



PRAIA
BEACH CLUB



ENTRADAS · ENTRIES

CHICHARRÓN CON SALSA DE MOJO \$ 28.000
PORK “CHICHARRÓN” WITH MOJO SAUCE

PAPAS A LA FRANCESA CON AJO Y QUESO PARMESANO \$ 15.600
FRENCH FRIES WITH GARLIC AND PARMESAN CHEESE

CHIPS DE PLÁTANO CON GUACAMOLE \$ 15.600
PLANTAIN CHIPS WITH GUACAMOLE SAUCE

DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS CON FOCACCIA
FRESCA Y QUESO PARMESANO \$ 28.800
SPINACH AND ARTICHOKE DIP WITH FRESH FOCACCIA
AND PARMESAN CHEESE

COCTEL DE CAMARÓN – SHRIMP COCTEL \$ 31.800

Camarón en salsa golf con toques de ron y vainilla; acompañados de aguacate y chips de plátano. Shrimp in golf sauce with touches of rum and vanilla; accompanied by avocado and plantain chips.

CEVICHE MIXTO – MIX CEVICHE \$ 41.400

Camarón y tilapia marinados en leche de tigre al estilo peruano, acompañado de chips de plátano.
Shrimp and tilapia marinated in “leche de tigre”
Peruvian style with plantain chips.

CEVICHE CARIBEÑO – “CARIBEÑO” CEVICHE \$ 39.600

Camarón, pulpo, gamba y mejillones en salsa a base de tomate, limón, cebolla, mango y cilantro; crocante de tortilla de maíz y cascos de limón.
Shrimp, octopus, crustaceans and mussels in tomato, lemon, onion, mango and cilantro sauce; crunchy corn tortilla and lemon slices.

CHICHARRÓN DE SALMÓN Y TRUCHA \$ 34.800 **SALMON AND TROUT “CHICHARRÓN”**

Trozos de pescado marinados en leche de tigre, fritos y acompañados de ensaladilla criolla y chips de plátanos. Fried marinated fish pieces in “leche de tigre” with creole sauce and plantain chips.

TIRADITO DE ATÚN EN SALSA DE MARACUYA \$ 27.600 **TUNA TIRADITO DRESSED IN PASSION FRUIT SAUCE**

Láminas de atún steak bañadas en vinagreta de maracuyá con toques de trufa; ensaladilla de mango, tomate cherry y brotes; star de miel con balsámico. Tuna steak slices dipped in passion fruit vinaigrette with a bit of truffle; salad of mango, cherry tomato and shoots; honey star with balsamic.

ENSALADAS · SALADS

ENSALADA COBB CON POLLO \$ 31.200 COBB SALAD WITH CHICKEN

Pollo, tocineta, queso azul, aguacate, huevo duro, tomate asado, lechuga y vinagreta de mostaza dijon. Chicken, bacon, blue cheese, avocado, hard boiled egg, roasted tomato and lettuce with mustard dijon dressing.

ENSALADA PANZANELLA – PANZANELLA SALAD \$ 30.000

Hojas frescas de la huerta, queso boconccini, crotones, jamón serrano, tomate cherry, vinagreta de vino tinto y star de frutos rojos. Fresh leaves from the garden, boconccini cheese, croutons, serrano ham, cherry tomato, red wine vinaigrette and red berries.

ENSALADA KING – KING SALAD \$ 33.000

Lechugas, tomate cherry, nueces del nogal caramelizada, cebolla roja crocante, roast beef y queso azul vinagreta de vino tinto. Lettuce, cherry tomato, caramelized walnut, crispy red onion, roast beef and blue cheese red wine dressing.

SOPAS · SOUPS

SOPA DE PAPAS, MAÍZ Y TOCINETA \$ 22.800 POTATOES, CORN AND BACON SOUP

CREMA DE MARISCOS – SEAFOOD SOUP \$ 34.800

Reducción de caldo de mariscos con crema y toques de jengibre, sorpresa de puré de papas, almejas y langostino. Seafood fumet with cream and a touch of ginger, mashed potatoes surprise, clams and prawn.



PIZZAS

PEPPERONI \$ 42.000

Pepperoni, mozzarella, parmesano y salsa napolitana. Pepperoni, mozzarella, parmesan cheese and neapolitan sauce.

5 QUESOS – 5 CHEESES \$ 40.800

Mozzarella, búfala mozzarella, provolone, ricotta, parmesano y salsa napolitana. Mozzarella, bufala mozzarella, provolone, ricotta, parmesan cheese and neapolitan sauce.

JAMÓN SERRANO Y RÚGULA \$ 46.200

SERRANO HAM AND RUGULA

Jamón serrano, tomate asado, búfala mozzarella, rugula, parmesano, aceite de oliva y salsa napolitana. Serrano ham, roasted tomato, bufala mozzarella, parmesan cheese, rugula, olive oil and neapolitan sauce.



HAWAIANA \$ 35.400

Piña, jamón, mozzarella, parmesano y salsa napolitana. Pineapple, ham, mozzarella, parmesan cheese and neapolitan sauce.

MARGARITA \$ 35.400

Búfala mozzarella, queso parmesano, tomate asado, albahaca y salsa napolitana. Bufala mozzarella, parmesan cheese, roasted tomato, basil and neapolitan sauce.

POLLO AL PESTO – CHICKEN PESTO \$ 42.000

Salsa pesto, pollo, tomate asado, mozzarella, búfala mozzarella y parmesano. Pesto sauce, chicken breast, roasted tomato, mozzarella, bufala mozzarella and parmesan cheese.



