



CLUB
SALVADOREÑO

M E N Ú

Entradas

TIRADITO *mahi mahi*

Finas láminas de pescado dorado, arúgula, crostinis, guacamole, queso parmesano bañado en vinagreta antigua y decorado con jalapeño.

\$9.25

CARPACCIO *de res*

Finas láminas de lomo importado, arúgula, crostinis, guacamole, queso parmesano bañado en vinagreta antigua y decorado con jalapeño.

\$11.95

CARPACCIO DE SALMÓN\$11.95

Finas láminas de salmón importado, arúgula, crostinis, guacamole, queso parmesano bañado en vinagreta antigua y decorado con jalapeño.



Sopas

CREMA de papa

Suave crema de papa enriquecida con
crema de leche saborizado con cebolla
y puerro, acompañado con crostinis

\$7.50



SOPA DE CEBOLLA.....\$8.75

Intensa sopa de cebolla caramelizada con vino
acompañada con queso mozzarella y horneada con
una cubierta de pan artesanal

BISQUE DE CRUSTÁCEOS.....\$13.75

Crema de mariscos servida con camarones jumbo y
jaiba, horneado con una cubierta de pan artesanal.

Ensaladas

ENSALADA POKE.....\$11.75

Mix de lechuga con pollo a la parrilla, aceitunas negras, pepinillos, arúgula, maíz dulce, crostinis, queso parmesano y vinagre balsámico.

ENSALADA *de salmón*

Filete de Salmón, mix de lechuga, crostinis, aguacate, pepinillo fresco, rábano y tomate con aderezo chipotle.

\$14.45



CHICHARRONES

rib eye

Corte premium de res acompañado de chimichurri, chirmol, cebolla curtida, guacamole y tortillas fritas.

\$12.95



PARA *compartir*

CHICHARRONES DE CERDO\$11.95

Cerdo marinado y frito, acompañado de chimichurri, chirmol, cebolla curtida, guacamole y tortillas fritas.

ALITAS BBQ.....\$11.00

Alitas bañadas y acompañadas con papas fritas

TACOS SUADERO.....\$9.95

Cuatro unidades de tacos de suadero acompañado de salsa picante, cebolla y cilantro.

CHUNKS DE POLLO.....\$7.95

Tempurizados acompañados de salsa BBQ y papas fritas.

CHORIZO ARTESANAL DE LA CASA\$6.75

Chorizo de la casa sobre una cama de ensaladilla de papa acompañados con crostinis y chimichurri .



LOMO *de aguja*

10 oz. de lomo importado,
servido con salsa de pimientos,
puré de papas y vegetales al grill.

\$20.95

BRISKET AHUMADO.....\$17.45

Ahumado en cocción lenta y servido con salsa BBQ, maíz
salteado y papa provenzal.

FILETE MAHI MAHI.....\$15.75

Dorado cocinado en su punto bañado en salsa de queso azul.
Acompañado de arroz basmati y vegetales al vapor.

RISSOTO DE HONGOS.....\$17.90

Arroz confitado con hongos, cremoso con versatié y flambeado
con vino blanco. Acompañado de ensalada y pan bollo.

LASAÑA DE POLLO Y HONGOS.....\$12.95

Capas de pasta, pollo, queso mozzarella, hongos, horneado
con salsa bechamel y acompañado de ensalada cesar.

PANINI DE POLLO CÉSAR.....\$8.45

Sandwich relleno de pechuga de pollo con queso mozzarella,
aderezo césar, lechuga romana. Acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA PUYAZO.....\$10.75

Carne marmoleada con un toque ahumado cocinado a la
parrilla gratinada con queso y cebolla caramelizada.
Acompañado con papas fritas.

PLATOS fuertes

RIB EYE.....\$20.95

12 oz. Corte importado servido con chimichurri, arroz basmati y maíz salteado. Acompañado con pan bollo.

ENTRAÑA.....\$24.50

8 oz. Corte importado servido con chimichurri, pure de papas y kimchi de zucchini.

POLLO AL GRILL.....\$10.50

Pechuga sazonada y cocinada al grill servida con salsa bordelesa, pure de papas y rajas de chile morrón.

CAMARONES EN MANTEQUILLA DE AJO...\$19.95

8 oz. De camarón jumbo salteados en mantequilla de ajo y acompañado de arroz, vegetales a la parrilla y pan.

LINGUINI ALFREDO CON POLLO.....\$12.00

Pasta servida con salsa alfredo y pollo a la parrilla.

PULPO
al grill

Pulpo a las brasas. Servido con papa provenzal y kimchi de zucchini.

\$19.95



Infantil

CHICKEN FINGERS.....\$7.25

Tiras de pechuga de pollo. Acompañado de papas fritas y salsa de tomate.

HAMBURGUESA INFANTIL.....\$6.25

Hamburguesa infantil. Acompañado de papas fritas y salsa de tomate.

MAC AND CHEESE.....\$5.25

Pasta coditos servida con mantequilla, salsa de queso cheedar. Acompañado de papas fritas y salsa de tomate.

CHURRASQUITO\$7.95

4 oz. Lomo de aguja. Acompañado de papas fritas y salsa de tomate.

Postres

TARTA FINA DE MANZANA.....\$4.95

Crocante masa con láminas de hojaldre rellenas con manzana caramelizada y decorado con crema de almendras.

CREMEE BRULEE.....\$4.95

Clásico francés de cremas horneadas y azúcar cristalizada.

TIRAMISU.....\$4.50

Capas de bizcocho embebido en café, queso mascarpone y un toque de cacao espolvoreado.

FLAN DE CARAMELO.....\$4.50

Textura suave y cremosa con un delicado sabor a vainilla.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ.....\$4.50

Suave y cremoso cheesecake sobre base de galleta, cubierto con una intensa y refrescante jalea de maracuyá.



CLUB
SALVADOREÑO



Club Salvadoreño



club_salvadoreno