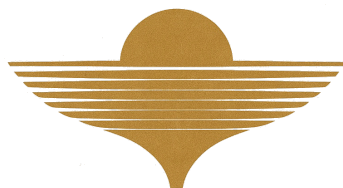


ESPEJO

M A D E R A S



B E A C H C L U B

M E N U



ENTRADAS

Ceviche de Pescado C\$400

Pescado del día curado en leche de tigre, con cebolla morada y servido con camote y chilotitos

Cóctel de Camarón C\$450

Camarón frío en una salsa de tomate y cítricos, con aguacate, cebolla morada, tomate y cilantro

Tostada de Atun C\$250

Atún fresco marinado en nuestra salsa, sobre una tortilla de maíz crujiente con mayonesa de chipotle, aguacate y salsa macha

Arancini de Champiñón C\$150

Croquetas doradas de risotto con champiñones y queso mozzarella, acompañadas de alioli de trufa

Guacamole con Totopos C\$200

Guacamole cremoso y recién hecho con cilantro, lima y jalapeño, servido con nuestros totopos



T A C O S

Taco de Flap Steak C\$230

Flap steak a la parrilla con aguacate, cebolla encurtida, queso, salsa roja tatemada en tortilla de maíz casera

Costra de Camarón C\$230

Taco de camarón en tortilla de harina con frijoles refritos, crema chipotle, salsa macha y costra de queso fundido

Taco de Pescado Estilo Baja C\$200

Mahi-mahi empanizado con una mezcla de cerveza, repollo encurtido, crema de chipotle en tortilla de maíz casera

Taco de Milanesa de Berenjena C\$200

Berenjena crujiente con salsa de tomate tatemada, cebolla morada encurtida, crema de cilantro y lima en tortilla de maíz



PIZZAS

Mediterránea C\$500

Fior di latte, salsa de tomate, aceitunas negras, tomates cherry, cebolla morada, alcachofas y albahaca

Champiñones C\$520 (Bianca)

Champiñones fresco, mozzarella, queso de cabra, tomillo y cebolla caramelizada

Mortadela y Pistacho C\$560

Fior di latte, mortadela, pesto de pistacho y pistachos triturados

Salchicha Italiana (Bianca) C\$560

Salchicha italiana, feta, tomillo y miel picante

ENSALADAS

Ensalada César C\$320

Kale, coliflor, parmesano y crutones, con aderezo César casera

Ensalada de Remolacha y Cítricos C\$320

Remolacha asada, naranjas, cebolla morada, queso de cabra, nueces y vinagreta de cítricos



ENTRÉES

Steak Frites C\$730

Filete de res a la parrilla con salsa chimichurri, servido con papas fritas con gorgonzola

Pargo a la Talla C\$600 x libra

Pargo entero a la parrilla con salsa roja, frijoles refritos, aguacate, cebollas moradas y tortillas (entre 2-3 libras)

Pechuga de Pollo a la Parrilla C\$535

Marinada en salsa de tamarindo, servida con maduro asado y ensalada cítrica

Pulled Pork Vindaloo Sandwich C\$550

Cerdo cocinado a fuego lento en salsa india vindaloo, raita y ensalada de repollo, servido con papas fritas

Smash Burger \$550

Smash burger con queso provolone, cebolla caramelizada, champiñones salteados, lechuga fresca y nuestro alioli de ajo confitado, servido con papas fritas

Linguine a la Mediterránea C\$400

Linguini orgánico con tomates, berenjena asada, zucchini, aceitunas y alcaparras



P O S T R E S

Tres Leche de Coco C\$200

Bizcocho suave bañado en mezcla de tres leches con coco y terminado con crema ligera y coco tostado

Salted Caramel Cheesecake C\$250

Cremoso cheesecake con un toque de sal marina, servido sobre una base crocante y cubierto con nuestra sedosa salsa de caramelo salado

Bananas Tempura con Helado \$150

Bananas en tempura ligera y crujiente, servida con helado de vainilla y un toque de caramelo

B E B I D A S

Sodas C\$80

Limonada con hierba buena C\$150

Jugo de Naraja Natural C\$160

Jugo de Calala C\$150

Ginger Ale / Tonic C\$90

C E R V E Z A S

Toña/Victoria C\$110

Corona C\$120

Cerveza Artesanal \$200

Seltzer C\$90



VINOS

Espumante

Prosecco DOC Canti Italia C\$1,200

Blancos

Canti, Pinot Grigio (Italia) C\$915 Copa C\$260

Misty Cove, Sauvignon Blanc (Nueva Zelanda) C\$1,200

Abadía San Campio, Albariño (DO Rías Baixas) C\$1,400

Austin, Chardonnay (Paso Robles, California) C\$1,830

Rosés

Studio by Miraval, Rosé (Côtes de Provence) C\$1,320

Tintos

Kaiken, Malbec (Mendoza, Argentina) C\$915 Copa C\$260

Finca Resalso, Tempranillo (DO Ribera del Duero)
C\$1,200

Saurus, Pinot Noir (Patagonia, Argentina) C\$1,250

Famille Perrin, Rhone Blend (Côtes du Rhône) C\$1,650



COCTELES

Cocteles con Vino

Mimosa (Prosecco, fresh squeeze orange juice) C\$260

Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda) C\$330

Hugo Spritz (St Germain, prosecco, soda) C\$400

Garibaldi Spritz (Campari, prosecco, soda) C\$330

Ron Flor de Caña

Nica Libre/Don Vicente C\$200

Piña Colada (Ron, piña y leche de coco) C\$260

Espejo Cooler (Ron, pepino, jengibre, limón) C\$260

Mojito (Ron, hierbabuena, limón, soda) C\$260

Tequila

Margarita Clasica (Tequila, triple-sec, limon) C\$280

Margarita de Calala (Tequila, calala, naranja) C\$280

Spicy Margarita (Tequila, jalapeño, limón) C\$280

Mezcal

Smoky Paloma (Mezcal, toronja, limón, soda) C\$360

Alma Roja (Mezcal, chiles, jarabe de remolacha) C\$360

Orange Sun (Mezcal, campari, naranja y limón) C\$360



COCTELES

Classics

Gin & Tonic (Gin, tónica, cítricos y hierbas) C\$400

Negroni (Gin, Campari y vermut rojo) C\$400

Old Fashioned (Bourbon, bitter y azúcar) C\$450

Dirty Martini (Gin/vodka, vermut y olive brine) C\$450

Espresso Martini (Vodka, espresso y licor de café)
C\$450

Mocktails

Verde Tonic (Pepino, albahaca y tónica) C\$260

Spicy Hibiscus (Jamaica, chile, naranja, soda) C\$260

Ginger Spritz (Ginger beer, piña, limón y bitters) C\$260

Spirits

(1.5 Oz. Shot)

	Standard	Premium
Ron	C\$130	C\$320
Whisky	C\$225	C\$375
Vodka	C\$130	C\$320
Tequila	C\$180	C\$550
Mezcal	C\$310	C\$590
Gin	C\$150	C\$590

ESPEJO

M A D E R A S



B E A C H C L U B