

# 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 FRIAS

### PATÉ DE LA CASA

Delicioso paté de la casa, sobre una cama de lechuga, manzana caramelizada y tomate confitado, en salsa de café selecto \$11.500

### ENSALADA SALVAJE

Exótica ensalada de arroz salvaje al dente con pimentón y cebollas finamente picados, colitas de espárragos con reducción de vino tinto, vinagre balsámico y pimienta rosada \$20.000

### NAPOLEÓN DE SALMÓN

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

## 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 EN NANTUA

Ensalada de jaiba presentada en carapacho preparada en un fumet a base de mostaza Dijon, vino blanco, crema de leche y queso gruyère \$40.500

## SOPAS

### SAN JOAQUÍN

Consomé clarificado, perfumado con Jerez y tortelli \$10.500

### 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

## ENSALADAS

### GEORGIOS

Combinación de queso feta, pepino cohombro, pimientos verdes y rojos, tomates, aceitunas calamatas 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

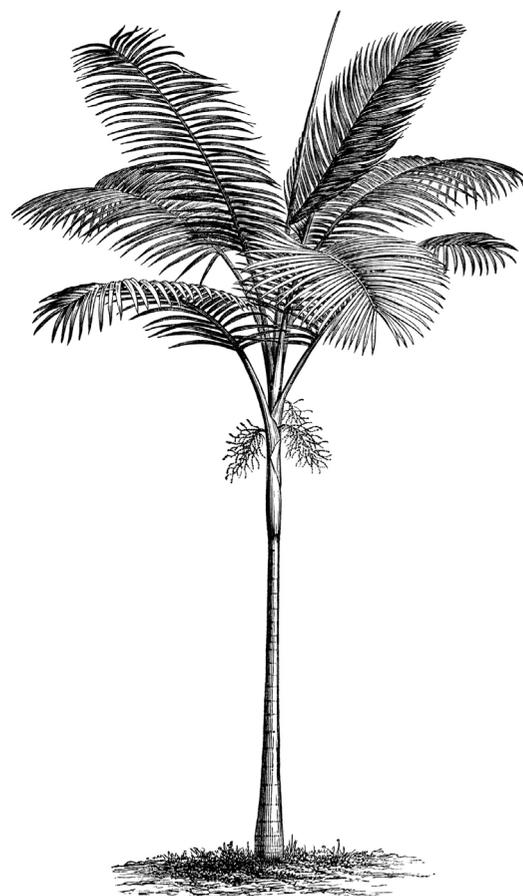
Para disfrutar en compañía una experiencia única...

### 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 y 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 \$40.500

#### CHATEAUBRIAND BEARNESA

Cabeza de lomo achatada a la parrilla, acompañada de papas a la francesa, espárragos grillados y salsa bearnesa \$40.500

#### CHULETAS DE CORDERO CON ROMERO Y MENTA

Chuletillas al horno previamente marinadas con hierbas y servidas con una refrescante salsa de menta acompañadas de una trilogía de puré \$61.500

### MARISCOS

#### LANGOSTINOS ENCOCADOS

Langostinos empanizados con coco rallado, fritos y acompañados de puré de plátano maduro y salsa de chontaduro \$55.000

#### 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, papa gratinada y espárragos verdes \$77.000

#### RISOTTO DE TRUFAS

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

### AVES

**POLLO AL NATURAL**  
Pollo en su jugo acompañado de quinoa \$26.000

#### PAVO AL OPORTO

Medallones de pavo bañados en reducción de Oporto acompañado de risotto capresse y nudo de espárragos y zanahorias \$33.000

#### MAGRET DE PATO

Pato caramelizado en salsa de naranja, sobre vegetales a la parrilla y puré \$40.500

### 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

#### ZUPPA DI PESCE

Fondo de variedad de pescados, langostinos, langosta, corvina, calamar perfumada con licores cordiales, acompañado de aceitunas negras y tostones \$61.500

### ARROCES

#### 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

#### PAÑUELO DE CANGREJO AZUL

Pasta de la casa con cangrejo azul, albahaca, piñones, sabajón de langosta, queso parmigiano reggiano \$33.000

Para terminar

## POSTRES

### TRUFAS DE CHOCOLATE

Exquisita mezcla de chocolate negro fundido \$2.600

### PIE DE LIMÓN PAJARITO

Clásica tarta crujiente rellena con fina crema de limón, cubierta con suave capa de merengue \$8.500

### APPLE STRUDEL

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

### SOUFFLES

Grand Marnier, chocolate, guayaba 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. \$14.500

 Vegetariano  Tiempo

## Menú infantil

### SOPA DE LETRAS

Consomé, pollo, pasta, vegetales. \$11.000

### TRIO DE PINCHO DE PROTEINAS

Trio de pinchos, de res, pollo, cerdo. \$14.500

### MINI HAMBURGUESAS

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

### 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**