



Club Campestre de Cali



Club Campestre de Cali

# MENÚ

HOYO 19 Y TABERNA



**Club Campestre de Cali**

### ADVERTENCIA.

"Los platos relacionados en esta carta deben ser consumidos con precaución por personas alérgicas a leche, huevos, maní, soya, pescados, mariscos y productos preparados con harina de trigo. Algunos de los ingredientes utilizados pueden contener colorantes"

**PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO.**

### WARNING

"Allergic people must take precautions because some dishes may contain milk, eggs, peanuts, fish, seafood, gluten or artificial colorants"

**TAXES INCLUDED**

ENTRADAS FRIAS/CALIENTES Y CEVICHES  
COLD /HOT STARTERS AND CEVICHES

ROLLITO DE PLATANO MADURO \* \* Nuevo \$ 14.500  
SWEET PLANTAIN ROLLS WITH CHILI GARLIC AND SOY SAUCE DIP

Rollitos de maduro crocantes (6 unidades) con dip de chili garlic  
y salsa de soya

---

CARPACCIO DE RES \$ 19.000  
BEEF CARPACCIO

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

---

CHICHARRONES DE CALAMAR \$ 20.200  
SQUID'S CRACKLINGS

Aros de calamar marinado en soya y jengibre, apanados  
con pan de hierbas, alioli de ají amarillo  
*Breaded Squid rings marinated in soy and ginger  
and yellow chili alioli*

---

LANGOSTINOS ENCOCADOS \$ 42.000  
COCONUT BREADED PRAWNS

Langostinos apanados en coco, salsa de chontaduro  
y puré de plátano  
*Coconut breaded prawns with palm fruit sauce and  
mashed plantains*



CEVICHE ESTILO PERUANO \$ 14.900  
PERUVIAN STYLE CEVICHE

Pescado marinado en limón, cilantro, ají amarillo, maíz, aguacate, cebolla y pimentón con galletas de soda  
*Fish marinated in lemon, coriander, yellow chilli, corn, avocado, onion and peppers served with crackers*

---

CEVICHE DE CAMARONES \$ 26.000  
SHRIMPS CEVICHE

Camarones, salsa de tomate, cebolla roja, tomate, mango y aguacate con galletas de soda  
*Shrimps, tomato ketchup, red onion, tomato, mango and avocado served with crackers*

---

CEVICHE MIXTO CARTAGENERO \* \* Nuevo \$ 34.000  
CARTAGENA STYLE CEVICHE

Pescado, calamar y camarón marinados en leche de coco y limón con cebolla, ají dulce y chips de plátano.  
*Fish, Squids, and shrimps marinated with coconut milk and lemon, and served with plantain chips.*

POSTRE TÍPICO COLOMBIANO \$ 7.500  
TYPICAL COLOMBIAN DESSERT

Breva, queso cuajada y dulce de leche  
*Trilogy: figs, cheese and milk jam*

---

BROWNIE CON HELADO Y SALSA DE DULCE DE LECHE \$ 8.000  
BROWNIE WITH ICE CREAM AND MILK SWEET

---

CHEESE CAKE CON OREO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS \$ 7.500  
CHEESECAKE WITH OREO BISCUITS AND RED FRUITS SAUCE

Base de galleta oreo relleno con crema de queso Filadelfia y frutos rojos

---

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 8.000  
CHOCOLATE VOLCANO

Relleno con ganaché de chocolate y helado de vainilla  
*Filled with chocolate ganaché and vanilla ice cream*

POSTRES  
DESSERT

MILHOJAS DEL CAMPESTRE \$4.800  
MILLEFEVILLE

Hojaldre relleno con crema y dulce de leche  
*Puff pastry with milk jam and cream*

---

MOUSSE DE MARACUYÁ \$4.800  
PASSION FRUIT MOUSSE

---

FLAN DE CAMELO \$5.800  
CREAM CARAMEL

---

CRÈME BRÛLÉE \$ 5.800

Crema pastelera con costra de caramelo  
*Custard with caramel crust*

SOPAS Y CREMAS  
SOUPS AND CREAM SOUPS

SOPA DE VEGETALES CON POLLO \$8,600  
VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN

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

---

CREMA DE CHONTADURO \$ 8.600  
CHONTADURO SOUP

Crema preparada con chontaduros  
*Cram soup prepared with palm fruit*

---

SOPA DE MINISTRONE \$ 8.600  
ITALIAN MINISTRONE SOUP

Con pasta, carne, vegetales y frijoles  
*Vegetables, pasta, beans and meat soup*

---

CREMA DE TOMATES \$ 8.600  
CREAM TOMATOES SOUP

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

---

CREMA DE CHAMPIÑONES \$ 8.600  
CREAM MUSHROOM SOUP

Caldo, champiñones, crema de leche  
*Chicken stock, mushrooms and cream*

ENSALADAS FRESCAS  
FRESH SALADS

ENSALADA CAPRESE \*\* NUEVO \$ 18.000  
CAPRESE SALAD

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

---

ENSALADA CAESAR \$ 18.800  
CAESAR SALAD

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

con pollo / *With chicken* \$ 21.300  
con salmón ahumado / *With smoked salmon* \$ 28.800

