Lechugas de cultivo local con mangó, china y semillas de girasol

Flamboyán

Mezclum con pimientos asados, tomatitos y maíz asado

Aderezo de balsámico y guayaba

Ensaladas de pasta

Hortelana

Vegetales asados con aderezo de vino y oliva

Farfalle Calabria

Tomates, aceitunas, salami, mozzarella y albahaca

Festiva

Cheddar, jamón, huevo, guisantes, pimientos asados y cebollines

Verde que te quiero verde

Pasta con pesto de albahaca y perejil con vegetales verdes

Ensaladas de papa

Provenzal

Papas rojas y habichuelas tiernas con vinagreta de mostaza y cebolleta

Bavaria

Aderezo tibio de tocineta, cebolla y mostaza

Papas Bravas

Con pimentón, romesco y Alioli

Tradicional

Papitas nuevas con huevo, cebolla dulce, pimientos asados y tallo de apio con Aliño de mayonesa y mostaza de Dijon

Papitas al ajo pollo

Ensalada tibia con ajos, pan y almendras fritos en aceite de oliva y perejil

Ensaladas autóctonas

Gazpacho de viandas (Si añade bacalao \$2.50)

Malanga, yautía, ñame y apio con tomate, aguacate y aceite de cilantrillo

Yuca al mojo de naranja

Guineos verdes con ajilimójili

Ensaladas de vegetales

Legumbres encurtidas

Variación de habichuelas con aderezo de ají dulce y miel

Ensalada insignia Club Náutico

Tomatitos dulces, aguacate y queso frito Con vinagreta de cilantrillo

Parrillada de vegetales \$2.50

Platón de vegetales a la parrilla con reducción de balsámico y miel

Brécol con mantequilla de nueces

Vegetales en Tempura \$2.00

Platos principales

Pechuga de pollo

Diván, rellenas con setas y brécol en salsa de queso gratinada
Escalopines en salsa de jerez, cítricos y alcaparras
A la plancha con nappé de guayabas y daditos de queso frito
Rebosada con mezcla de quesos suizos y panceta
A la parrilla servida con picadillo de mangó
Salteada en wok con vegetales

Pechuga de Pavo

Asada con boronía de yuca (Lascado)
Escalopines en salsa húngara de pimientos con crema
Asada con glaseado de mostaza y melao de Vega Baja (Lascado)
A la francesa con mantequilla de limón hierbas aromáticas

Cerdo

Filete con salsa de Porto y peras
Filetitos arropados de serrano en salsa manchega
Lomo al romero con setas azadas
Jamón de pata glaseado con albaricoques especiados (Lascado)
Lomo con Salsa Gulasch
"Tonkatsu" empanaditas de cerdo con salsa japonesa

Res

Falda a la parrilla con condimento caraqueño
Asado marinado con mabí (Lascado)
Asado con mermelada de cebolla y tomillo (Lascado)
Filete con sobo de ajos, romero y limón (Lascado) \$6.25 pp
Churrasco con setas al chimichurri \$4.00 pp

Pescados

En mantequilla caramelizada, limón y alcaparras \$4.00 pp
Con salsa de vino, camarones, setas y cebollines \$4.00 pp

Otros complementos o platos vegetarianos para añadir

Lasaña vegetariana
Pasta caliente \$2.00 pp
Majado de viandas gratinado \$2.00 pp
Papitas lionesas \$2.00 pp
Vegetales salteados \$2.50 pp

Arroces

Mamposteo

Arroz salteado con habichuelas guisadas, jamón y calabaza, solo escoja su grano favorito

Frito revuelto caribeño

*Como el arroz cantonés pero con elementos de nuestra zona
Masitas de cerdo, jamón, sofrito criollo, habichuelas blancas y tiernas, zanahorias y germinados*

Confeti

Con caldo de res, tocineta, pimientos coloridos y cebolla caramelizada

Risi e bisi

Guisantes, pimientos asados y parmesano

Pilaf

Caldo de pollo con azafrán, cebolla, frutas secas y nueces tostadas

Consomé y setas

Setas y cebollas caramelizadas en consomé

Orocoveño

Guisado con longaniza, masitas de cerdo y jamón decorado con arañitas de plátano

Zaida Lina

Caldo de res con salvia, guisantes y pimientos asados

Frito cubano

Congrí con masitas de cerdo, lacón, vaca frita, mariquitas de plátano y yuca frita

