



Club Campestre de Cali

MENÚ

HOYO 19 Y TABERNA





ENTRADAS FRÍAS/CALIENTES Y CEVICHEs
COLD /HOT STARTERS AND CEVICHEs

ROLLITO DE PLÁTANO MADURO \$15.500
SWEET PLANTAIN ROLL

Rollitos de maduro crocantes (6 unidades) con dip de chili garlic y salsa de soya
Crispy sweet plantain rolls (6 units) with chili garlic dip and soy sauce

CARPACCIO DE RES \$19.000
BEEF CARPACCIO

Lomo fino marinado con finas hierbas, alcaparras, aceite de oliva, queso parmesano y bouquet verde
Beef tenderloin marinated in fine herbs, capers, olive oil, parmesan cheese and green bouquet

CARPACCIO DE PULPO \$34.000
OCTOPUS CARPACCIO

Pulpo marinado con jerez, brandy, ricard y finas hierbas, alcaparras fritas, aceite de oliva, queso parmesano y bouquet verde
Octopus marinated with sherry, brandy, ricard and fine herbs, fried capers, olive oil, parmesan cheese and green bouquet

TACOS DE CAMARONES AL PASTOR \$28.000
AL PASTOR SHRIMP TACOS



Camarones salteados con cebolla, piña caramelizada y mayo chipotle servidos en tacos de maíz
Sautéed shrimp with onions, pineapple and mayo chipotle folded into corn tacos

PATAcón PISAO CON HOGO Y GUACAMOLE \$5.000
FRIED GREEN PLANTAIN WITH TOMATO AND ONION SAUCE (HOGO) AND GUACAMOLE

Tostadas de platano con salsa criolla y guacamole
Fried green plantain with creole sauce and guacamole

PATE DE LA CASA \$8.500
HOUSE PATE

Pate elaborado a base de hígado de pollo y finas hierbas.
Pate made with chicken liver and fine herbs.



CEVICHE DE CORVINA TÍPICO
PERUVIAN-STYLE CEVICHE

\$30.500

Filete de corvina fresca marinado en limón, cilantro, ají amarillo, maíz, aguacate, cebolla y pimentón con galletas de soda

Fresh sea bass fillet marinated in lemon, coriander, yellow pepper, corn, avocado, onion and bell peppers with soda crackers.

CEVICHE DE CAMARONES
SHRIMP CEVICHE

\$30.500

Camarones, salsa de tomate, cebolla roja, tomate, mango y aguacate con galletas de soda

Shrimp, tomato ketchup, red onion, tomato, mango and avocado served with soda crackers

CEVICHE ENDIABLADO
DEVILED CEVICHE

\$30.500

Filete de corvina fresca, camarón, pulpo, cebolla, cilantro, ají rocoto, mayonesa japonesa, limón, aguacate y maíz cancha.

Fresh sea bass fillet, shrimp, octopus, onion, coriander, rocoto pepper, Japanese mayonnaise, lemon, avocado and toasted corn.

CEVICHE EXÓTICO
EXOTIC CEVICHE

\$20.500

Camarón, cebolla, cilantro, mayonesa japonesa, salsa de maracuyá, limón, aguacate y maíz cancha.

Shrimp, onion, coriander, Japanese mayonnaise, passion fruit sauce, lemon, avocado and toasted corn.

CEVICHE SALSERO
SALSERO CEVICHE

\$30.500

Filete de corvina fresca, camarón, pulpo, cebolla, cilantro, ají amarillo, mayonesa japonesa, limón, aguacate y maíz cancha.

Fresh sea bass fillet, shrimp, octopus, onion, coriander, yellow pepper, Japanese mayonnaise, lemon, avocado and toasted corn.

