



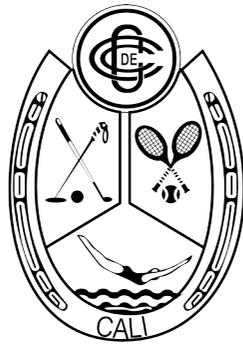
Club Campestre de Cali

Restaurante San Joaquín



CLUB
CAMPESTRE





Club Campestre de Cali

Restaurante San Joaquín

Entre Culturas, Aromas y Sabores

LA FUSIÓN

TRÍO LATINO \$21.000

Un plato para disfrutar los sabores de culturas indígenas milenarias

Mini causa de ave, pulpo al olivo y ceviche de camarones con coco y chontaduro.

LANGOSTINOS SAN JOAQUÍN \$36.000

Estos inolvidables langostinos del campestre nos llevan por sabores del Valle y el Pacífico

Langostinos rellenos de salmón ahumado y envueltos en tocineta, acompañados conjus de coco y puré de maduro.

MOLLEJAS AL VINO \$18.000

Un clásico del sur y la cultura gaucha

Mollejas de ternera a la parrilla con limón, chimichurri y papas fritas.

MEZZE MEDITERRÁNEO (PARA COMPARTIR) \$45.000

Nada como probar los encantos culinarios de culturas milenarias para encontrar sabores únicos del oriente medio y el mediterráneo

Kibbes, babaghanoush, aceitunas, queso feta marinado, bocconcini, tomates cherry y mini pitas.

CEVICHE DEL PACÍFICO \$38.000

Camarones en leche de coco, chontaduro y cilantro, acompañado con chips de plátano.

FRANCIA Y SUS PERFUMES

SOUPE À L'OIGNON **\$19.800**

Una popular de París desde hace más de dos siglos

Mezcla de cebollas asadas dan el perfume y sabor de esta espectacular sopa gratinada con croton y gruyere.

ENSALADA NIÇOISE **\$32.000**

Un plato típico de Provence que nos lleva a un viaje inolvidable por los sabores del mediterráneo

Variedad de vegetales, papa, olivas, huevos de codorniz y tataki de atún.

MAGRET DUCANARD **\$59.500**

“Con honores al rey”. Para paladares exigentes, el magret de pato con su piel grasosa se convierte en una especie de confitura junto a la fruta de la pasión y el perfume de trufa negra

Pechuga de pato, salsa de maracuyá, rondelle de criolla con trufa negra y espárragos verdes.

ITALIA Y SUS ENCANTOS

CARPACCIO DI CARCIOFI \$22.900

Típico de la tradicional cocina italiana

Alcachofas frescas, aceite de oliva, limón, parmesano, tomates cherry y rúgula.

A TAVOLA! \$48.000

¡A la mesa! Quesos y cortes fríos de calidad Premium para compartir con un buen vino

Mix de carnes maduradas de la toscana y quesos frescos, acompañados con variedad de panecillos de la casa y grissini.

SORRENTINI CAPRESSE \$29.000

Hechos en casa, rellenos con mozzarella, tomates secos y albahaca, servido con salsa napolitana.

TAGLIATELLE PANNA E POLLO ALLA GRIGLIA \$32.000

Crema, hongos frescos, pollo grillado, panceta y parmesano.

PENNE ALLA CHECCA \$27.000

Penne, tomate, albahaca y bocconcini.

RISOTTO DE LANGOSTA \$64.000

Cola de langosta, bisque, petit pois, tomate cherry.

RISOTTO DE OSSOBUCO \$29.000

Ragú de ossobuco sousvide.

RISOTTO DI MARE \$48.000

Pescado, camarón, calamar, langostino, mejillones y bisque.

NUESTRAS ENSALADAS

WALDORF CAESAR \$28.000

Mesclun, manzana crujiente, crutones, macadamia caramelizada, queso azul, parmesano, arándanos secos, vinagreta de oliva, limón y miel.

ENSALADA CAPRESE \$18.000

Ensalada caprese con mozzarella fresca, tomate y albahaca.

NOSTRA BURRATA \$38.000

Queso burrata, prosciutto, mermelada de uchuvas y rígula fresca.

LOS FOGONES LATINOS

PERÚ Y SU PESCA A LO MACHO \$48.000

Corvina, bisque, salsa de ají, mariscos y arroz.

MOQUECA DE LANGOSTINOS (BRASIL) \$46.000

Langostinos, pimentón, cebolla, tomate, leche de coco, aceite de dendé, mini tostada de plátano.

EL PACÍFICO COLOMBIANO \$43.900

Cazuela de mariscos tradicional con arroz de coco y tostada.

SOPA DE TORTILLA (MÉXICO) \$19.800

Al estilo azteca con queso fresco, aguacate y chip de tortilla.

A LA PARRILLA

ANGUS SHORT RIBS **\$49.900**

Costilla calidad Premium, certifiedangusbeef... la preferida del chef por su sabor y textura, con papas fritas, mantequilla de trufa y espárragos grillados.

RIB EYE STEAK **\$65.000**

Bifeamericano con excelente marmoleo y sabor, con papas steak saborizadas, espárragos grillados y salsa de pimienta negra.

BABY BEEF **\$29.500**

Corte magro de lomo fino nacional, recomendado con chimichurri y su selección de dos acompañamientos.

CHATEAUBRIAND (PARA COMPARTIR) **\$78.000**

Corte grueso del lomo fino en dos cocciones, al vacío y la parrilla, acompañado de papas fritas, espárragos al grill, pimienta negra y mantequilla café de París.

RACK DE CORDERO **\$66.000**

Costillar de cordero en salsa al vino y romero, acompañado con puré de papas y espárragos.

SALMÓN MEUNIERE **\$42.000**

Un delicioso filete de salmón, acompañado con papas al vapor, espárragos grillados y mantequilla meuniere.

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS FRITAS
ENSALADA FRESCA DEL DÍA
PURÉ DE PAPAS CON PARMESANO
PASTA AL BURRO

ACOMPAÑAMIENTOS GOURMET

Por un costo adicional, seleccione una de estas dos opciones gourmet a cambio de uno de los acompañamientos con los que viene su plato.

RONDELLE DE MINI CRIOLLA CON TRUFA Y PEREJIL **\$6.900**

TAGLIATELLA CON MANTEQUILLA DE TRUFAS **\$8.900**

POSTRES

SORPRESA TROPICAL **\$9.500**

Esfera de chocolate, crema mousseline de maracuyá y banano con su salsa caliente de chocolate.

CRÊPESUZETTE **\$14.000**

Crepas francesas con salsa de naranja, flambeadas con cointreau.

PROFITEROLES CON HELADO **\$8.500**

Profiteroles rellenos con helado de pistacho y su tradicional ganache de chocolate.

CHEESECAKE CON OREO **\$7.500**

Base de galleta oreo relleno con crema de queso filadelfia y frutos rojos.

TIRAMISÚ **\$7.500**

Queso mascarpone, sabajón, pionono, chocolate y canela.





Club Campestre de Cali