

# RESTAURANTE & BAR SAN JOAQUÍN

Est. 2020



La historia del Restaurante San Joaquín va ligada a los orígenes del Club Campestre de Cali, institución que nació el 27 de octubre de 1930. Por esos días y en medio del auge bancario internacional en el país, se radicó en Colombia el banquero norteamericano Thomas Fagan. En sus correrías por Cali, comenzó a visitar con frecuencia el lugar donde hoy queda ubicado el Club. En ese entonces, aquí se erigía una hermosa hacienda llamada San Joaquín, que gozaba de la protección día y noche de un gigante: Los farallones de Cali, unas formaciones rocosas de 4100 msnm, ubicadas en la cordillera occidental, que dan origen al nacimiento de varios ríos. Dicen quienes lo conocieron, que Fagan se dejó cautivar por la exuberancia, el clima y el verde del paisaje que ofrecía ese pedazo de tierra que muchos aseguran, es bendecido por Dios.

En 1986 se inauguró el Restaurante San Joaquín, que en ese entonces se convirtió en el más elegante de la ciudad.

Hoy, en medio de una Reserva Natural que alberga unas 151 especies de aves y 150 de flora, el San Joaquín se ha convertido en el escenario perfecto para inspirar a distintos chefs, quienes han impreso su sello culinario, fusionando las artes gastronómicas de diferentes culturas del mundo. El Restaurante San Joaquín es un espacio gastronómico único de Cali para vivir la verdadera Cocina Fusión Mediterránea.

Le damos la bienvenida a este lugar de tradiciones culinarias donde se fusionan los mejores ingredientes para que su familia y amigos vivan momentos memorables.

# Menú

*Por Peter Benachi*

Para comenzar

## ENTRADAS FRÍAS

### NAPOLEÓN DE SALMÓN

Delicada milloja de salmón ahumado chileno con ensaladilla de mango, tomate y aguacate, acompañado de vinagreta de finas hierbas y un toque de miel \$22.000

### CEVICHE CARTAGENERO

Exquisita combinación de frescos dados de corvina, calamar y camarón bañados en jugo de limón, condimentado con sal, leche de coco, ají amarillo y mayonesa japonesa, aderezados con lajas de cebolla roja y cilantro \$ 39.000

### PIÑA MOSCOVITA

Deliciosos langostinos en salsa moscovita y caviar, aromatizados con vodka y jugo de naranja servidos sobre una rodaja de piña oro miel. \$49.000

## ENTRADAS CALIENTES

### CHAMPIÑONES DEL CHEF

Frescos champiñones blancos rellenos, con apanado crujiente

### ENTREMETIER

Rellenos de lomito viche de ternera y salsa mostaza Dijon \$21.000

### BRIE CON SALSA PAPRIKA

Rellenos de queso brie y salsa paprika \$24.000

### BOCCATO DI CARDINALE

Rellenos de carne de jaiba y salsa bisque \$35.500

### JAIBA NEW ORLEANS

Carne de jaiba tierna flambeada con trocitos de apio presentada en carapacho, bañada en salsa tres quesos, con un toque de manzana caramelizada y camarones salteados. \$49.000

## SOPAS

### CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES

Suave crema de espárragos verdes cocinados a fuego lento con crema de leche y trocitos de espárragos \$12.500

### DE CEBOLLA A LA FRANCESA

Consomé doble clarificado aromatizado con cebolla francesa en anillos gruesos, acompañado de tostón de pan gratinado \$20.000

### CREMA MARÍA LUISA

Delicada crema a base de alcachofa, crema de leche, perfumada con Jerez Tío Pepe y cola de langosta. \$35.000

## ENSALADAS

### GEORGIOS

Combinación de queso feta, pepino cohombro, pimientos verdes y rojos, tomates, aceitunas Kalamatas y vinagreta \$20.500

### TOMATE & BURRATA

Rica ensalada de burrata, tomate aromatizado, rúgula, prosciutto, con vinagreta de aceite de oliva, vinagre balsámico y albahaca fresca (opción sin prosciutto) \$20.500

Para disfrutar en compañía una experiencia única...

### PATÉ DE LA CASA

Delicioso paté elaborado a base de hígado de pollo y finas hierbas, sobre una cama de lechuga. \$9.500

### ENSALADA A LA MESA

Ensalada de lechuga romana preparada a la minuta que mezcla mostaza Dijon, yema de huevo, aceite de oliva, zumo de limón, queso parmesano y crotones de pan al horno, para crear una vinagreta ligeramente espesa en la misma ensaladera. Por último, se agregan anchoas a su gusto. \$30.000

### STEAK TARTAR SAN JOAQUÍN

Lomito de res marinado en finas hierbas, especias y mostaza Dijon, acompañado de pan baguette de la casa \$40.000

## Platos fuertes

### CARNES

#### OSSOBUCO A LA MILANESA

Tierna carne de ternera de cocción lenta, salsa napolitana, gremolata a base de queso parmesano, corteza de limón, ramitas de perejil y ajo macerado, acompañado de fettuccine al burro \$46.000