TRILOGÍA PERUANA
CEVICHE TRILOGY

\$29.000

Una deliciosa trilogía de pescado al estilo peruano, camarones en salsa de tomate y ceviche de pulpo, servida en canasticas de plátano

A delicious trilogy of Peruvian-style fish, shrimp with ketchup and octopus ceviche, served in little plantain baskets



SOPAS Y CREMAS
SOUPS AND CREAM SOUPS

SOPA DE VEGETALES CON POLLO \$11.000
CHICKEN VEGETABLE SOUP

Fondo de ave, vegetales, pollo y cilantro
Chicken stock, vegetables, chicken and coriander

SOPA DE MINISTRONE \$14.500
ITALIAN MINISTRONE SOUP

Con pasta, carne, vegetales y frijoles
With pasta, meat, vegetables and beans

CREMA DE TOMATES \$11.000
CREAM TOMATOES SOUP

Caldo de verduras, tomates frescos y crema de leche
Vegetables, chicken stock, fresh tomatoes and cream

CREMA DE CHONTADURO \$11.000
PEACH PALM FRUIT (CHONTADURO) CREAM

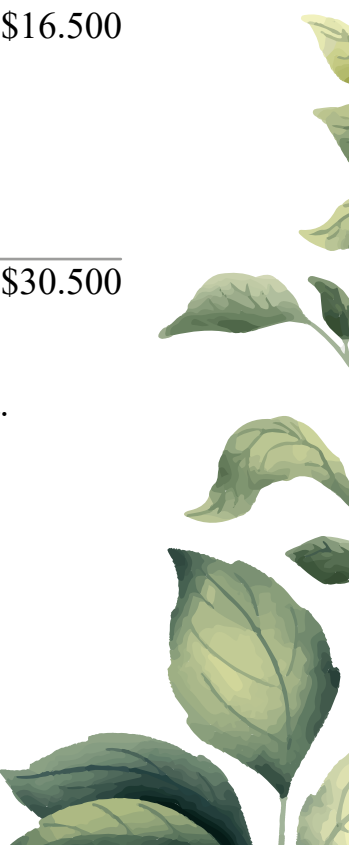

Fondo de ave, chontaduro frescos, miel y leche de coco
Chicken stock, fresh peach palm fruit, honey and coconut milk

CREMA DE ALCACHOFA AL JEREZ TÍO PEPE \$16.500
ARTICHOKE CREAM WITH TIO PEPE SHERRY

Fondo de ave, alcachofa fresca, crema de leche y jerez Tío Pepe
Chicken stock, fresh artichoke, milk cream and Tío Pepe sherry

CREMA DE JAIBA \$30.500
BLUE CRAB CREAM SOUP

Bisque de pescado aromatizado con brandy, ricard, crema de leche y carne de jaiba.
Fish bisque flavored with brandy, ricard, milk cream and blue crab meat.





ENSALADAS FRESCAS
FRESH SALADS

ENSALADA CAPRESE
CAPRESE SALAD

\$19.500

Mozzarella fresca, tomates, albahaca, rúgula y pesto
Fresh mozzarella, tomatoes, basil, arugula and pesto

ENSALADA CAESAR DE POLLO
CAESAR SALAD

\$19.500

Lechuga romana, pollo, crutones, queso parmesano, aderezo caesar
Romaine lettuce, chicken, croutons, parmesan cheese, caesar dressing

ENSALADA BOMBAY
BOMBAY SALAD

\$28.000

Variedad de lechugas, salmón ahumado, queso azul, tomates secos, peras, espárragos y vinagreta thai
Mixed lettuces, smoked salmon, blue cheese, dried tomatoes, pears, asparagus and Thai vinaigrette

ENSALADA COBB
COBB SALAD



\$19.500

Pollo, tocineta, lechuga, tomate, maíz, aguacate, huevo codorniz, queso mozzarella aderezo rancho
Chicken, bacon, lettuce, tomato, sweet corn, avocado, quail egg, mozzarella cheese with ranch dressing

ENSALADA NIZA
NIZA SALAD

\$32.000

Mixturas de lechuga, salmón ahumado, champiñones portobello, pera, vinagre balsámico, aceite de oliva y pimienta.
Mixture of lettuce, smoked salmon, portobello mushrooms, pear, balsamic vinegar, olive oil and pepper.





