



Carta Club House

CLUB DE GOLF ROCAS DE SANTO DOMINGO

APERITIVOS

Pisco sour	\$3.780
Pisco Sour Frozen	\$4.750
Whisky Sour	\$5.050
Copa de vino Reserva	\$4.100
Litmus Sour	\$4.750
Litmus Tonica	\$4.950

SUGERENCIAS DE NUESTRO BARTENDER

Aperol (rodaja de naranja, hielo, espumante, Aperol Spritz y agua mineral)	\$5.500
Pisco sour peruano (pisco quebranta, limon de pica, goma y secreto del bartender)	\$4.650
Vaina (Vino añejo, coñac y cacao)	\$3.900
Mojito mango (Hojas de menta fresca, limón de pica, mango, goma neutra, ron blanco y hielo frapé)	\$4.950
Ruso Blanco (licor de café, vodka, crema)	\$4.550

TRAGOS

Caipiriña	\$5.500
Cachaca, limón de pica, azúcar flor y hielo frapé	
Tequila Margarita	\$5.500
Tequila, jugo de limón, triple sec y azúcar flor	
Blody Mary	\$4.750
Vodka con jugo de tomate aliñado	
Mojito	\$4.950
Hojas de menta fresca, limón de pica, goma neutra, ron blanco y hielo frapé	
Tragos Largos	\$5.150
Ron Bacardi, Vodka Stolichnaya, Gin Beefeater con bebida a elección	

CERVEZAS

Nacionales	\$2.650
Cristal, Royal	
Especiales	\$3.150
Corona, Austral, Kunstmann torobayo, Heineken)	

BEBIDAS Y JUGOS

Bebidas	\$2.200
Jugos naturales	\$3.350

ENTREMESES PARA SU APERITIVO

Empanadas de Queso (6)	\$5,400
Empanadas de Queso con Camaron (6)	\$6,000
Empanadas de pino (6)	\$6,000
Trilogía de cebiches Variedad de tres cebiches; camaron, atun y salmon	\$12,800
Fritos de Mar Camaron, ostión, trozos de pescado fritos en tempura	\$12,950
Mix Pil-Pil Locos, Camaron, Ostion y Calamares preparados con aceite de oliva, ajo y aji cacho de cabr	\$12,950
Tártaro de atún Cortes de atún, pepinillos, alcaparra, aceite de oliva, limón y pimienta	\$12,100

ENTRADAS

Entrada de Camarones camarones en base de lechuga con salsa golf y mayonesa	\$10,400
Jardin de mariscos Variedad de mariscos; loco, camarones, ostiones, calamares en base de lechuga	\$14,800
Entrada de locos Locos con adorno de lechuga hidropónica con salsa golf, mayonesa y salsa verde	\$17,350
Variedad de chupes Chupe de locos, camaron y jaiba	\$14,800

SÁNDWICH

Todos nuestros sándwich van acompañados de papas fritas

Vegetariano

\$7.450

Poroto verde, palta, tomate y quesillo

Sándwich de ave

\$6,550

Pechuga de pollo, palta o tomate

Barro Jarpa

\$6,550

Jamón y queso caliente

Sándwich de Atún

\$6,300

Atún, lechuga, tomate y palta

Churrasco en Filete Italiano

\$9,250

Palta, tomate y mayonesa

Barros Luco

\$8,750

Filete con queso caliente

Chacarero

\$8,500

Filete con tomate, poroto verde y ají verde

Burger Club

\$7,880

Hamburguesa de vacuno (185 Gramos), Queso, Tomate, Tocino, Champiñones, Cebolla frita, Lechuga hidropónica y Pepinillo Drill

Sándwich Club

\$11,550

Sándwich de Filete, queso, jamón, tomate, palta

PESCADOS

Congrio (a la plancha o frito)	\$11,650
Salmón (a la plancha o vapor)	\$12,100
Merluza Austral (a la plancha o frita)	\$9,900
Atún a la plancha	\$13,150

CARNES

Filete (grille en medallón)	\$12,500
Pollo (pechuga deshuesada a la plancha)	\$6,750

SALSAS PARA CARNES Y PESCADOS

Salsa finas hierbas, roquefort o champiñón	\$3,800
Salsa Margarita	\$4,850

GUARNICIONES

Champiñones salteados	\$4,100
Papas fritas	\$3,150
Panaché de verduras	\$4,520
Espinaca a la crema	\$4,200
Puré de paltas	\$4,100

NUEVOS PLATOS DE FONDO

Congrio Mai- Mai

\$15,650

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

Risotto mar y tierra

\$14,500

Receta a base de arroz cremoso al azafran, cocinado en vino sauvignon blanc, queso parmesano, Pulpo y camarones en base de papas a la grilla

Atún Tailandes

\$16,280

Atún sellado encostrado en sésamo blanco y negro, sobre arroz Tai, arroz preparado con piña, salsa de coco y syrup

Filete fungheto

\$15,050

medallón de filete grille acompañado de quinua caliente mezclada con champiñones salteados en mantequilla

ENSALADAS

Cesar Camaron

\$12,500

Lechuga, camaron, crutones, queso en tiritas

Cesar Club

\$13,860

Lechuga, camaron, palmito, crutones, queso en tiritas y champiñones

Cesar pollo

\$8,400

Lechuga, pollo, crutones y queso en tiritaS

Ensalada marinera

\$14,950

Lechuga, camaron, ostiones, locos. Crutones y queso en tiritas

Ensalada surtida

\$5,700

Lechuga, palta, tomate, palmito

POSTRES

Acaramelado de manzana	\$4,300
Kuchen de nuez	\$4,200
Copa de Helado	\$4,000
Panqueque celestino	\$4,300
Papayas al jugo	\$4,550
Suspiro de maracuyá	\$4,100
Volcán de chocolate chocolate	\$5,050
Helado artesanal de pistacho con merengue	\$5,350
Brownies con salsa de chocolate y manjar casero	\$5,050

CAFÉ

Café expreso	\$2.000.
Café expreso doble	\$2.550
Café cortado	\$2.200
Café cortado doble	\$2.950
Chocolate caliente	\$2.750
Capuccino	\$2.550
Capuccino doble	\$3.350
Té o infusión	\$1.680