

COMEDOR
DEPORTIVO

ENTRADAS FRÍAS		ENTRADAS CALIENTES	
Salmón ahumado con espárragos verdes y vinagreta de albahaca	\$17.800	Champiñones al ajillo Con mantequilla de ajo y perejil	\$10.100
Tiradito de pescado en salsa de ají amarillo	\$14.100	Crocante de queso brie Con mermelada de frutos amarillos	\$18.100
Steak tartare	\$16.800	Camarones en apuros Con crocante de coco, acompañados de miel y salsa tártara	\$19.900
Ceviche de camarones, calamares y pescado en leche de tigre	\$17.800	Spring rolls De pollo y camarón con salsa ponzu y chilli sauce	\$10.500
Ceviche de camarón a la diablo con salsa roja	\$18.800	Anillos de calamar crocantes Con salsa tártara y chilli sauce	\$15.200
Ceviche veracruzano Pescado blanco en salsa ranchera, jugo de limón con tomate, cilantro, aguacate y totopos	\$14.100	Espárragos a la parrilla Con sal gruesa y muselina de mostaza	\$11.800
Carpaccio de lomo sobre mayonesa Dijon Con rúgula, láminas de parmesano y alcaparras	\$15.900	Queso provolone a la parrilla Con tomate, orégano y aceite de oliva	\$13.700
SÁNDUCHES		Pulpo a la parrilla Con papines y salsa pesto o salsa de ají amarillo	\$29.900
Club sandwich	\$16.900	Nachos con queso cheddar Sobre frijol refrito, con pico de gallo, jalapeños, guacamole y salsa de chili con carne	\$13.900
Pollo gratinado En pan ciabatta con salsa de champiñón	\$16.500	Coquilla de palmitos gratinados	\$12.900
Pepito con queso En pan ciabatta con salsa baby y queso fundido	\$23.900		
Capresse con pesto En pan ciabatta y queso boconccini	\$13.800		
Atún con mayonesa New Orleans En pan ciabatta	\$15.800		
* Todos los sánduches vienen acompañados con papas chips o a la francesa			



Crudo de atún

Marinado en salsa asiática de maracuyá

\$16.800

Causa mixta

De pulpo y camarón

\$15.600

ENSALADAS		PARA PICAR	
Pollo jerk	\$10.500	Patacones con ropa vieja y queso	\$8.800
Filetes de pollo marinados con pimienta de Jamaica, mix de lechugas, frijoles negros, tomates frescos, rábano y aderezo de mostaza		Patacones con hogao y queso	\$5.000
César con pollo	\$12.100	Mazorca asada	\$6.900
Con vermicelli frito y vinagreta oriental		Con mayonesa de paprika y queso parmesano	
Pollo asiática	\$15.500	Picada raqueta	\$27.300
Con vermicelli frito y vinagreta oriental		Lomo, pollo, salchicha, y papas a la francesa	
César con salmón ahumado	\$22.000	SOPAS Y CREMAS	
India con camarones	\$22.500	Crema de alcachofa	\$11.100
Mix de lechugas, cuscus, champiñones frescos, aguacate con vinagreta de jengibre, salsa de curry y uvas pasas		Parihuela de mariscos y pescado	\$15.600
Mediterránea	\$22.900	Sopa mexicana	\$7.500
Mix de lechugas con camarones, anillos de calamar, salsa pesto, champiñones, aceitunas y tomates secos		Con epazote, pollo, queso, aguacate, cilantro y tortillas de maíz	
Burrata	\$26.200	Crema de tomate	\$6.500
Con jamón serrano, rúgula y tomate uvalina		Bisque de cangrejo	\$16.500
		Sopa goulash con lentejas	\$9.800
		Sopa de verduras con pollo	\$6.800
PARA PICAR			
Chicharrón	\$9.800	Filete de corvina gratinado	
Con dos mini arepas con queso		Sobre papines, con salsa de langosta y champiñones, acompañado de arroz blanco y ensalada Lagartos	
Arepa de choclo	\$5.400	\$35.400	
Con queso campesino y suero costeño		Ensalada de pollo braseado	
		Mezcla de zanahoria, calabacín, pepino europeo, mango y marañones, en vinagreta oriental de cítricos.	
		\$11.800	

A LA PARRILLA

Pepito a la brasa Con papas a la francesa	\$21.500	Bistec a caballo 230 gr Con salsa criolla y huevos fritos Acompañado de papa a la francesa y arroz	\$29.600
Baby beef 230 gr*	\$28.500	Salmón a la parrilla* Salsas: teriyaki o tártara	\$37.500
Steak Lagartos* Lomo fino en reducción de vino tinto	\$28.900	Pollo al limón a la gaucha* Clásica preparación argentina de pollo a la parrilla	\$21.900
Lomo tampiqueño Corte de lomo a la parrilla con guacamole, refrito de frijol y pico de gallo	\$27.500	Pollo a la parrilla* Salsas: miel mostaza, BBQ, pimienta y champiñón	\$21.500
Costillas de cerdo BBQ Acompañadas de papa rustiva y ensalada	\$29.600	* Con dos acompañamientos de su elección	
Mignonetes de res 200 gr Con salsa de pimienta verde, espagueti al burro y ensalada	\$29.500		
Lomo a la parrilla con salsa de mantequilla quemada y mostaza Con vegetales asados y papa rústica	\$27.900		
Steak paraguayo Con palmitos y salsa de queso gratinado Acompañado de papa a la francesa y ensalada	\$36.400		
Hamburguesa con queso Queso cheddar o sabana y papas a la francesa	\$16.900		
Bife de lomo 230 gr* Salsas: mostaza Dijon, BBQ, pimienta y champiñón	\$29.800		
Bife de chorizo 350 gr* Corte grueso de chata	\$32.500		