FUERTES · MAIN DISHES

FILETE – FILLET \$ 53.400

Corte de solomito a la parrilla acompañado de papa rústica y ensalada de la casa. Beef tenderloin on the grill with rustic potato and homemade salad.

PASTA CON ALBÓNDIGAS EN SALSA POMODORO \$ 34.200 MEATBALL FRESH PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE

Pasta fresca con albóndigas bañadas en salsa a base de tomate y albahaca.

ARROZ CHAUFa – CHAUFa RICE \$ 44.400

Arroz al wok con pechuga de pollo, camarón, gamba, cebolla, jengibre, salsa soja, tortilla de huevo, toques de ajonjolí y cebollín. Wok rice with chicken breast, shrimp, shrimp, onion, ginger, soy sauce, egg omelet, touches of sesame and chives.

ENTRAÑITA – SKIRT STEAK \$ 86.400

Corte de Angus a la parrilla acompañado de papa rústica y ensalada de la casa. Skirt Steak angus on the grill with rustic potato and homemade salad.

PESCA DEL DÍA ENCOSTRADA EN ALMENDRAS \$ 50.400

FISH FILLET CRUSTED IN ALMONDS

Filete de pescado encostrado en almendras y acompañado de salsa de miso con coco, sobre puré de papa rustico con aroma a trufa; salteado de espárragos, habichuelin, tomate cherry y portobellos. Fish fillet crusted in almonds and accompanied by miso sauce with coconut, on rustic mashed potatoes with a truffle aroma; sautéed asparagus, habichuelin, cherry tomato and portobellos.

SALMÓN CON CAPUNATA \$ 56.400

SALMON WITH CAPONATA

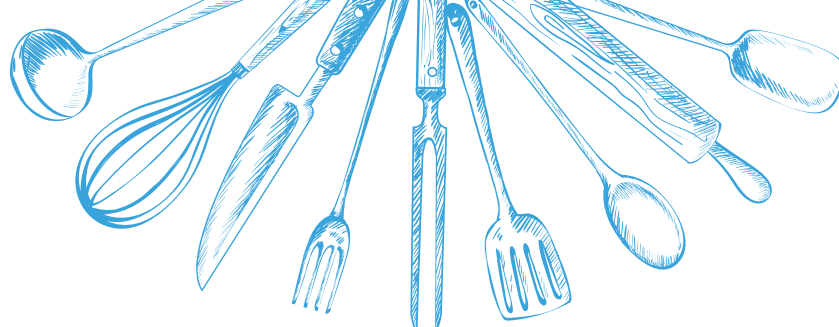
Salmón fresco, mayonesa de hinojo encurtido, salsa capunata y rugula Fresca. Fresh salmon, pickled fennel mayonnaise, caponata sauce and fresh rugula.

POLLO CROCANTE – CHICKEN GRILLED \$ 35.400

Pernil de pollo cocido al vacío, terminado a la parrilla y montado en puré de papa criolla con toques de jengibre; salsa de chocolate picante y ensaladilla de temporada con vinagreta de lulo. Chicken leg vacuum-cooked, grilled and serve it on Creole potato puree with a bit of ginger; spicy chocolate sauce and seasonal salad with lulo vinaigrette.

PESCADO Y PAPAS FRITAS CON SALSA TÁRTARA \$ 38.400

FISH WITH FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE



PASTA AL PESTO – PESTO PASTA \$ 31-200

Pasta corta en su punto, zucchini a la parrilla, tomate cherry aromatizado, salsa pesto y queso boconccini. Penne pasta, grilled zucchini, aromatized cherry tomatoes, boconccini cheese in pesto sauce.

HAMBURGUESA CON QUESO GRUYERE \$ 35.400 **BURGER WITH GRUYERE CHEESE**

Acompañada de lechuga, tomate, cebolla y papas a la francesa. Served with lettuce, tomato, onion and french fries.

MENÚ INFANTIL · KIDS

PIZZA \$ 28.800

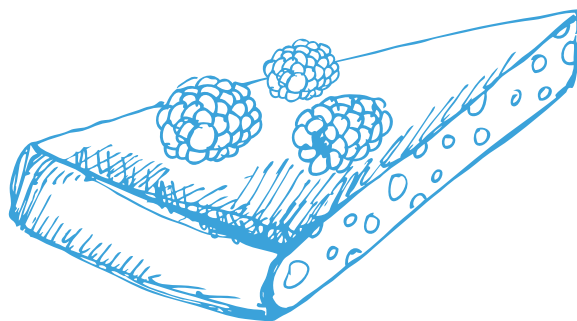
Queso o hawaiana, fruta fresca y jugo de mandarina. Cheese or hawaiana, fresh fruits and tangerine juice.

SANDUCHE – SANDWICH \$ 27.600

Jamón y queso a la parrilla, fruta fresca y jugo de mandarina. Ham and cheese on the grill, fresh fruits and tangerine juice.

SALCHIPAPAS \$ 33.600

Salchichas y papas fritas, salsa de tomate y mayonesa. Sausages and french fries, tomato sauce and mayonnaise.



POSTRES · DESSERTS

POSTRE PIZZA – PIZZA DESERT \$ 20.400

Salsa de banano o salsa de manzana y helado de vainilla. Banana sauce or apple sauce with vanilla ice cream.

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO \$ 18.000 **CHOCOLATE BROWNIE WITH ICE CREAM**

Brownie de chocolate, con toques de frutos rojos, helado de vainilla y salsa de caramelo. Chocolate brownie, with touches of red berries, vanilla ice cream and caramel sauce.

COPA LUXÉ – LUXE CUP \$ 13.800

Helado de vainilla con coulis de mora o ganache de chocolate. Vanilla ice cream with blackberry couli or chocolate ganache.