PESCADOS Y MARISCOS
FISH AND SEAFOOD

Cualquier selección incluye una salsa y dos garnituras
Your selection includes one sauce and two side dishes

SALMÓN \$39.500
SALMON

CORVINA \$39.500
SEA BASS

CORVINA RUMBERA \$55.000
RUMBERA (REVELLER) SEA BASS

SALSAS PARA PESCADOS Y MARISCOS
FISH AND SEAFOOD SAUCES

MEUNIÈRE
MEUNIÈRE

BISQUE DE MARISCOS
SEAFOOD BISQUE

MANDARINA, LIMONARIA Y JENGIBRE
TANGERINE, LEMONGRASS AND GINGER

CHONTADURO CON COCO
PEACH PALM FRUIT WITH COCONUT

AL AJILLO
GARLIC SAUCE

TROISGROS
TROISGROS SAUCE





CARNES A LA PARRILLA GRILLED MEAT

Cualquier selección incluye una salsa y dos garnituras
Your selection includes one sauce and two side dishes

POLLO A LA PARRILLA GRILLED CHICKEN	\$23.000
--	----------

PECHUGAS DE POLLO CHICKEN BREASTS	\$23.000
--------------------------------------	----------

BABY BEEF BEEF SCALLOP	\$35.500
---------------------------	----------

CHURRASCO ESPECIAL ANGUS SIGNATURE CHURRASCO	\$48.500
---	----------

PUNTA DE ANCA ANGUS RUMP CAP STEAK	\$48.500
---------------------------------------	----------

FILET MIGNON DE PAVO TURKEY FILET MIGNON	\$39.500
---	----------

SIRLOIN STEAK	\$48.500
---------------	----------

STEAK REY FAROUK KING FAROUK STEAK	\$48.500
---------------------------------------	----------

SALSAS PARA LAS CARNES MEAT SAUCES

PIMIENTA NEGRA
BLACK PEPPER

CAFÉ DE PARÍS
CAFÉ DE PARÍS

DEMIGLACE Y CHAMPIÑONES
DEMI-GLACE AND MUSHROOMS

SALSA DIANA
DIANA SAUCE

VINO Y FINAS HIERBAS
WINE AND FINE HERBS

SALSA GRAND VENEUR
GRAND VENEUR SAUCE



ACOMPAÑAMIENTOS
SIDE DISHES

BASTONES DE YUCA FRITA / FRIED YUCCA STICKS

PURÉ DE PAPAS / MASHED POTATOES

PAPA A LA FRANCESA / FRENCH FRIES

PAPA SOUR / SOUR CREAM POTATOES

PAPAS AL VAPOR / STEAMED POTATOES

ARROZ BLANCO / WHITE RICE

VEGETALES SALTEADOS DEL DÍA / SAUTÉED VEGETABLES

PURÉ DE PLÁTANO MADURO / MASHED SWEET PLANTAINS

ENSALADA FRESCA DEL DÍA / FRESH SALAD

ESPECIAL DE VEGETARIANOS
VEGETARIAN ESPECIALS

PARRILLADA DE VEGETALES \$17.500
GRILLED VEGETABLES

Lamina de vegetales a la parrilla con salsa napolitana y queso gratinado
Grilled vegetables au gratin with Neapolitan sauce

ARROZ FRITO CON VERDURAS \$19.500
FRIED RICE WITH VEGETABLES

Arroz pepa, zanahoria, calabacín, maicito y champiñón
Pepa rice, carrots, zucchini, baby corn and mushrooms

CAZUELA DE LENTEJAS \$8.500
LENTIL CASSEROLE

Vegetales, arroz integral y frutos secos
Vegetables, brown rice and nuts

VEGGI PASTA \$12.500
Veggie Pasta

Pasta integral con ragú de vegetales frescos
Whole-grain pasta with fresh vegetable ragu

QUINOA SALUDABLE
HEALTHY QUINOA

Quinoa, vegetales y frutos secos
Quinoa, vegetables and nuts

Con pollo / Add Chicken \$26.000
Con Salmón / Add Salmon \$49.500
Con Tofu / Add Tofu \$22.000



SUGERENCIAS DEL CHEF
OUR CHEF'S SUGGESTIONS

MILANESA A LA NAPOLITANA
NEAPOLITAN BEEF

\$33.000

Filete de res apanado, gratinado con mozzarella, salsa napolitana
y papas a la francesa
Beef neapolitan au gratin

ARROZ AL WOK THAI
THAI FRIED RICE

\$29.500

Res, cerdo, pollo, camarones, vegetales surtidos, salsa de soya,
limonaria, leche de coco y jengibre
*Beef, pork, chicken, shrimp, mixed vegetables, soy sauce,
lemongrass, coconut milk and ginger*

ARROZ JUANCHACO
JUANCHACO RICE

\$40.500

Con variedad de mariscos, gratinado con quesos frescos
With a variety of seafood, au gratin with fresh cheeses

