

COMEDOR DEPORTIVO

**Pregunta por nuestro
Especial de Fin de Semana**

Ajiaco únicamente domingos
Con aguacate, alcaparras y crema de leche
\$20.000

SOPAS

Sopa de alcachofa
\$11.100

Sopa goulash
Con lentejas y carne
\$8.700

Sopa goulash
Con lentejas
\$6.700

Crema de tomate rústica NUEVO
Con trocitos de mozzarella
\$8.500

ENTRADAS

Pulpo a la parrilla
Con papines y salsa pesto
\$32.300

Mejillones al vino
Clásicos belgas con papas a la francesa
\$26.700

**Aguacate con camarones
en salsa golf**
\$24.300

Camarones en apuros
Apanados acompañados con miel
\$21.500

Palmitos gratinados
\$17.200

Carpaccio de lomo sobre mayonesa Dijón
Con rúgula, láminas de parmesano y alcaparras
\$17.200

Ceviche en salsa de ají amarillo
\$17.000

Rabas
Calamares apanados con mayonesa cítrica
\$16.400

Chicharrones con papa criolla
\$16.000

Nachos
Sobre frijol refrito con queso cheddar, pico de gallo,
guacamole, jalapeños, sour cream y chile con carne
\$15.100

ENTRADAS

Spring rolls pollo y camarón

Con salsa ponzu y chilli sauce
\$14.300

Spring rolls vegetales

Con salsa ponzu y chilli sauce
\$11.100

Albóndigas al jerez

\$12.900

Ceviche veracruzano

Con totopos
\$13.900

Croquetas de jamón y queso

\$9.900

Mazorca asada

Con mayonesa de paprika y queso parmesano
\$7.500

Patatas bravas

\$7.500

Palitos de queso

\$3.200

Empanadas

\$2.300

ENSALADAS

Nikkei de langostinos

Mix de lechugas con marañones, cebolla roja y
verdura crocante
\$42.100

Burrata

Con rúgula, tomate y jamón serrano
\$32.300

Salmón ahumado

Mix de lechugas, mango, praliné con
vinagreta asiática
\$26.700

Pollo braseado

Mezcla de zanahoria, calabacín, pepino europeo,
mango y marañones en vinagreta oriental de cítricos
\$12.800

VEGETARIANO

Plato árabe

Fálafel, tabule, humus de berenjena y pan árabe
\$13.900

Berenjenas aapanadas NUEVO

Con salsa pomodoro y rúgula
\$12.600

Arroz chaufa vegetariano

Arroz salteado al wok con zucchini, zanahoria,
cebolla puerro, raíces chinas y champiñón de París
\$11.700

Hamburguesa de lentejas

Preparación a base de lentejas, perejil y hierbabuena
acompañada de papas a la francesa
\$10.600

VEGETARIANO

Burrata NUEVO

Tomate cherry con salsa pesto, rúgula y
reducción de balsámico
\$28.900

Pasta primavera NUEVO

Con tomate cherry, queso bocconcini, albahaca y
aceite de oliva
\$15.900

Nachos vegetarianos NUEVO

Con queso cheddar, sour cream, jalapeños,
guacamole, pico de gallo y frijol refrito
\$12.900

PASTAS

Opción penne sin gluten

Arrabiatta con langostinos

Salsa pomodoro picante
\$36.700

Ravioli rústico al horno NUEVO

Carne o espinaca con ricotta
Con salsa de tomates, gratinado
\$29.800

Espagueti meatballs NUEVO

Con albóndigas y salsa pomodoro
\$26.800

Boloñesa

\$16.300

Pomodoro

\$14.300

Al burro

\$11.700

Todas las pastas van acompañadas
con pan baguette

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón con salsa teriyaki*

\$43.000

Pescado de temporada a lo macho

Con salsa de mariscos, arroz blanco
y ensalada de aguacate
\$41.600

Pescado de temporada a la parrilla*

Corte de pescado a la parrilla
con salsa tártara y limón
\$37.400

Arroz caldoso de mariscos

\$35.800

Chupe de camarones con arroz blanco

\$30.800

Curry thai de camarones

Con arroz blanco y ensalada Lagartos
\$24.400

Trucha Cleopatra NUEVO

Gratinada: con salsa pomodoro,
espinaca, queso y ricotta
\$32.300

PARRILLA

Churrasco pampero*

Con queso, chorizo argentino y chimichurri
\$47.300

Bife de chorizo 300 gr

Corte grueso de chata
\$46.300

Punta de anca NUEVO

\$43.100

Steak paraguayo*

Con palmitos, salsa de queso, queso parmesano,
papas a la francesa y ensalada
\$43.000

Mignonetes de res 200 gr

Con salsa de pimienta/Lagartos,
y espagueti al burro
\$40.900

Steak Lagartos*

Lomo fino en reducción de vino tinto
\$38.700

Baby beef

\$37.600

Pollo parrilla*

\$31.300

Pepito a la brasa

\$25.900

**Con dos acompañamientos de su elección:
Papa al horno con sour cream, ensalada Lagartos,
ensalada de aguacate, vegetales asados, verduras
a la parrilla, pasta al burro, papas a la francesa
y arroz blanco*

MENÚ INFANTIL

Salmón con verduras*

100 gr >> \$20.800
50 gr >> \$10.600

Pollo infantil*

100 gr >> \$9.700
50 gr >> \$5.300

Lomitos de pollo apanados

Con papas a la francesa
\$11.100

**Acompañamientos:
Papas a la francesa, papas chips,
ensalada de aguacate y arroz blanco*

OTROS

Bistec a caballo

Baby beef con salsa criolla, huevo frito,
arroz y papa al horno
\$39.800

Ossobuco a la napolitana NUEVO

Con pasta al burro
\$38.400

Pollo Maryland*

Con banano, durazno y tocineta
\$36.500

Bondiola con salsa de maní NUEVO

Sobre espagueti con ensalada
\$30.800

Pepito a caballo

Con salsa criolla, huevo frito,
arroz y papa al horno
\$27.900

Sandwich pepito

En pan ciabatta con salsa baby y queso fundido
\$27.900

Pizzaiola de cerdo

Con pasta penne al burro y ensalada
\$27.600

Julianas de lomo a la pimienta

Con arroz blanco y ensalada Lagartos
\$25.700

Club sandwich

Pechuga de pollo, tocineta, huevo, queso,
tomate y lechuga **NUEVO**
\$24.800

Sandwich de pollo

Con salsa de champiñones gratinado
\$23.800

Milanesa de pollo

Pechuga de pollo apanada, acompañada de espagueti
en salsa pomodoro y ensalada Lagartos
\$21.700

Arroz chaufa mixto

Arroz salteado al wok con pollo,
cerdo y lomo de res
\$21.100

ADICIONES

Pasta al burro

\$5.900

Vegetales asados

\$4.800

Verduras a la parrilla

\$4.800

Papas a la francesa

\$4.800

Ensalada de aguacate

\$4.300

Papa al horno

Con sour cream
\$3.500

Arroz blanco

\$1.500

POSTRES

Postre de natas	\$13.500	Pie de limón	\$8.300
Torta Napoleón sin azúcar	\$12.900	Pecan pie	\$7.600
Rollo de helado con salsa de chocolate NUEVO	\$10.700	Milhoja clásica Fin de semana	\$7.400
Torta manina	\$10.600	Panacotta con salsa de frutos rojos	\$7.200
Mousse de chocolate	\$8.500	Torta tres leches Fin de semana	\$6.300
Con almendras tostadas y flor de sal		Flan de caramelo	\$5.100
Cuajada con melao	\$8.300	Oblea	\$3.000