



Aperitivos

Pisco Sour	\$ 3.300.-
Pisco Sour Frozen	\$ 3.800.-
Whisky Sour	\$ 3.900.-
Copa de vino Reserva	\$ 2.500.-
Copa de vino varietal	\$ 1.900.-
Amaretto Sour	\$ 3.600.-

SUGERENCIAS DE NUESTRO BARTENDER

Mojito Manzana

(Hojas de menta fresca, limón de pica, goma neutra, ron de manzana verde y hielo frapé)

Mojito Frambuesa

(Hojas de menta fresca, limón de pica, goma neutra, ron de frambuesa y hielo frapé)

Mojito Dorado

(Hojas de menta fresca, limón de pica, goma neutra, ron añejo especial y hielo frapé)

Tequila frambuesa

(Frambuesas frescas, triple sec, goma neutra, tequila blanco y hielo frapé)

Valor trago \$4.100.-

Ice Tea Mango Jengibre

(Te Ceylán, pulpa de mango, limón de pica, goma de jengibre y hielo frapé)

Ice Tea Frambuesa Menta

(Te Ceylán, frambuesas frescas, limón de pica, goma neutra y hielo frapé)

Valor trago \$2.700.-



Cervezas

Nacionales (Cristal, Royal)	\$ 2.200.-
Especiales (Corona, Austral, Kunstmann torobayo)	\$ 2.700.-

Bebidas y Jugos

Bebidas	\$ 1.800.-
Jugos naturales	\$ 2.800.-

Tragos

Caipiriña (Cachaca, limón de pica, azúcar flor y hielo frapé)	\$ 3.800.-
Vaina (Vino añejo, coñac, cacao y azúcar flor)	\$ 2.400.-
Tequila Margarita (Tequila, jugo de limón, triple sec y azúcar flor)	\$ 3.600.-
Blody Mary (Vodka con jugo de tomate aliñado)	\$ 3.800.-
Mojito (Ron blanco, menta, jugo de limón, azúcar flor y hielo frapé)	\$ 4.100.-
Tragos Largos (Ron Bacardi, Vodka Stolichnaya, Gin Beefeater con bebida a elección)	\$ 3.900.-



Café

Café expreso	\$ 1.500
Café expreso doble	\$ 2.200.-
Café cortado	\$ 1.700.-
Café cortado doble	\$ 2.400.-
Chocolate caliente	\$ 2.400.-
Capuccino	\$ 1.900.-
Capuccino doble	\$ 2.800.-
Te o infusión	\$ 1.400.-

Sándwich

Vegetariano <i>(Poroto verde, palta, tomate y quesillo)</i>	\$ 3.900.-
Sándwich de ave <i>(Pechuga de pollo, palta o tomate)</i>	\$ 3.980.-
Barro Jarpa <i>(Jamón y queso caliente)</i>	\$ 3.980.-
Sándwich de Atún <i>(Atún, lechuga, tomate y palta)</i>	\$ 4.200.-
Churrasco en Filete Italiano <i>(Palta, tomate y mayonesa)</i>	\$ 5.800.-
Barros Luco <i>(Filete con queso caliente)</i>	\$ 5.800.-
Chacarero <i>(Filete con tomate, poroto verde y ají verde)</i>	\$ 5.800.-
Burger Club <i>(Hamburguesa de vacuno (185 Gramos), Queso, Tomate, Tocino, Champiñones, Cebolla frita, Lechuga hidropónica y Pepinillo Drill)</i>	\$ 6.400.-
Sándwich Club <i>(Filete, queso, jamón, tomate, palta)</i>	\$ 7.400.-

**Club
de**



Rocas de Santo Domingo



Entremeses para su aperitivo

Empanadas de Queso (6)	\$ 3.600.-
Empanadas de Queso con Gambas (6)	\$ 4.200.-
Canapes Surtidos (6) <i>(Canapés de palta, tomate ají verde, pasta de pollo)</i>	\$ 3.300.-
Canapes especiales (6) <i>(Canapés de locos o gambas)</i>	\$ 4.500.-
Calamares a la Romana <i>(Calamares apanados con salsa tártara)</i>	\$ 7.800.-
Gambas a la Romana <i>(Gambas apanadas con salsa tártara)</i>	\$ 8.800.-
Congrio Perlan <i>(Dados de congrio apanados con salsa tártara)</i>	\$ 7.400.-
Tártaro de salmón <i>(Crudo de salmón con pepinillos drill, alcaparras y aceite de oliva acompañado de tostadas)</i>	\$ 7.600.-
Ostiones Club (6 Unid.) <i>(Ostiones, champiñones y camarones a la parmesana)</i>	\$ 9.600.-
Filete aperitivo <i>(Dados de filete preparados con salsas; Tomate, inglesa, soya, tabasco y jengibre)</i>	\$ 9.600.-
Canapé de crudo de carne (6) <i>(Crudo de filete preparado con cebolla morada, limón, sal, pimienta y aceite de oliva)</i>	\$ 4.500.-

