

CAFÉ



Café Expreso	\$1.600.-
Café Expreso Doble	\$1.900.-
Café Cortado	\$1.700.-
Café Cortado Doble	\$2.200.-
Chocolate Caliente	\$2.200.-
Capuccino	\$2.200.-
Capuccino Doble	\$2.800.-
Té o Infusión	\$1.400.-

SÁNDWICH



Vegetariano (Poroto verde, palta, tomate y quesillo)	\$3.980.-
Sándwich de ave (Pechuga de pollo, palta o tomate)	\$3.980.-
Barros Jarpa (Jamón y queso caliente)	\$3.980.-
Sándwich de Atún (Atún, lechuga, tomate y palta)	\$4.200.-
Churrasco en Filete Italiano (Palta, tomate y mayonesa)	\$5.480.-
Barros Luco (Filete con queso caliente)	\$5.480.-
Chacarero (Filete con tomate, poroto verde y ají verde)	\$5.480.-
Burger Club (Hamburguesa de vacuno (185 gramos), queso, tomate, tocino, champiñones, cebolla frita, lechuga hidropónica y pepinillo drill)	\$5.400.-
Sándwich Club (Sándwich de filete, queso, jamón, tomate, palta)	\$6.800.-

CERVEZAS



Nacionales
(Cristal, Royal)

\$2.200.-

Especiales
(Corona, Austral, Kunstmann Torobayo, Heineken)

\$2.600.-

BEBIDAS Y JUGOS



Bebidas

\$1.800.-

Jugos Naturales

\$2.800.-

TRAGOS



Caipaña
(Cachaça, 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)

\$3.800.-

Blody Mary
(Vodka con jugo de tomate aliñado)

\$3.800.-

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

\$4.100.-

Tragos Largos
(Ron Bacardí, Vodka Stolichnaya, Gin Beefeater con bebida a elección)

\$4.200.-

Club
de

Rocas de Santo Domingo

APERITIVOS



Pisco Sour	\$3.000.-
Pisco Sour Frozen	\$3.600.-
Whisky Sour	\$3.900.-
Copa de Vino Reserva	\$2.500.-
Copa de Vino Varietal	\$1.900.-
Amaretto Sour	\$3.400.-

SUGERENCIAS DE NUESTRO BARTENDER



Aperol (Rodaja de naranja, hielo, espumante, Aperol Spritz y agua mineral)	\$4.500.-
Pisco Sour Peruano (Pisco quebranta, limón de pica, goma y secreto del bartender)	\$3.600.-
Vaina (Vino añejo, coñac y cacao)	\$2.400.-
Mojito Frambuesa (Hojas de menta fresca, limón de pica, frambuesa, goma neutra, ron blanco y hielo frapé)	\$4.100.-
Mojito Mango (Hojas de menta fresca, limón de pica, mango, goma neutra, ron blanco y hielo frapé)	\$4.100.-
Ruso Blanco (Licor de café, vodka, crema)	\$3.900.-

ENTREMESES PARA SU APERITIVO



Empanadas de Queso (6)	\$3.600.-
Empanadas de Queso con Gambas (6)	\$4.200.-
Empanadas de Pino (6) (Nuevo)	\$4.500.-
Trilogía de Cebiches (Variedad de tres cebiches: merluza austral, camarones y corvina)	\$9.900.-
Fritos del Mar (Nuevo) (Camarón, ostión, trozos de pescado frito en tempura)	\$7.800.-
Mix Pil-Pil (Nuevo) (Locos, camarón, ostión y calamares preparados con aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra)	\$8.600.-

ENTRADAS



Tártaro de Atún (Cortes de atún, pepinillos, alcaparras, aceite de oliva, limón y pimienta)	\$8.800.-
Entrada de Camarones (Camarones en base de lechuga con salsa golf y mayonesa)	\$8.900.-
Jardín de Mariscos (Variedad de mariscos: locos, gambas, ostiones y calamar, en base de lechuga)	\$10.800.-
Entrada de Locos (Locos con adorno de lechuga hidropónica con salsa golf, mayonesa y salsa verde)	\$12.600.-
Variedad de Chupes (Nuevo) (Chupe de locos, camarón y jaiba)	\$8.800.-

