

Menú FARALLONES



 farallones
CLUB CAMPESTRE



TODOS LOS PRODUCTOS
CONTIENEN SAL Y PIMIENTA

ENTRADAS

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Cubos de panceta crocantes bañados en leche de tigre, con cilantro y cebolla roja.

\$ 35.000

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarones en salsa roja con brandy, cebolla blanca con un toque de ajo.

\$ 30.000

TIRADITO DE CORVINA

Láminas de corvina fresca, bañados en una salsa de mango y chiles, acompañado de crocantes de puerro.

\$ 30.000

CAUSA COLOMBIANA

Torre de plátano guayabo con chicharrón crocante, en una emulsión de mayonesa japonesa con chile dulce y aguacate.

\$ 30.000

LÁMINAS DE ARROZ NEGRO

Crocantes de morcilla sobre espuma de papa y queso manchego.

\$ 20.000

CORAZONES DE POLLO

Corazones de pollo salteados en soya con cebolla y perejil.

\$ 20.000

CARPACCIO DE BETABEL

Láminas de betabel en emulsión de aceite de oliva, limón y pimienta, stracciatella y rúgula inglesa.

\$ 20.000

Láminas de arroz negro





Ensalada de sandía y langostinos



Ensalada del huerto



Ensalada de quinua

ENSALADAS

ENSALADA DE SANDÍA Y LANGOSTINOS

Mix de lechuga con trozos de sandía, cascotes de naranja y aguacate, en una mayonesa japonesa y chipotle con langostinos a la parrilla.

\$ 40.000

ENSALADA DE SALMON GRAVLAX

Salmón curado, sobre una mixtura de lechuga baby acompañado de alcaparras, aguacate, tomate cherry y stracciatella.

\$ 40.000

ENSALADA DEL HUERTO

Maíz, hongos, tomate cherry, espárragos, berenjenas zuquini, sobre una cama de lechugas.

\$ 35.000

ENSALADA DE QUINUA

Quinoa en dos texturas con zuca, arándanos, tomate, cherry, perejil y espárragos.

\$ 35.000

BURRATA

Queso tradicional italiano relleno, sobre una cama de rúgula inglesa, duraznos en almíbar, con una mermelada de frutos rojos.

\$ 35.000

SOPAS Y CREMAS

SOPA AZTECA

Sopa de tomate con totopos, trozos de pollo, crema agría, aguacate y chile ahumado.

\$ 25.000

SOPA PESCADO

Sopa de pescado a base de leche de coco, verduras de temporada y trozos de pescado blanco.

\$ 25.000

SOPA CAMPESINA

Sopa de vegetales de temporada con pollo.

\$ 20.000

SOPA DE LENTEJA Y CHORIZO

Clásica sopita de lenteja aromatizada con chorizo.

\$ 20.000



Sopa Azteca

PESCADOS Y MARISCOS

CAZUELA MARISCOS

Cazuela a base de leche de coco, sofrito del pacífico camarón, calamar y pescado acompañado de tostadas y arroz con coco.

\$ 65.000

PESCADO LEMON PEPPER

Filete de corvina bañado en una salsa intensa y refrescante de pimientas y limón, acompañada de papa criolla al horno y espárragos a la parrilla.

\$ 60.000

ATÚN A LA PARRILLA

Filete de atún, sobre una mezcla de vegetales parrillados y papa criolla en una emulsión de soya, limón y sésamo.

\$ 60.000

TRUCHA A LA PARRILLA

Trucha a la plancha acompañada de arroz con coco y tostadas.

\$ 40.000

Pescado Lemon Pepper



ARROCES Y PASTAS

ARROZ ESPAÑOL

Arroz tipo paella con bombones de pollo, costilla de cerdo, camarones y calamar.

\$ 50.000

ARROZ JUANCHACO

Pescado, langostino, camarón, calamar, pulpo, mejillón y sofrito del pacífico.

\$ 60.000

ARROZ JAPONÉS

Arroz al sartén con vegetales, raíz china, cerdo, pollo soya y cebollín.

\$ 40.000

PASTA EN SALSA PREFERIDA

Pasta fresca con salsa de su elección: napolitana o al burro.

\$ 30.000

PASTA BOLOÑESA

\$ 35.000

PASTA CARBONARA

\$ 35.000

Arroz Español



CARNES Y AVES

Lomito trufado sobres salsa cremosa



BABY BEEF

Corte de res de 250gr acompañado de ensalada fresca y papa francesa.

\$ 55.000

LOMO SALTADO

Cortes de lomo de res al estilo peruano, con cebolla morada y cascots de tomate, acompañado de arroz y papa francesa.

\$ 60.000

FILET MIGNÓN

Medallones de res albardados en tocineta con salsa a base de crema de leche y hongos silvestres, acompañado de papas rústicas al horno.

\$ 60.000

LOMITO TRUFADO SOBRE SALSA CREMOSA

Lomo de res a la parrilla, sobre una pasta cremosa con pasta de trufa negra y hongos de temporada.

