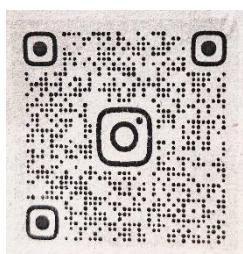


Golf.

RESTAURANTE



Restaurante y cafetería

Instagram: @restaurantegolfclubrio4

WIFI: Bar RCGC 2,4 HZ **Clave:** golfclub678

Menú Ejecutivo

Martes a viernes al mediodía, excepto feriados.

Plato principal, bebida (gaseosa, agua mineral) \$17000

postre o café

Principales

Tallarines o Ñoquis con Salsa Mixta, Filetto o Crema

Milanesa de Ternera, Merluza a la romana, Pollo deshuesado a la plancha, Cuadril unidad

Ensalada Caesar, Ensalada Mediterránea

Guarniciones

Papas fritas, Puré de papa o

Ensalada mixta (lechuga, Tomate y Cebolla)

Postres

Flan, Queso y Dulce, Bocha de Helado o Café o Té

Adicionales Extras

Napolitana, Fugazza \$4000

Salsas Especiales:

Gratinado, Bolognesa, Finas Hierbas, Roquefort, \$4000

Cuatro Quesos, Hongos, Holanda

Vegetales Grillados al Plato \$3000

Ensalada de Frutas \$1000

Panqueque de Dulce de Leche \$2000



Entrada

Provoleta rebozada con Huevo Poché, Pimientos Asados, Rúcula y Salsa Romesco *	\$17000
Empanada de Langostinos y Queso con Salsa de Chiles Agridulce	\$5000
Empanada de Carne cortada a Cuchillo	\$4500
Tortilla Babe de Papa y Cebolla, Emulsión y Jamón Crudo *	\$15000
Rabas con Mayonesa Brava *	\$17000
Tablita de Mar: Rabas, Cornalitos y Chicharrón de Pescado *	\$21000

* para compartir

Ensaladas Especiales

Caesar con Pollo o de Langostinos Grillados	\$13000/ \$19000
Citadina (rúcula, peras asadas, camembert y almendras tostadas y reducción de miel y aceto)	\$15000
Amoratta (langostinos, palta, hojas verdes, tomates secos, parmesano y aderezo cremoso)	\$19000
Mediterránea (jamón crudo, lonjas de queso, olivas negras, champignones, cherris y hojas verdes)	\$13000
Golf Club (champiñones, atún, queso, jamón, palmitos, palta, hojas verdes y otros ingredientes)	\$21000



Pastas

Sorrentinos negros rellenos de trucha con salsa de vegetales y tomate concasé	\$16000
Sorrentinos de molleja con crema de verdeo	\$15000
Risotto de hongos (portobello, champignones y de pino)	\$15000
Agnolottis de cabutia, queso de cabra y nuez con crema de hierbas	\$14000
Ñoquis de papa con crema de quesos gratinados, nueces y verdeo fresco	\$14000
Cintas verdes con salteado de langostinos, dados de tomate, olivas y alcaparras	\$16500
Ñoquis de trucha ahumada y papa con vegetales y crema suave de bagna cauda	\$16000

Pescados

Trucha patagónica con crema de lima y salteado mediterráneo	\$22500
Merluza crocante con criolla de cítricos, papa rellena y vegetales	\$15500
Salmón chileno con manteca de alcaparras y graten de vegetales	\$29000

Carnes

Medallones de lomo con salsa de malbec especiada, papas confit, rúcula y cherrys	\$21500
Entrecote con manteca de hierbas, duxelle de hongos y papas al horno	\$20500
Milanesa de entraña con provolone, verdeo, papas dominó y chimi de tomates secos.	\$20000
Milanesa de carré a la fugazetta con papas españolas	\$18000

Menú Niños

Mini ñoquis o tallarines	\$9500
Mini mila con Fritas o Puré / Napolitana	\$10500 / \$13500