---

ENSALADA HINDÚ \*\* Nuevo \$ 21.300  
INDIAN SALAD

Pollo, moyonesa, curry, ajonjolí negro, manzana verde, mango, zanahoria y  
variedad de lechugas  
*Chicken, mayonnaise, curry, black sesame, green apple, mango, carrot  
and mixed lettuces*

SÁNDWICH DE LOMO FINO \$ 22.000  
TENDERLOIN SANDWICH

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

---

HAMBURGUESA GOURMET \*\* Nuevo \$ 24.000  
GOURMET HAMBURGER

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, gherkin, onion rings and  
tomato.*

---

CLUB SANDWICH TRADICIONAL \$ 24.000  
TRADITIONAL CLUB SANDWICH

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

## SANDWICHES AND WRAPS

Acompañados de papa a la francesa o ensalada fresca del día  
*With French fries/fresh salad of the day*

**HAMBURGUESA CLUB** \$ 17.000  
*CLUB HAMBURGER*

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

**WRAP DE PAVO BLT** \$ 18.800  
*TURKEY WRAP WITH BACON, LETTUCE AND TOMATO*

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

**WRAP DE CERDO BBQ \* \* Nuevo** \$ 18.800  
*BBQ PORK WRAP*

Tortilla de harina, cerdo BBQ, pepinillos, piña caramelizada, lechuga  
tomate

**CROQUE MONSIEUR** \$ 20.500  
*CROQUE-MONSIEUR*

Jamón, queso emmenthal, champiñones, gratinado con salsa mornay  
*Ham, emmental cheese, mushrooms, Mornay sauce au gratin*

**ENSALADA BOMBAY** \$ 26.500  
*BOMBAY*

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** \$ 26.500  
*COBB SALAD*

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 MEXICANA \* \* Nuevo** \$ 26.500  
*MEXICAN STYLE SALAD*

Variedad de lechuga, chips de tortilla, maíz tierno, aguacate, tomate cherry,  
frijoles, filete de pollo apanado y salsa de miel y mostaza  
*Mixed lettuces, tortilla chips, sweet corn, avocado, cherry tomatoes,  
beans, breaded chicken, and honey and mustard sauce*

**ENSALADA CAMPESINA** \$ 28.800  
*PEASANT SALAD*

Variedad de lechuga, jamón serrano, queso mozzarella, maíz tierno y  
tomates con vinagreta balsámica.  
*Mixed lettuces, spanish cured ham, mozzarella, sweet corn and tomatoes  
with balsamic vinaigrette*

**PESCADOS Y MARISCOS**  
*FISH AND SEAFOOD*

CUALQUIER SELECCIÓN INCLUYE UNA SALSA Y 2 GARNITURAS  
*YOUR SELECTION INCLUDES ONE SAUCE AND TWO SIDE DISHES*

SALMÓN <i>SALMON</i>	\$ 36.500
CORVINA <i>SEA BASS</i>	\$ 34.500
MERO <i>GROUPER FISH</i>	\$ 39.900
LANGOSTINOS <i>PRAWNS</i>	\$ 44.900
COLA DE LANGOSTA <i>LOBSTER TAIL</i>	\$ 48.500

**SALSAS PARA PESCADOS Y MARISCOS**  
*SAUCES FOR FISH AND SEAFOOD*

MEUNIÈRE  
*MEUNIÈRE*

BISQUE DE MARISCOS  
*SEAFOOD BISQUE*

MANDARINA, LIMONARIA Y JENGIBRE  
*TANGERINE, LEMONGRASS AND GINGER*

CHONTADURO CON COCO  
*PALM FRUIT WITH COCONUT*

AL AJILLO  
*GARLIC SAUCE*

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

SPAGHETTI	\$ 20.200
PENNE	\$ 22.000
TAGLIATELLE	\$ 22.000
SORRENTINOS CASEROS NONA <i>HOMEMADE NONA SORRENTINI</i>	\$ 27.800
<i>(Hechos en casa, con mozzarella tomates secos y albahaca)</i> <i>Homemade sorrentini with mozzarella, sun dried tomatoes and basil</i>	
SORRENTINOS DEL CHEF <i>CHEF'S SORRENTINI</i>	\$ 27.800
<i>Hechos en casa, con mozzarella, jamón</i> <i>Prepared in our kitchen with mozzarella and ham</i>	
TORTELLONI DE ESPINACA Y RICOTTA <i>SPINACH AND RICOTTA TORTELLONI</i>	\$ 31.200
RAVIOLONES VEGETARIANOS <i>VEGETARIAN RAVIOLONI</i>	\$ 35.000