\$ 55.000

STEAK PIMIENTA

Tagliata de res en salsa a base de mostaza dijon, pimientas y crema de leche sobre cacerola de papa crocante.

\$ 55.000

BONDIOLA

Carne de cerdo en cocción lenta, sobre compota de papa amarilla y arracacha, acompañado de una reducción de malbec.

\$ 45.000

COSTILLA SAN LUIS

Costilla san Luis al barril, acompañado de una ensalada criolla sobre una espuma de yuca majada.

\$ 45.000

MILANESA CERDO

Corte delgado de filete de cerdo apanado, acompañado de papa francesa.

\$ 38.000

POLLO ASADO A LAS FINAS HIERBAS

Medio pollo a la parrilla marinado en finas hierbas con papa cocida y crema agria.

\$ 45.000

CHURRASCO DE POLLO

Contra muslos de pollo a la parrilla con yuca cocida y suero costeño.

\$ 38.000

MILANESA POLLO

Corte delgado de pechuga de pollo apanado, acompañado de papa francesa.

\$ 40.000

CARTA LIGERA Y PARA COMPARTIR

SÁNDWICH DE POLLO

Pan artesanal, pechuga de pollo, queso azul, manzana verde y reducción de balsámico.

\$ 27.000

SÁNDWICH PHILADELPHIA

Sándwich de pan brioche con trozos de lomo viche, criski de tocineta y queso fundido.

\$ 38.000

WRAP POLLO

Láminas de pollo a la parrilla, envueltas en una tortilla de harina con queso mozzarella, salsa ranch, lechuga fresca, criski de tocineta y un picadillo de tomate, pepino y cebolla.

\$ 30.000

HAMBURGUESA FARALLONES

Carne angus, queso mozzarella, queso cheddar, tocineta, lechuga, tomate, cebolla roja, acompañada de papas a la francesa.

\$ 38.000

WRAP MEXICANO

Bondiola de cerdo marinada en achiote y hoja de plátano en cocción lenta, pico de gallo, queso cheddar y alioli de chipotle en una tortilla de harina acompañado de emulsión de aguacate y totopos.

\$ 30.000

ALITAS POLLO BÚFALO

Alitas bañadas en salsa búfalo, sobre papas a la francesa y bastones de zanahoria.

\$ 40.000

POLLO CRISPI

Fileticos de pollo apanados, acompañado de papas a la francesa.

\$ 30.000

ESFERAS DE RISSOTO

Esferas de risotto rellenas de queso y panceta crocantes sobre un espejo de salsa napolitana.

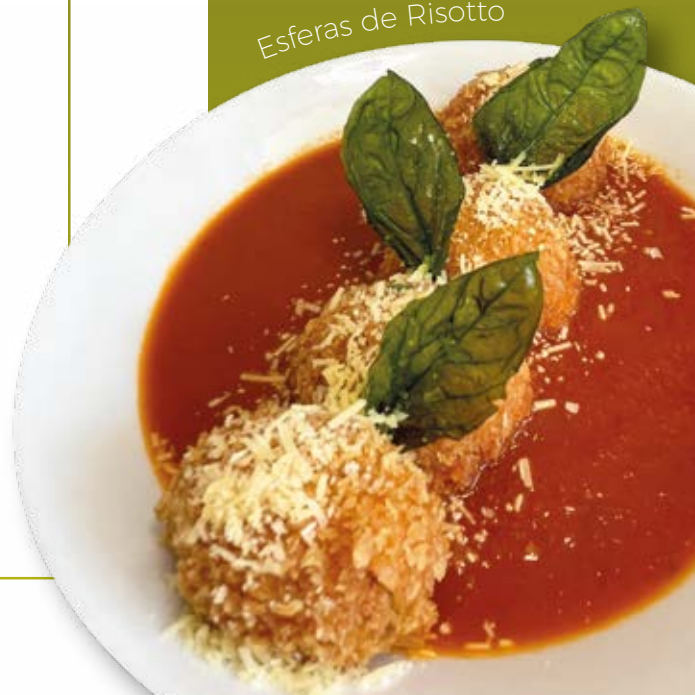
\$ 35.000

CAMARONES CROCANTES

Camarones y champiñones crocantes acompañados de una mayonesa de chiles.

\$ 38.000

Esferas de Risotto



POSTRES

Gelato de lulo

FLAN CARAMELO

\$ 13.000

GELATO DE LULO

\$ 13.000

PANACOTA

\$ 13.000

CACEROLA
DE FRUTOS ROJOS

\$ 25.000



MENÚ INFANTIL

SALCHIPAPA NIÑO \$ 15.000

NUGGETS DE POLLO \$ 15.000

SÁNDWICH COMBINADO \$ 20.000

HAMBURGUESA INFANTIL \$ 25.000

PASTA CON POLLO JUNIOR \$ 20.000

PASTA BOLOÑESA JUNIOR \$ 20.000

PASTA AL BURRO JUNIOR \$ 20.000

MINI BROCHETA POLLO \$ 20.000

MINI BROCHETA RES \$ 20.000