Postres (añada postre a su bufet)

Dulce final

\$6.25 pp

*Flan, Panetelas y
Crepas con dulce de leche*

Dulce tentación

\$7.50 pp

*Bizcochitos de guineo con chocolate
Tartitas de "Cheese cake"
Buñuelos de viento
Budín de ron con pasas*

Barra de Sundaes

\$8.50 pp

Mantecados de vainilla y chocolate, Brownies, Salsa de caramelo, chocolate caliente, malvaviscos, fresas, filigrana, guineo al caramelo de ron y nueces

Estación de galletas recién horneadas

\$8.50 pp

Galletas de "Chocolate chip", Avena con pasas y Macadamia con chocolate blanco

Postres locos

\$9.50 pp

Pizza de chocolate, Egg rolls de guineo con salsa de chocolate, Crustos con pico de gallo de frutas y Smores de galletas con chocolate y malvaviscos

ESTACIONES

Seleccione un mínimo de 3 estaciones

Gastronomía puertorriqueña y caribeña \$18.00

Proteínas (Seleccione 2 distintas)

**Av
es**

Pollo

- Escalopines con crema de ron y pimientos asados
- Fricasé de pollo deshuesado
- Pechugas rellenas con mofongo de yuca y maduros
- A la parrilla con chimi de tamarindo y cilantrillo
- Estofados con setas de cultivo local
- Pollo estilo jerk con chutney
- Pastelón de viandas con pollo

Pavo

- Pechuga asada con glaseado de melaza, especias y mostaza
- Empanadas con salsa criolla
- Rebosadas con limón

Carnes

Cerdo

- Lomo asado con estofado de gandules
- Medallones de filete con mantequilla de parcha y recaó
- Guisado con yuca, maíz y batata
- Entrecot salteado con salsa de tomates frescos

Res

- Lasaña criolla de berenjenas
- Pastelón de yautía relleno de ropa vieja
- Cazuela de queso holandés en hoja de plátano
- Asado de res con marinado de mabí (Lascado) **+\$1.75**
- Faldilla a la brasa con mojito de cítricos y hierbas aromáticas **+\$2.00**

Del mar

Pescados

- Filete al horno con mojo isleño **+\$ 3.00**
- Asado con salsa costeña + 3.00
- Tiritas fritas con alioli de ajos asados, alcaparritas y limón **+\$ 3.00**
- Bacalao guisado con arepas

Mariscos

- Camarones salteados con batata y mantequilla de curri + 3.50
- Guiso de mariscos con chayote y coco **+\$5.00**
- Ensalada del fondo del mar **+\$5.00**

Acompañantes (Selección 1)

Arroz

- Mamposteo con su selección de grano
- Congrí (Tradicional o risotto)
- Arroz con coco y cilantrillo
- Orocoveño con longaniza y hojuelitas de plátano frito
- Arroz caldoso con chorizo artesanal y apio

Otros

- Tostones con guarnición
- Gratinado de viandas majadas
- Guineos verdes al ajilimójili
- Yuca frita con mojito de limón del país

Ensaladas (Selección 1)

- Mezclum criollo con tomatitos dulces, zanahorias, cebolla lila, guisantes, huevo y garbanzos fritos Vinagreta de la casa
- Espinaca tierna con frutas tropicales en estación y aderezo de yogurt y mangó

Gastronomía latinoamericana \$18.50

Proteínas (Selección 2 distintas)

Res

- Churrasco argentino con chimichurri **+\$2.00**
- Churrasco brasileiro con salsa carioca **+\$2.00**
- Bife de vacío (Flank steak)
- Asado negro venezolano (Lascado)

Cerdo

- Lomo relleno con parrilleros y pimientos asados

Pollo

- Pechugas a la parrilla con chimichurri rojo
- Estofado en cerveza

Pescado

- Boliños de bacalao
- Moqueca de pescado **+\$2.00**
- Tiradito limeño (Ceviche) **+\$2.00**

Acompañantes (Selección 2)