**SALSAS PARA PASTAS**  
*PASTA SAUCES*

NAPOLITANA  
*NEAPOLITANA*

BOLOÑESA  
*BOLOGNESE*

ALFREDO  
*ALFREDO*

AL BURRO  
*BUTTER SAUCE*



**BIFE A LA CRIOLLA \* \* Nuevo** \$ 28.500  
*CREOLE BIFE*

Baby beef con salsa criolla, huevo frito, arepas y papas a la francesa  
*Beef scallop, fried egg, corn cake and french fries*

**ARROZ JUANCHACO** \$ 36.900  
*JUANCHACO STYLE RICE*

Arroz, bisque, variedad de marisco, langostinos, coco y queso  
*Rice, bisque, mixed sea food, prawns, coconut and cheese*

**CORVINA AL ESTILO TUMACO \* \* Nuevo** \$ 43.900  
*TUMACO STYLE SEA BASS*

Filete de corvina en salsa de coco con camarones, acompañados con tostada de plátano y arroz de coco  
*Sea bass fillet with coconut and shrimps sauce, served with plantain toast and coconut rice*

**CAZUELA DE MARISCOS DEL PACIFICO** \$ 43.900  
*PACIFIC SEAFOOD STEW*

Pescado, variedad de mariscos, leche de coco y chontaduro, arroz de coco y tostada de plátano  
*Fish, mixed sea food, coconut milk, palm fruit, coconut rice and plantain toast*

**CARNES A LA PARRILLA**  
*GRILLED MEAT*

Cualquier selección incluye una salsa y 2 garnituras  
*Your selection includes one sauce and two side dishes*

**POLLO A LA PARRILLA** \$ 25.200  
*GRILLED SKIN CHICKEN*

**PECHUGAS DE POLLO** \$ 25.200  
*CHICKEN BREASTS*

**BABY BEEF** \$ 29.500  
*BEEF SCALLOP*

**PAILLARD DE RES** \$ 31.900  
*THINLY CUT TENDERLOIN*

**FILET MIGÑON DE PAVO** \$ 30.900  
*TURKEY FILET MIGNON*

**RACK DE CORDERO** \$ 66.000  
*RACK OF LAMB*

**ENTRECOTE ANGUS** \$ 49.900  
*ANGUS SIRLOIN STEAK*

**PUNTA DE ANCA IMPORTADA** \$ 58.000  
*IMPORTED RUMP CAP STEAK*

**OJO DE BIFE** \$ 58.000  
*RIBEYESTEAK*

**SALSAS PARA LAS CARNES**  
*MEAT SAUCES*

**PIMIENTA NEGRA**  
*BLACK PEPPER*

**DEMIGLACE Y CHAMPIÑONES**  
*DEMI-GLACE AND MUSHROOMS*

**VINO Y FINAS HIERBAS**  
*WINE AND FINES HERBS*

ACOMPAÑAMIENTOS  
SIDE DISHES

BASTONES DE YUCA FRITA / FRIED CASSAVA STICKS

PURÉ DE PAPAS / MASHED POTATOES

PAPA A LA FRANCESA / FRENCH FRIES

PAPA SOUR / SOUR POTATOES

PAPAS AL VAPOR / STEAMED POTATOES

ARROZ BLANCO / WHITE RICE

VEGETALES SALTEADOS DEL DÍA / SAUTÉED VEGETABLES

PURÉ DE PLÁTANO MADURO / MASHED PLANTAINS

ESPINACAS GRATINADAS / SPINACH AU GRATIN

BRÓCOLI GRATINADO / BROCCOLI AU GRATIN

ENSALADA FRESCA DEL DÍA / FRESH SALAD

ESPECIAL DE VEGETARIANOS  
VEGETARIAN SPECIALS

STIR FRY DE VEGETALES CON TOFU \* \* Nuevo \$ 23.500  
STIR FRY VEGETABLES WITH TOFU

Variedad de vegetales al wok, con tofu apando y chips de plátano  
Mixed vegetables, breaded tofu and plantain chips

RISOTTO DE VEGETALES \* \* Nuevo \$ 23.500  
VEGETABLES RISOTTO

Arroz arborio en cocción tradicional con vegetales surtidos  
Arborio rice with mixed vegetables

SUGERENCIAS DEL CHEF  
OUR CHEF'S SUGGESTIONS

CHULETA VALLUNA \* \* Nuevo \$ 27.800  
BREADED PORK CHOP

Solomillo de cerdo apanado, con mini criollas fritas y ensalada fresca  
Breaded pork tenderloin, fried baby yellow potatoes and fresh salad

MILANESA A LA NAPOLITANA \$ 27.800  
NEAPOLITAN STYLE BREADED MEAT

Filete de res apanado, gratinado con mozzarella, salsa napolitana y papas a la francesa  
Breaded beef steak, gratinéed with mozzarella, neapolitan sauce and french fries

BROCHETA MAR & MONTAÑA \$ 28.500  
SURF AND TURF

Res, pollo, langostinos, vegetales, arroz al curry, salsa de mandarina y salsa de champiñones  
Beef, chicken, King prawns, vegetables, curried rice, tangerine sauce and mushrooms sauce

ARROZ AL WOK THAI \$ 27.800  
THAI WOK RICE

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