



## ENTRADAS

- ENSALADA CLUB SOCIAL** \$25  
Espinacas, tomates secos, hongos portobello y escamas de parmesano  
*Spinach, sundried tomatoes, portobello mushrooms and slivers of parmesan cheese*
- LANGOSTINOS PANADOS CON MAYO DE ALCAPARRAS** \$38  
*Breaded prawns with capers mayonnaise*
- COPETIN DELUXE** \$34  
Mollejas y portobellos salteados con salsa verde  
*Sauteed sweetbreads and portobellos with green dip*
- CROUTON DE CAMPO** \$28  
Cebollas doradas, queso brie, semillas de amapola y huevo poche  
*Golden onions, brie, poppy seeds, and poached egg*
- GRATIN PARMESANO** \$30  
Gratin de alcauciles y prosciutto di parma  
*Artichoke gratin with prosciutto di parma*
- PROVOLETA CON MESCLUM Y TOMATES SECOS** \$27  
*Grilled cheese with mesclum and sundried tomatoes*
- TARTE AUX SALMON** \$32  
Tarta con salmón ahumado, ciboulette y puntas de espárragos  
*Salmon quiche with ciboulette and asparagus*
- ENSALADA MOLDEADA DE POLLO** \$29  
Hojas verdes, pollo laqueado y guacamole  
*Greens, lacquered chicken and guacamole*

## PRINCIPALES

- LOMO CLUB SOCIAL** \$48  
Con puré de papas, ajos y puerros confitados y salsa de vino tinto  
*With mashed potatoes, confite garlic and leeks with red wine sauce*
- SALMON NEW STYLE** \$50  
Con calabazas al vapor, bock choy y pesto oriental  
*Salmon with squash, bock choy and oriental pesto*
- BIFECITOS CAMPESTRES** \$42  
Con berenjenas, tomates rosti, virutas de queso de cabra y polvo de papas  
*With eggplant, tomatoes rosti, slices of goat cheese and potato dust*
- RISOTTO FUNGHI E PREZZEMOLO** \$38  
Arroz arboreo, setas silvestres, hongos y perejil  
*Rice, wild mushrooms and parsley*
- STACK DE CERDO** \$44  
Lomo de cerdo marinado en oliva, limón, salvia y jengibre con batatas y manzanas  
*Pork sirloin marinated in olive oil, lemon, salve and ginger with sweet potatoes and apples*
- LASAGNA SICILIANA** \$38  
Tomates y berenjenas asados, espinaca, muzzarella, albahaca y salsa pomodoro.  
*Grilled tomatoes and eggplant, spinach, mozzarella, basil and pomodoro sauce*
- POLLO AL WOK** \$40  
*Chicken Wok*
- PAPARDELLES MEDITERRANEOS** \$40  
Pasta casera, mejillones y salsa de azafrán  
*Homemade pasta, mussels in saffron sauce*

## PLATS DU JOUR

PLATOS DEL DIA

### MARTES

- MILANESA CHAMPION** \$34  
Milanesa de lomo, pure, ensalada, papas fritas y huevo  
*Breaded sirloin, mashed potatoes, salad, french fries and egg*

### MIERCOLES

- TAPEO ESPAÑOL** \$60  
Para 2 personas  
*For two people*

### JUEVES

- CAPELETTIS DEL PACIFICO** \$38  
Capelettis caseros, salsa de langostinos y ciboulette  
*Homemade capelettis, shrimp sauce and ciboulette*

### VIERNES

- CORDERO LE MANS** \$50  
Cordero en su jugo sobre gratin de papas  
*Lamb over potatoe gratin*

### SABADO

- PESCA DEL DIA** \$45  
*Catch of the day*

### DOMINGO

- PIZZA A LA PARRILLA** \$38  
*Pizza on the charcoal grill*

TODOS LOS 29 NOQUIS