- Vegetales a la parrilla
- Ensalada de lechugas, tomate, palmitos, huevo, habichuelas tiernas, cebolla
- Pasta caliente
- Arroz carnaval (Pimientos, zanahorias, guisantes, cebolla y tocineta)
- Papitas a la huancaína

Gastronomía italiana \$19.25

Antipastos y ensaladas (Selección 2 distintas)

- Rústico de vegetales asados
- Caprese – tomatitos y perlitas de mozzarella
- Caponata de berenjenas guisadas
- Vegetales a la Módena – A la parrilla con balsámico y miel
- Espinacas con ajos asados, panceta y setas con aderezo de mascarpone
- Romaine con uvas, peras, gorgonzola y piñones con aderezo de limón
- Insalata de fagioli – Ensalada de granos marinados
- Mozzarella e salame – Julianas de carnes frías y quesos con vegetales
- Ceci e carciofi – garbanzos con alcachofas

Pastas (Selección 2)

- Penne
- Tortellini
- Farfalle
- Fusilli
- Ziti
- Fettuccine
- Linguine
- Lasagna
- Canelones
- Gnocchi (+.50 pp)

Salsas

- Al vodka – Rosada con vodka
- Alfredo – Crema con parmesano
- Pesto (Natural o cremoso) – Albahaca, piñones, parmesano y ajo molidos con aceite extra virgen
- Carbonara – Panceta, tocineta, crema, huevos y guisantes
- Boloñesa – Ragú de Carne molida
- Amaticiana – Tocineta con tomates y cebolla
- Primavera – vegetales en aglio oleo o salsa blanca
- A la Zucca – salsa cremosa de calabaza
- Zucchini e salsice – Salsa de tomates con zucchini y salchicha italiana

Selecciones entre: Ciabatta, focaccia ó pan con aglio e oleo

Proteínas (Selección 1)

Res y ternera

- Cacciatore - Ternera guisada estilo cazador
- Bistecca Fiorentina lomo de res a la parrilla. Lascado **+\$2.00**
- Ternera a la milanesa
- Saltimbocca – Ternera con prosciutto y salvia

Pollo

- Pechuga a la parmesana
- Mimosa con jamón rosmary y Provolone
- Marsala - Salteada con salsa de vino Marsala y setas
- A la grilla con romero

Pavo

- Escalopines gratinados con salsa blanca y 5 quesos +
- Tacchino relleno – Pechuga de pavo rellena con salchichas y vegetales

Gastronomía Ibérica

Tapas españolas \$19.50 (Selección 9 distintas)

- Albóndigas
- "Patatas" Papas bravas con alioli
- Garbanzos con chorizos y jamón
- Tortilla de patatas
- Alubias con jamón
- Coca mallorquina **+\$2.00**
- Pinchos morunos de cerdo
- Jamón serrano con alcachofas
- Chistorras con sidra
- Ensaladilla madrileña de papas y atún
- Empanada gallega
- Pastelillos de sobrasada y albaricoques
- Montaditos de:
 - Albaricoques con jamón serrano.
 - Manchego con pisto
 - Bacalao al ajo arriero
 - Pulpo a la Feria **+\$2.00**

Paellas y otros \$18.00 pp.

- Valenciana – Mariscos, pollo y chorizo
- Marinera – Mariscos y pescados **+\$1.50**
- Fideuá del levante –Fideos con mariscos, y carnes
- Negra baleárica – Mariscos y tinta de calamar **+\$1.50**
- Arroz caldoso con mariscos portugueses **+\$1.50**
- Campestre – con cerdo, chorizo, pollo, jamón y habas

(estos salen acompañados de ensalada complementaria)

Fiesta ibérica \$23.50 pp.

Su selección de paella con ensalada complementaria y su selección de 4 tapas regulares **+\$1.50** en paellas de mariscos

Gastronomía oriental \$19.50 pp.