ARROZ NEGRO MARINERO
BLACK SEAFOOD RICE



\$41.000

Arroz con tinta de calamar, bisque, variedad de mariscos
Squid ink rice, bisque and seafood

PULPO A LA PARRILLA
GRILLED OCTOPUS

\$46.500

Alioli, pimentón de la vera y chips de yuca
Alioli, smoked bell peppers and yucca chips





LANGOSTINOS PAULISTA
PAULISTA PRAWNS

\$54.000

Langostinos cubiertos en salsa paulista a base de bisque de pescado,
champiñón y pimenton

*Prawns covered in paulista sauce made of fish bisque,
mushrooms and bell peppers*

CHICHARRONES DE POLLO
CHICKEN CRACKLINGS

\$23.000

Pollo frito al limón, salsa thai, bastones de yuca, salsa de ajo
Fried chicken, thai sauce, fried yucca sticks and garlic sauce

FETUCHINNE PUTANESCA
FETTUCCINE PUTTANESCA

\$29.500

Pasta larga de sémola de trigo acompañada de salsa putanesta a base
de salsa napolitana, aceituna, alcaparras y anchoas.

*Long wheat semolina pasta with puttanesca sauce made of
Neapolitan sauce, olives, capers and anchovies.*

CORVINA ESTILO TUMACO
TUMACO-STYLE SEA BASS

\$54.000


Salsa tumaco con camarones, arroz de coco y patacón
Tumaco sauce with Shrimp, coconut rice and green fried plantains

CAZUELA DE MARISCOS DEL PACÍFICO
PACIFIC SEAFOOD CASSEROLE

\$54.000

Pescado, variedad de mariscos, leche de coco y chontaduro,
arroz de coco y tostada de plátano

*Fish, mixed sea food, coconut milk, peach palm fruit, coconut rice
and fried green plantains*





PASTAS IMPORTADAS Y PASTAS HECHAS EN CASA
IMPORTED PASTAS AND HOME-MADE PASTAS

SPAGHETTI \$19.500

PENNE \$19.500

TAGLIATELLE \$19.500

RAVIOLONES VEGETARIANOS \$26.000
VEGETARIAN RAVIOLONI

RAVIOLIS ESPINACA Y RICOTTA POMODORO \$26.000
SPINACH AND RICOTTA POMODORO RAVIOLIS

SALSAS PARA PASTAS
PASTA SAUCES

NAPOLITANA
NEAPOLITAN

BOLOÑESA
BOLOGNESE

ALFREDO
ALFREDO

AL BURRO
BUTTER SAUCE





SANDWICHES AND WRAPS

Acompañados de papa a la francesa o ensalada fresca
With French fries or fresh salad

HAMBURGUESA CLUB CLUB HAMBURGER	\$17.000
------------------------------------	----------

Hamburguesa de res, queso, tocineta, lechuga, tomate
Beef burger, cheese, bacon, lettuce and tomato

WRAP DE PAVO TURKEY WRAP	\$21.000
-----------------------------	----------

Pavo rostizado, tocineta, lechuga y tomate
Roast turkey, bacon, lettuce and tomato

SÁNDWICH DE LOMO FINO BEEF TENDERLOIN SANDWICH	\$29.500
---	----------

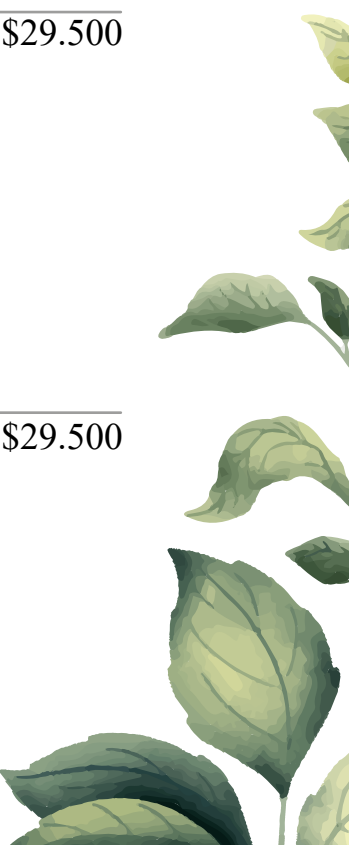

Lomo viche, tocineta, jamón, mozzarella, lechuga, tomate y huevo
Tenderloin, bacon, ham, mozzarella, lettuce, tomato and egg

