



PRAIA  
BEACH CLUB

**PAPAS A LA FRANCESA CON AJO Y QUESO PARMESANO** ..... \$ 15.000  
**FRENCH FRIES WITH GARLIC AND PARMESAN CHEESE**

---

**CHIPS DE PLÁTANO CON GUACAMOLE** ..... \$ 15.000  
**PLANTAIN CHIPS WITH GUACAMOLE SAUCE**

---

**COCTEL DE CAMARÓN - SHRIMP COCTEL** ..... \$ 30.000

---

Camarones en salsa golf con toques de ron y vainilla; acompañados de aguacate y chips de plátano. Shrimp in golf sauce with touches of rum and vanilla; accompanied by avocado and plantain chips.

---

**CEVICHE MIXTO - MIX CEVICHE** ..... \$ 42.000

---

Camarones y tilapia marinados en leche de tigre al estilo peruano, acompañado de chips de plátano. Shrimp and tilapia marinated in "leche de tigre" Peruvian style with plantain chips.

---

**CEVICHE CARIBEÑO - "CARIBEÑO" CEVICHE** ..... \$ 39.000

---

Camarones, pulpo, gamba y mejillones en salsa a base de tomate, limón, cebolla, mango y cilantro, crocante de tortilla de maíz y cascos de limón. Shrimp, octopus, crustaceans and mussels in tomato, lemon, onion, mango and cilantro sauce; crunchy corn tortilla and lemon slices.

---

**FILETE - FILLET** ..... \$ 57.000

---

Corte de solomito a la parrilla acompañado de papa rustica y ensalada de la casa. Beef tenderloin on the grill with rustic potato and homemade salad.

---

**ENTRAÑITA – SKIRT STEAK** ..... \$ 98.000

---

Corte de Angus a la parrilla acompañado de papa rústica y ensalada de la casa. Skirt Steak angus on the grill with rustic potato and homemade salad.

---

**POLLO CROCANTE – CHICKEN GRILLED** ..... \$ 35.000

---

Pernil de pollo cocido al vacío, terminado a la parrilla y montado en puré de papa criolla con toques de jengibre; salsa de chocolate picante y ensaladilla de temporada con vinagreta de lulo. Chicken leg vacuum-cooked, grilled and serve it on Creole potato puree with a bit of ginger; spicy chocolate sauce and seasonal salad with lulo vinaigrette.

---

**PESCA DEL DÍA ENCOSTRADA EN ALMENDRAS** ..... \$ 52.000  
**FISH FILLET CRUSTED IN ALMONDS**

---

Pescado fresco encostrado en almendras y acompañado de salsa de miso con coco, sobre puré de papa rustico con aroma a trufa; salteado de espárragos, habichuelin, tomate cherry y portobellos. Fish fillet crusted in almonds and accompanied by miso sauce with coconut, on rustic mashed potatoes with a truffle aroma; sautéed asparagus, habichuelin, cherry tomato and portobellos.

---

**PASTA AL PESTO – PESTO PASTA** ..... \$ 32.000

---

Pasta corta en su punto, zucchini a la parrilla, tomate cherry aromatizado, salsa pesto y queso bocconcini. Penne pasta, grilled zucchini, aromatized cherry tomatoes, boconccini cheese in pesto sauce.

**PASTA CON ALBÓNDIGAS EN SALSA POMODORO ..... \$ 33.000**  
**MEATBALL FRESH PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE**

—  
Pasta fresca con albóndigas bañadas en salsa a base de tomate y albahaca.

