

# CAFETERÍA

## Club Tennis

DISPONIBLES DESDE LAS 7 a.m.



La unión de los mejores ingredientes con el talento de nuestro chef, servidos en un plato.

### PARRILLA

#### PUNTA DE ANCA DE RES \$ 55.000

400 gramos de punta de anca de res, hecha al termino.

#### PUNTA DE ANCA DE CERDO \$ 42.000

400 gr de punta de anca de cerdo.

#### BABY 200 gr \$ 38.900

Solomito de res hecho al termino deseado.

#### BABY 300 gr \$ 53.900

Solomito de res hecho al termino deseado.

#### CHURRASCO 300 gr \$ 46.000

En corte mariposa o cerrado hecho al termino deseado.

#### CHURRASCO 400 gr \$ 55.000

En corte mariposa o cerrado hecho al termino deseado.

#### BROCHETA DE LANGOSTINOS \$ 42.900

6 langostinos asados a la brasa.

#### COSTILLA DE CERDO \$ 47.900

500 gr de Rack de costillas hecho en cocción lenta terminado a la brasa con salsa BBQ.

#### PECHUGA A LA BRASA \$ 28.900

300 gramos de pechuga a la brasa.

#### BROCHETA DE POLLO \$ 21.900

200 gr de suprema de pollo, con cebolla y pimentón.

#### BROCHETA DE RES \$ 26.900

200 gr de res, con cebolla y pimentón a la parrilla.

#### CHORIZO SANTARROSANO \$ 16.900

2 unidades, acompañado de yuca y pichaque.

#### PORCION DE MORCILLA \$ 13.900

2 unidades, acompañado de yuca y pichaque.

### CERTIFIED ANGUS BEEF

#### PICANHA \$ 99.000

#### NEW YORK \$ 95.000

#### RIB EYE \$ 135.000

#### ENTRAÑITA \$ 89.900



Las carnes al termino que prefieras degustar