PESCADOS



Congrio (A la plancha o frito)	\$8.700.-
Salmón (A la plancha o vapor)	\$7.600.-
Merluza Austral (A la plancha o frita)	\$7.900.-
Atún (A la plancha)	\$8.900.-

CARNES



Filete (Grillé en medallón)	\$9.200.-
Pollo (Pechuga deshuesada a la plancha)	\$5.900.-

SALSAS PARA CARNES Y PESCADOS



Salsa Finas Hierbas, Alcaparra, Roquefort o Champiñón	\$3.300.-
Salsa Margarita	\$3.900.-

GUARNICIONES



Champiñones Salteados	\$3.400.-
Papas Fritas	\$2.400.-
Panaché de Verduras	\$3.500.-
Espinaca a la Crema	\$3.700.-
Puré de Paltas	\$3.300.-

NUEVOS PLATOS DE FONDO



Corvina Alcaparras

(Corvina grillada y alcaparras salteadas, acompañada de espinaca a la crema)

\$9.600.-

Congrio Mai- Mai

(Congrio grillado bañado en una salsa cremosa de vegetales y mariscos, en una base de papas a la española)

\$9.800.-

Risotto Mar y Tierra

(Receta a base de arroz cremoso al azafrán, cocinado en vino sauvignon blanc, queso parmesano, pulpo y camarones en base de papas a la grilla)

\$9.200.-

Atún Thai

(Atún sellado y encostrado en sésamo blanco y negro, sobre arroz thai -arroz preparado con piña, salsa de coco y syrup-)

\$9.900.-

Filete Fungheto

(Medallón de filete grillé, acompañado de quinua caliente, mezclada con champiñones salteados en mantequilla)

\$10.800.-

ENSALADAS



Cesar Club

(Lechuga, gambas, palmito, crutones, queso en tiritas y champiñones)

\$6.900.-

Cesar Pollo

(Lechuga, pollo, crutones y queso en tiritas)

\$5.800.-

Ensalada Marinera

(Lechuga, gambas, ostiones, locos, crutones y queso en tiritas)

\$9.200.-

Mix Verde (Nuevo)

(Variedad de lechugas, rúcula, berros, espinacas con queso de cabra, jamón serrano y aderezo agridulce)

\$6.500.-

MENÚ JUVENIL



Pizza Margarita	\$5.600.-
Pizza Pepperonni	\$6.800.-
Pizza Campo	\$5.900.-
Pizza Hawaiana	\$5.900.-
Pizza del Mar	\$8.900.-
Pizza Base Arma a Gusto	\$3.600.-
Ingredientes:	
Aceituna	\$ 800.-
Jamón	\$ 1.500.-
Tomate	\$ 600.-
Cebolla	\$ 500.-
Champiñón	\$ 1.100.-
Piña	\$ 900.-
Choclo	\$ 600.-
Albahaca	\$ 500.-
Calamar	\$ 1.700.-
Pulpo	\$2.400.-
Camarón	\$2.500.-
Pepperonni	\$2.000.-
Hamburguesa Club	\$6.500.-
Hamburguesa Americana	\$6.000.-
Hamburguesa Tex Mex	\$6.000.-
Hamburguesa Italiana	\$7.000.-

POSTRES



Acaramelado de Manzana	\$3.300.-
Kuchen de Nuez (Nuevo)	\$3.600.-
Copa de Helado	\$2.800.-
Panqueque Celestino	\$3.300.-
Papayas al Jugo	\$3.600.-
Suspiro de Maracuyá (Nuevo)	\$2.900.-
Mouse de Tres Chocolates (Nuevo)	\$2.400.-
Helado Artesanal de Pistacho con Merengue	\$3.800.-
Brownies con Salsa de Chocolate y Manjar Casero	\$3.800.-