HAMBURGUESA GOURMET GOURMET HAMBURGER	\$29.500
--	----------

Hamburguesa especial de 230gr, queso, tocineta, huevo frito,
lechuga, pepinillo, tomate, aros de cebolla, acompañada con papa rústica
*Special beef burger, cheese, bacon, egg, lettuce, pickles,
onion rings, tomato, and a side of rustic fries*

CLUB SÁNDWICH TRADICIONAL TRADITIONAL CLUB SANDWICH	\$29.500
--	----------

Pollo, lomo viche, tocineta, huevo, mayonesa, tomate, lechuga
Chicken, beef, bacon, egg, mayonnaise, tomato and lettuce



POSTRES
DESSERT

MILHOJAS DEL CAMPESTRE
CAMPESTRE MILLE-FEUILLE

\$6.500

Hojaldre relleno con crema y dulce de leche
Dulce de leche (caramel) and cream-filled puff pastry

FLAN DE CAMELO
CREAM CARAMEL

\$6.500

Dulce a base de leche y huevo aromatizado con salsa de caramelo
Dessert made of milk and eggs flavored with caramel sauce

CHEESE CAKE CON OREO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
CHEESECAKE WITH OREO BISCUITS AND RED BERRY SAUCE

\$8.500

Base de galleta oreo relleno con crema de queso Filadelfia y frutos rojos
Oreo cookie base filled with Philadelphia cream cheese and red berries

BROWNIE CON HELADO Y SALSA DE DULCE DE LECHE
BROWNIE WITH ICE CREAM AND DULCE DE LECHE (CARAMEL) SAUCE

\$8.500

Brownie de chocolate acompañado de helado de vainilla.
Chocolate brownie with vanilla ice cream.

CAKE LAVA
LAVA CAKE

\$8.500

Clásico volcán de chocolate con el interior fundido acompañado de helado de vainilla.
Classic chocolate volcano with molten interior and vanilla ice cream.

MERENGÓN DE GUANÁBANA
COLOMBIAN-STYLE SOURSOP MERINGUE

\$6.500

Canastilla de merengue con crema chantilly, pulpa de guanábana y salsa de frutos rojos
Meringue basket with whipped cream, soursop pulp and red berry sauce

PIE DE NUECES
MIXED NUT PIE

\$6.500

Galleta sable con crema de syrupy y nueces tostadas.
Sablé biscuit with syrupy cream and roasted nuts.



ADVERTENCIA

Los productos en la carta deben ser consumidos con precaución por personas alérgicas a leche, huevos, frutos secos (nueces, maní, almendras, pistachos, etc.), pescado, mariscos, soya y harina de trigo. En su preparación también se pueden usar ingredientes que tienen sulfitos y colorantes (tartrazina o amarillo 5, carmoisina o azorrubina, amarillo sunset o amarillo 6).

ADVERTENCIAS DE PROPINAS

Se informa a los socios e invitados que el Club no sugiere propina correspondientes a un porcentaje del valor de la cuenta. Si desea que su contribución al servicio sea incluido en la factura, por favor indique a la persona que le atiende el valor que considere apropiado.

En caso de tener algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá 651-3240, para el resto del País línea gratuita nacional 018000 – 910165.

WARNING



The products on the menu should be consumed with caution by people allergic to milk, eggs, nuts (nuts, peanuts, almonds, pistachios, etc.), fish, shellfish, soy and wheat flour. Food preparation may include ingredients containing sulphites and food coloring (Tartrazine or Yellow No. 5, Carmoisine or Azorubine, Sunset Yellow or Yellow No. 6).

TIP WARNINGS

Members and guests are informed that the Club does not suggest tips based on a percentage of the amount of the bill. If you want your contribution to the service to be included in the bill, please indicate the amount you deem appropriate to the person serving you.

If you have any issues regarding the collection of the tip, please contact the customer service hotline of the Superintendence of Industry and Commerce of Colombia to file your complaint at the following telephone numbers:

In Bogota, dial 651-3240; for the rest of the country, dial the national toll free number 018000 - 910165.





Club Campestre de Cali