Proteínas (Seleccione 2 distintas)

Res

- Al wok con salsa de naranja y pimientos
- Yakitori (Brochetas)
- Asado marinado con mirín y jengibre

Cerdo

- Empanada de cerdo con salsa Tonkatsu
- Chow mein con vegetales y fideos tostados

Pollo

- Pechugas a la parrilla con glaseado teriyaki
- Kum Pao (picantito)
- Estofado filipino marinado en soya y vinagre
- Hawaiana con relleno de malanga

Acompañantes (Seleccione 2)

Arroz

- Jazmín al vapor
- Frito con cerdo y vegetales
- Nasi Goreng – salteado con huevo
- Ensalada de repollo chino con vegetales
- Vegetales al wok
- Ensalada de fideos con aderezo de maní
- Vegetales en tempura

Vegetariana \$19.50 pp.

Ovo lácteo (Selección 2)

- Palachinka de vegetales y requesón
- Tortellini primavera
- Moussaka de berenjena
- Napoleón de queso de cabra y espárragos
- Ravioli con salsa de crema y calabaza

Vegana (o Selección 2 de esta categoría)

- Portobello a la parrilla con chimichurri
- Almendras y garbanzos al aglio oleo con pasta
- Salteado de tofú con espárragos y nueces de nogal
- Parrillada de vegetales

Acompañantes (Selección 2)

- Ensalada de lechugas criollas con maíz asado, cebolla morada, zanahoria y tomates
- Focaccias
- Ensalada de tomatitos, aguacate y queso frito o tofú
- Espinaca con avellanas y pimientos asados
- Arroz basmati al vapor

Lascados

<i>Una selección</i>	<i>\$17.00 pp</i>
<i>Dos selecciones</i>	<i>\$18.25 pp</i>
<i>Tres selecciones</i>	<i>\$22.00 pp</i>

- Asado de res con mermelada de cebollas y tamarindo
- Pechuga de pavo rellena de amarillos con chistorras
- Lomo de cerdo mechado con chorizo, apio y aceitunas
- Jamón de pata abrillantado

(estos salen acompañados de panecillos, mayonesa o alioli, Mostaza Dijon y ensalada complementaria)

Ensaladas complementarias (Selección 1)

- Ensalada verde del Náutico
- Papitas rojas con aliño tradicional
- Pasta con pesto y vegetales
- Slaw de repollo y chayote
- Romaine con mandarinas y palmito

Estaciones de sopas

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • Caldo Gallego | \$7.25 |
| • Cocido madrileño | \$7.25 |
| • Sancocho tradicional | \$7.00 |
| • Sancocho costeño de pescado | \$7.00 |
| • Crema de plátano o viandas | \$6.25 |
| • Fabada asturiana | \$7.25 |

Asopaos

- | | |
|--|--------|
| • Pollo | \$6.50 |
| • Gandules con jamón y bollitas de plátano | \$6.50 |
| • Camarones | \$8.50 |

(Se recomienda servir antes de la comida o al finalizar el evento, Panecillos con mantequilla)

COMIDA SERVIDA

Usted puede escoger los componentes de su almuerzo o cena servida.
Solo escoja una (sopa), una ensalada, un plato principal y un postre*
(*Opcional en bodas) de las siguientes selecciones:

Sopas

Cremas

Plátanos con frituritas de panceta y batata	\$7.50
Yautía con gazpacho de bacalao	\$7.50
Bisque de setas	\$7.50
Crema de lechugas	\$7.50

Purés

Vegetales con queso cheddar y cerveza	\$7.50
Alubias con chorizo y aceite de trufas	\$8.00
Papa con ajo puerro y tocineta ahumada	\$7.50
Calabaza con salteado de apio y guisantes	\$7.50

Caldos y sopas

Lentejas con juliana de jamón y pimientos asados	\$7.50
Sopa de cebolla gratinada	\$7.50
Chicharos con lacón	\$7.50
Pescado con mofongo de yuca	\$7.50

Ensaladas

Chevre- Espinaca con bayas, queso de cabra y crutones de brioche, rocío de balsámico añejo **\$8.25**

Popurrí del Náutico - lechugas con tomatitos, pepinillos rebanados, zanahoria, cebolla de Bermuda y crutones de queso frito. Vinagreta de acerola **\$ 7.75**

Au poire – lechugas tiernas con peras escalfadas en vino tinto queso azul y nueces. Vinagreta de vino y especias **\$ 8.00**

Hojas verdes - con tomatitos, cebolla morada, papaya verde, piña y queso fresco. Aderezo cremoso de miel y adormidera **\$ 7.75**