Postres

Flan de dulce de leche con crema de coco	\$7000
Pavlova con frutas de estación y crema diplomate	\$8000
Degustación de helados caseros con crema de cítricos	\$9000
Crumble de peras especiadas, salsa inglesa de vainilla y helado casero de crema	\$9000
Copa Golf Club (helado de chocolate, crema, dulce de leche fresco, nueces, charlotte y frutillas)	\$8000
Copa de frutos rojos (brownie, merengue, helado de mascarpone y salsa de frutos rojos)	\$8000
Degustación de almíbares y queso y frutos secos	\$9500
Degustación de almíbares y queso para compartir	\$15500



Valor de Medio Plato, 70% del valor Original - Valor de plato compartido, adicionar \$7000

Platos Clásicos

Milanesa de carré de ternera	\$10500
Milanesa o Suprema de pollo	\$10500
Pechuga o muslo a la plancha	\$10000
Entrecot o Cuadril (2)	\$13500
Bife de chorizo	\$17000
*Agregado Napolitana o Fugazetta	\$4000
*Agregado con Salsa y guarnición	\$7000

Pastas Clásicas

Tallarines al Huevo	\$10500
Ñoquis de Papa	\$10500
Ravioles de Verdura y Pollo	\$13000
Salsas: Filetto, Crema o Mixta	
Salsas para combinar pastas:	
Bolognesa, Verdeo, Finas Hierbas,	\$4000
Holanda, Roquefort, Champignon, Cuatro Quesos	
Frutos de Mar, Langostinos	\$8000

Pescados

Filete de merluza a la romana o grille	\$10500
Trucha Salmonada grille	\$16000
Salmon Chileno grille	\$21000
* Agregado con Salsa y guarnición	\$6000
Guarniciones	
Papas fritas o papas naturales	\$5000
Puré de papa o de calabaza	\$5000
Papas españolas o pai	\$6000
Papas a la crema con queso gratinado	\$7500
Vegetales grillados	\$7500
Huevo frito o duro	\$2000
Omelette de jamón y queso	\$8000
Omelette de champignones y verdeo	\$10000
Tortilla de Papa Chica 4	\$8000
Tortilla de Papas Mediana 6	\$12000
Ensalada con 2 ingredientes o mixta	\$5000
Ensalada con 3 o 4 ingredientes	\$6500
(lechuga, rúcula, tomate, cebolla, zanahoria, choclo y/o huevo)	
Rúcula con parmesano o huevo	\$5000
Agregado de atún, palta, palmito o ananá	\$5000

Postres tradicionales

Flan/con DDL o Crema/Mixto	\$6000
Queso y Dulce	\$6000
Helado una/dos bochas	\$5000/ \$6500
Ensalada de frutas / con Helado	\$6000
Panqueque con dulce de leche / con Helado	\$6500/ \$8500
Don Pedro / Lemon Champ	\$11000
Agregado dulce de leche, crema c/u	\$1000
Agregado frutos rojos	\$2500



Helado palito

\$3500



Malbec

Cadus Apellation	\$38500
El Enemigo	\$42000
Numina	\$27000
Saint Felicien	\$21800
Salentein Reserva	\$20700
Luigi Bosca de Sangre	\$35600
Luigi Bosca Reserva	\$25300
Terrazas Reserva	\$22500
Don Nicanor	\$20700
Nieto Senetiner	\$13800
Emilia	\$13800
Viñalba	\$15500
Fabre Montmayou Terruño	\$18400
Alamos	\$17800
Nicasia Red Blend	\$18900
Latitud	\$13300
Las Perdices Exp Gualtallary	\$25300
Las Perdices Exp. La Consulta	\$25300
Nieto Senetiner Doc	\$18400
Las Perdices	\$13800
Fabre Montmayou Terruño 375 cc	\$8600
Uxmal	\$13200

Otras Cepas

Las Perdices Reserva Bonarda	\$19000
Las Perdices Alas Colaradas Ancellotta	\$23000
Las Perdices Alas Colaradas Petit Verdot	\$23000
Alamos Reserva Pinot Noir	\$25300
Las Perdices Reserva Pinot Noir	\$17800

Cabernet Sauvignon

Luigi Bosca de Sangre	\$35600
Don Nicanor	\$23000
Viñalba Reserva	\$15500
Latitud	\$13200