#### CHATEAUBRIAND BEARNESA

Cabeza de lomo achatada a la parrilla, acompañada de papas a la francesa, espárragos grillados y salsa bearnesa \$46.000

#### LOMO DE CERDO EN SALSA DE MANGO Y CURRY

Exquisito lomo de cerdo glaseado a la parrilla con salsa de mango y curry, acompañado de puré de papa y vegetales salteados. \$35.000

#### EMINER GOURMET

Medallón de lomo fino de res cortado en rodajas como roast beef en reducción de vino tinto, champiñones en slicer, paté y tocineta, acompañado de papa tournée y vegetales. \$46.000

### PESCADOS

#### SALMÓN AL PAPILOTE

Posta de salmón sobre camada de vegetales de sabor intenso y textura suave lograda a través de la cocción en sus propios vapores, acompañado de papa tournée. \$40.500

#### PLATO PACÍFICO SAN JOAQUÍN

Filete de corvina en hoja de plátano, con leche de coco y hogo, acompañado de tostones de plátano y arroz pacífico. \$46.500

#### CORVINA CECILIA

Delicioso filete de corvina bañado en salsa meunière con champiñones, espárragos verdes y queso parmesano, acompañamiento de papa torneada y vegetales. \$49.000

#### ZUPPA DI PESCE

Fondo de variedad de pescados, langostinos, langosta, corvina y calamar, perfumado con licores cordiales, acompañado de aceitunas negras y tostones. \$59.000

### AVES

#### POLLO AL NATURAL

Pollo en su jugo acompañado de quinoa \$26.000

#### MAGRET DE PATO

Pato caramelizado en salsa de naranja, sobre vegetales a la parrilla y puré \$46.000

### MARISCOS

#### LANGOSTINOS GRILLADOS

Langostinos grillados en mantequilla clarificada y tomate provenzal. \$55.000

#### COLA DE LANGOSTA FLAMBEE

Deliciosa cola de langosta elaborada en una salsa a base de mantequilla, ajo, laurel, anchoa y Jerez Tío Pepe, acompañada de papa gratinada y espárragos verdes. \$89.000

#### LANGOSTINOS EN SALSA DE CHONTADURO

Langostinos salteados y flambeados acompañados de una rica salsa de chontaduro aromatizada con licores cordiales, cascos de chontaduro y semillas de amapola. \$69.000

#### LANGOSTINOS GRAN EMIR

Langostinos apanados con coco rallado, fritos y servidos sobre una cama de arroz curry, acompañados de salsa curry. \$60.000



## ARROCES

### RISOTTO DE TRUFAS

Arroz arborio de textura cremosa salteado en pasta y aceite de trufa \$33.000

### ARROZ CALDOSO DE MARISCOS

Caldo corto de mariscos, arroz arborio, variedad de mariscos, vino blanco seco, brandy y Ricard \$40.500

## PASTAS

### PENNE AL VODKA CON LIMÓN

Deliciosa pasta penne flambeada con vodka, crema de leche y salsa tres quesos: gruyère, holandés, roquefort y pulpa de limón \$23.000

### PENNE ARRABBIATA CON LANGOSTA

Penne, cola de langosta, salsa napolitana, tocineta ahumada, pecorino, peperoncino, ajo y un toque de picante \$40.500

### RAVIOLON DE JAIBA CON TINTA DE CALAMAR

Deliciosos raviolones de jaiba en salsa de bisque de langosta, decorado con rollito de queso parmesano y caviar.  
\$49.000

Para terminar

## POSTRES

### CHEESECAKE

Delicada base de galleta crocante, con suave crema enriquecida de queso philadelphia y salsa de frutos rojos.  
\$8.500

### APPLE STRUDEL

Rollo de pasta philo, manzana, almendra con helado o salsa inglesa \$8.500

### CRÈAM BRÛLÉ

Delicioso postre francés que consiste en una crema con cubierta de caramelo crocante. 12.500

### SOUFFLÉS

Grand Marnier, chocolate, guayaba o maracuyá, acompañado de una exquisita salsa inglesa. \$12.500  
(Se debe realizar el pedido con 20 minutos de anticipación)

### CRÊPES SUZETTE

Crêpe flambeado con Grand Marnier, Cointreau, cognac, drambuie, triplesec, almíbar de jugo de naranja, con o sin helado de vainilla. \$19.500

 Vegetariano  Tiempo

## Menú infantil

### SOPA DE LETRAS

Consomé, pollo, pasta y vegetales. \$11.000

### MINI HAMBURGUESAS

Carne de hamburguesa, con papas a la francesa. \$11.500

### TRÍO DE PINCHO DE PROTEINAS

Trío de pinchos de res, pollo y cerdo. \$14.500

### PENNE AL BURRO

Pasta penne, con mantequilla y queso parmesano. \$19.500

## ADVERTENCIAS

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, en los teléfonos:

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**