"Sancochito" – hojas verdes con chicharroncitos de cerdo y pollo y frituritas de vianda. Vinagreta de maíz con tomatitos **\$ 8.25**

Reliquia - lechugas con tomatitos de antaño, crujientes de garbanzo, remolacha, pimientos asados y maíz asado. Aderezo francés **\$ 8.00**

Olimpia - romana con tomates, pimientos, pepinillos, zanahorias, aceitunas y queso feta con vinagreta de hierbas aromáticas y limón **\$ 7.75**

Carpaccio jayuyano – láminas de filete de res crudo con ensaladita picosa de tomates, micro cilantro, alcaparras, cebolla roja, ají dulce, queso añejo
Helado de aguacate y jarabe de balsámico con miel de Collores **\$16.50**

Entrada Principal

Pollo

<i>Pechuga salteada con salsa agridulce de guarapo y mostaza</i>	\$28.50
<i>A la parrilla con mermelada de tomates y albahaca</i>	\$28.50
<i>En papillote de filo rellena con serrano y albaricoques</i>	\$29.50
<i>Rellena con maduros y longaniza artesanal</i>	\$28.75
<i>Escalopines con 2 salsas (Limón y espárragos) (Pimientos al pimentón)</i>	\$28.50

Cerdo

<i>Medallones de filete salteados con Piquant de parcha y ron</i>	\$30.00
<i>Entrecot con salsa de setas cremi</i>	\$29.50
<i>En croute queso Brie y mermelada de mangó. Terciopelo de guayaba</i>	\$30.50

Res

<i>Roulade de churrasco con boronía de yuca y apio</i>	
<i>Con Chimichurri de cilantrillo y ají dulce</i>	\$33.50
<i>Asado de vacío (Flank steak) con picadillo de vegetales frescos</i>	\$33.00
<i>Entrecot (N.Y.) estilo vaquero con mantequilla de romero y tomillo</i>	\$34.50
<i>Filete miñón de res con salsa de Merlot y ajos confitados</i>	\$36.00

Del mar

<i>Dorado a la plancha con Mojo isleño apasionado</i>	\$33.50
<i>Atún a la parrilla con Ratatouille criollo</i>	\$35.00
<i>Salmón al vapor con Nappé de hinojo y azafrán</i>	\$33.50
<i>Camarones a la brasa con vegetales rústicos</i>	\$34.50

Dúos

Filete de res con salsa de tinto y pechuga de pollo a la cava **\$37.25**

Churrasco a la parrilla con chimichurri verde y pechuga de pollo a la plancha con chimichurri rojo **\$35.50**

Filete de res a la parrilla "Au jus" y camarones empanados con coco y ajonjolí **\$45.00**

Pechuga de pollo en filo con salsa de peras al vino y Entrecot con mantequilla de hierbas aromáticas **\$36.50**

Dorado con corteza de parmesano y Mariscos rebosados **\$38.50**

Todo plato principal es acompañado con vegetales y farináceo sugerido o a escoger

Vegetales en temporada

Los vegetales serán seleccionados según su disponibilidad, frescura y calidad, algunas posibles alternativas son:

Bouquet de espárragos en argolla de calabacín

Ravioli de calabaza con zucchini y flor + \$3.50

Napoleón de calabacines y pimientos la brasa

Bolsita de filo rellena

Farináceos

Papitas salteadas con cebolla y perejil

Timbal de yuca arropado con amarillos

Risottos

Majados y Boronía de viandas

Papitas nuevas al romero

Postres

Bizcocho de chocolate con guineos al caramelo

Mantecado de vainilla Melcocha de mantequilla y ron **\$8.00 pp**

Profiterol de mantecado con bayas y melocotones **\$8.00 pp**

Domo de chocolate con ganache y malvaviscos quemados

Galleta de jengibre y puré de bayas **\$8.25 pp**

Tarta de crepas con frutas y dulce de leche **\$8.00 pp**

Tarta de limón del país con merengue y confit de moras azules **\$8.25 pp**

Flan de queso con mousse de guayaba y culis de mangó **\$7.75 pp**

"Baked Alaska" con desfile **\$9.50 pp**