Cabernet Franc

Fabre Montmayou Terruño	\$18400
Nicasia Red Blend	\$17800
Las Perdices Alas Coloradas	\$23600

Blends

D.V. Catena Cabernet Malbec	\$33900
Luigi Bosca de Sangre Red Blend	\$35600
Las Perdices Red Blend	\$14400
Salentein Reserva Corte de Tintas	\$21300

Rosé

Salentein Reserva	\$25300
Alamos Maceración Atenuada	\$25300
Copa de Vino	\$4600

Chardonnay

Luigi Bosca Reserva	\$25300
Fabre Montmayou Classic	\$15200
Nieto Senetiner	\$15200
Alamos	\$17800
Latitud	\$13200
Emilia	\$13800

Sauvignon Blanc

Rutini	\$26500
Las Perdices	\$12700
Latitud	\$13800

Copa de Vino	\$4600
--------------	--------

Espumantes

Barón B Extra Brut	\$36800
Salentein Brut Nature	\$21300
Las Perdices Brut Nature	\$17300
Chandon Extra Brut	\$21300
Nieto Senetiner Extra Brut	\$20200
Nieto Senetiner Brut Nature	\$21300
Salentein Blanc de Blans	\$21300
Partridge Extra Brut	\$16700
Copa de Espumante	\$5200

Bebidas sin alcohol

Gaseosas 500 cc	\$4000
Agua sin/con gas 500 cc	\$4000
Jugo de Limón Exprimido	\$4000
Limonada	\$6500

Torrontés

Las Perdices Torrontés	\$14400
Bodega Etchart Privado Torrontés	\$13800

Dulces

Las Perdices Torrontes Dulce	\$13800
Alamos Dulce Natural	\$18400

Otras Cepas

Las Perdices Exploración Riesling	\$23000
-----------------------------------	---------

Blends

Salentein Reserva Corte de Blancas	\$21300
Nicasia Blanc de Blancs	\$20700



Infusiones

Café	\$2300
Café Jarrito	\$2600
Café Doble	\$3000
Té	\$1800

Cervezas

Cerveza Stella Artois lt	\$9000
Cerveza Andes Rubia lt	\$7800
Cerveza Andes Roja o IPA lt	\$7800
Cerveza Quilmes lt	\$6600
Cerveza Andes Lata 473 cc	\$4200
Cerveza Corona 330 cc	\$5000

Aperitivos y Destilados

Fernet Branca medida	\$3000
Ginegra Llave	\$3000
Cognac Reserva San Juan	\$3000
Cointreau	\$10500
Baileys	\$7000
Licor de Café Borghetti	\$3000

Whiskies

Jhonnie Walker Etiqueta Negra	\$10500
Jhonnie Walker Etiqueta Rojo	\$7500
Ballantines	\$6500
Blenders	\$6000

Cocktails

Fernet Branca con Coca Cola	\$5000
Fernet Brancamenta (ricetta italiana) y Soda	\$5000
Carpano Bianco Tonic	\$4500
Vermut Carpano Bianco, agua tónica, rodaja de limón	
Carpano Orange	\$4500
Vermut Carpano Rosso, soda, rodaja de naranja	
Campari Tonic	\$5500
Campari, agua tónica, rodaja de limón	
Garibaldi	\$5000
Campari, jugo de naranja, rodaja de naranja	
Cuba Libre	\$6500
Ron Havana Club, Coca Cola, rodaja de limón	
Aperol Spritz	\$6500
Aperol, espumante Extra Brut, Soda, rodaja de naranja	
Blu Negroni	\$6500
Gin Spirito Blu, Vermut Carpano Rosso, Campari, rodaja de naranja	
Negroni Perfetto	\$12000
Gin importado, Vermut Antica Fórmula, Campari, Rodaja de naranja	

GIN TONIC

Gin Spirito Blu	\$6000
Beefeater	\$7500
Beefeater Pink	\$7500
Tanqueray Clásica	\$8000
Tanqueray Royal / Sevilla	\$10000
Bombay	\$10000