ARROCES

Mixto lagartos Pollo, cerdo, camarones, calamares y mejillones	\$32.900
Caldoso con mariscos Con camarones, calamares, mejillones y langostinos	\$33.100
Chaufa mixto Arroz salteado al wok con pollo, cerdo y lomo de res	\$19.500
Arroz negro con calamares y camarones	\$24.300



Bondiola de cerdo

En salsa de maní, sobre espagueti salteado en salsa de ostras. Acompañado con ensalada

\$26.800



Pollo tikka masala

Clásica preparación india con salsa curry, especias, marañones y yogurt griego

\$24.500

OTROS

Sobrebarriga a la parrilla con salsa criolla Acompañada de papa chorriada, arroz y aguacate	\$29.800
Entrecote con mantequilla café de París Con papa rústica y ensalada mixta	\$29.800
Lomo saltado al wok Con papas crocantes y arroz blanco	\$26.900
Filet mignon 200 gr* Medallones de lomo envueltos en tocineta con salsa de champiñones y vino tinto	\$29.900
Pizzaiola de cerdo 200 gr Milanesa de cerdo sobre salsa pomodoro, con pasta penne al horno y ensalada Lagartos	\$25.500
Milanesa de pollo Pechuga de pollo apanada, acompañada de espagueti en salsa pomodoro y ensalada Lagartos	\$20.100
Pollo Maryland Con papa a la francesa	\$25.900
Pad thai de pollo Preparación tailandesa con vegetales, pollo, vermicelli y salsa de tamarindo	\$23.900
Asado de tira En cocción lenta de 20 horas con salsa de vino, puré de papa y ensalada	\$38.500

PESCADOS Y MARISCOS

Chupe de camarones Típica sopa peruana de camarones acompañada de arroz blanco	\$27.500
Filete de trucha Cleopatra Rellena de espinaca y queso sobre salsa pomodoro gratinada, acompañado de arroz blanco	\$26.900
Salmón al curry rojo Filete de salmón en salsa de curry rojo y tomate cherry acompañado de arroz blanco y ensalada mixta	\$39.800
Filete de salmón en mantequilla de eneldo y champiñones sobre papines Acompañado de ensalada	\$34.200
Corvina a lo macho Corte de pescado blanco en clásica preparación peruana en salsa de mariscos con arroz blanco y ensalada mixta	\$38.500
Pescado de temporada*	\$32.400
Langostinos grille* En salsa de su elección: Al ajillo o agridulce Maniere	\$49.900 \$51.900

Medallón de lomo frutos del bosque*

Salteado de zettas deglaseadas en jugo de carne con miel y tomillo
\$29.800



Fajitas de carne gratinadas

Acompañadas de sour cream, frijol refrito y guacamole

\$28.500

ACOMPÑAMIENTOS

Arroz blanco	\$1.100
Ensalada Lagartos	\$2.900
Ensalada mixta	\$3.900
Papa a la francesa	\$4.400
Papa al horno	\$3.200
Papa rústica	\$2.000
Patacón	\$2.000
Petit pois	\$2.800
Vegetales asados	\$4.000
Verdura grille	\$2.800
Verdura mixta grille	\$3.900

PASTAS

Espaguetti o penne	
Al burro	\$10.800
Bolognesa	\$15.100
Carbonara	\$17.900
Con pollo	\$16.100
Napolitana	\$13.200
Tres quesos	\$16.900
Albóndigas de cerdo y salsa atomatada	\$15.100

RAVIOLI

Carne o ricotta con espinaca	
Al burro	\$19.500
Bolognesa	\$20.900
Carbonara	\$24.800
Napolitana	\$18.900

Todas las pastas vienen con ensalada Lagartos

Raviolis con salsa rústica de tomates \$25.900



Pollo bourguignonne
Acompañado de arroz frito con vegetales \$28.600

VEGETARIANO		BEBIDAS FRÍAS	
Arroz chaufa vegetariano Arroz salteado al wok con zucchini, zanahoria, cebolla puerro, raíces chinas, y champiñón de París		JUGOS	
Pita romana Con salsa pomodoro, bocconcini y albahaca fresca	\$7.000	Fruta natural Mango, feijoa, lulo, fresa, mora, melón, patilla, papaya o piña	\$3.800
Musaka de vegetales Típica preparación griega con berenjena, zucchini, zanahoria y champiñones	\$16.500	Mandarina natural	\$6.300
Berenjenas apanadas	\$7.000	Naranja natural	\$6.300
Ensalada india vegetariana Con champiñones, lechugas, vinagreta de jengibre y coco caramelizado	\$11.200	Mango biche	\$4.600
Lasagna del huerto Con pasta rellena de espinaca, queso campesino, champiñones frescos, cebolla, zucchini y salsa pomodoro	\$14.200	Gulupa	\$4.900
Espagueti mediterráneo Con alcaparras, berenjenas, aceitunas, albahaca, tomate y queso boconccino	\$11.800	Corozo	\$4.900
Hamburguesa de lentejas Preparación a base de lentejas, perejil y hierbabuena, acompañada de papa a la francesa	\$9.800	Limonada Lagartos	\$2.300
Risotto de cebada	\$10.200	Limonada natural	\$2.100
		Limonada de hierbabuena	\$2.300
		Limonada de coco	\$4.100
		Detóx: manzana verde, pepino, limón y apio	\$4.500

Portobellos rellenos
\$16.200



Plato árabe
Faláfel, tabule, humus de berenjena y pan árabe
\$12.800



Precios con impuestos incluidos. Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores del área de servicios. En caso de que tenga 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 a los teléfonos: en Bogotá 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910 165. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas, ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Si toma, no maneje.