Entradas

Carpaccio de salmón <i>(Laminas de salmón con aceite de oliva, limón, alcaparra y queso parmesano en tiritas)</i>	\$ 7.600.-
Entrada de gambas <i>(Gambas en base de lechuga con salsa golf y mayonesa)</i>	\$ 8.900.-
Primavera de mariscos <i>(Variedad de mariscos; loco, gambas, ostiones, calamares y machas en base de lechuga)</i>	\$10.800.-
Entrada de locos <i>(Locos con adorno de lechuga hidropónica con salsa golf, mayonesa y salsa verde)</i>	\$12.600.-
Machas parmesanas <i>(Lenguas de machas preparadas con mantequilla, queso y toque de vino blanco)</i>	\$ 8.800.-
Ostiones parmesanos <i>(Ostiones preparados con mantequilla, queso y toque de vino blanco en librillo de greda)</i>	\$ 9.600.-
Trilogía de cebiches <i>(Variedad de tres cebiches; salmón, gambas y corvina)</i>	\$ 9.900.-

Postres

Acaramelado de manzana \$ 3.400.-

Acaramelado de papaya \$ 3.600.-

Copa de Helado \$ 2.800.-

Panqueque celestino \$ 3.300.-

Papayas al jugo \$ 3.600.-

Suspiro limeño \$ 3.300.-

Ensalada de fruta \$ 2.800.-

Helado artesanal de pistacho con merengue \$ 3.800.-

Brownies con salsa de chocolate y manjar casero \$ 3.800.-

Platos de fondo

Pastel de jaibas	\$ 8.900.-
(Cremosa receta tradicional a base de pan francés remojado en leche, cebollín, ají de color, carne de jaiba y gratinado con queso parmesano)	
Fetuccini marinera	\$ 8.300.-
(Fetuccini con salsa de mariscos la cual está compuesta de locos, camarones, ostiones y calamares)	
Chupe de mariscos	\$ 8.900.-
(Cremosa receta tradicional a base de pan francés remojado en leche, cebollín, ají de color, locos y camarones y gratinado con queso parmesano)	
Risotto de mariscos	\$ 8.800.-
(Receta tradicional a base de arroz de grano redondo, reducción de caldo concentrado de pescado, un toque de sauvignon blanc, queso parmesano, locos y camarones)	
Creps de locos y camarones	\$ 9.800.-
(Panqueques de espinacas rellenos de salsa de locos y gambas)	
Sopa marinera	\$ 10.500.-
(Caldo marino elaborado con una reducción de congrio y compuesto de varios mariscos; locos, camarones, machas, ostiones y calamares)	
Corvina Vitoca	\$10.800.-
(Corvina grille con fonditos de alcachofa, camarones y champiñones salteados en mantequilla, vino blanco y acompañada de papas cocidas)	

Ensaladas

Cesar Club	\$ 6.900.-
(Lechuga, gambas, palmito, crutones, queso en tiritas y champiñones)	
Cesar pollo	\$ 5.800.-
(Lechuga, pollo, crutones y queso en tiritas)	
Ensalada marinera	\$ 9.200.-
(Lechuga, gambas, ostiones, locos. Crutones y queso en tiritas)	
Lechuga, tomate	\$ 2.500.-
Palta, palmito	\$ 3.100.-

Pescados

Congrio <i>(A la plancha o frito)</i>	\$ 8.900
Corvina <i>(A la plancha o vapor)</i>	\$ 8.400
Salmón <i>(A la plancha o vapor)</i>	\$ 7.600
Merluza Austral <i>(A la plancha o frita)</i>	\$ 7.900
Atún <i>(A la plancha)</i>	\$ 8.900

Carnes

Filete <i>(Grille en medallón)</i>	\$ 9.200
Pollo <i>(Pechuga deshuesada a la plancha)</i>	\$ 5.900

Salsas para Carnes y pescados

Salsa finas hierbas, alcaparra, roquefort o champiñón	\$ 3.300
Salsa Margarita	\$ 3.900

Guarniciones

Champiñones salteados	\$ 3.900
Papas fritas	\$ 2.400
Panaché de verduras	\$ 3.500
Espinaca a la crema	\$ 3.900
Puré de paltas	\$ 3.300