

MENU

ENTRADAS

BRUSCHETTA ITALIANA \$350

Crostini de pan rústico, tomates frescos, albahaca, rucula, ajo, queso parmesano y reducción de vinagre balsámico.

MAHI MAHI CEVICHE \$450

Filete de dorado, rábano, pepino, leche de tigre, cilantro y cebolla morada.

NACHOS DE POLLO \$390

Pollo desmenuzado, tortillas de maíz, salsa de queso cheddar, guacamole, crema agria, pico de gallo y cilantro.

CEVICHE DE CAMARONES \$550

Camarones, tomate, pepino, limón, aguacate, piña.

POTATO WEDGES \$325

Queso cheddar, queso pepper jack, tocineta crujiente, crema agria y puerro.

PALITOS DE MOZZARELLA \$325

Servido con salsa marinara.

CAJUN SPICE CALAMARES \$375

Servido con salsa tártara.

SLIDERS TRIO \$450

3 Mini hamburguesas: alioli de pesto y parmesano, rúcula, salsa de queso cheddar y mermelada de tocineta.

CREMA DE AUYAMA \$390

Auyama, jengibre, parmesano, crema, pipas de calabaza tostadas y aceite de oliva.

ALITAS DE POLLO \$495

6 unidades de alitas de pollo fritas y cubiertas de la salsa de su preferencia servidas con papas fritas y salsa ranch.

Bañada en salsa de su eleccion: BBQ, Buffalo, Teriyaki, General Tso.

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE \$375

Mozzarella fresca, pesto, tomate y reducción de vinagre balsámico.

ENSALADA COBB \$395

Queso azul, pechuga a la plancha, lechugas mixtas, tomate, cebolla morada, huevo hervido, tocineta crujiente, aguacate y aderezo de miel y mostaza.

ENSALADA GRIEGA \$390

Lechugas mixtas, rúcula, queso feta, aceitunas negras, cebolla roja, pepino japonés, tomates cherrys y aderezo de balsámico, miel y mostaza.

ENSALADA CÉSAR \$390

Lechuga romana, crutones, queso parmesano y aderezo César.

AGREGA POLLO \$450

AGREGA CAMARONES \$550

ENSALADA QUESO DE CABRA \$475

Lechugas mixtas, rúcula, frutos secos, fresas, queso de cabra fresco y aderezos de frutos rojos.

ENSALADA VERDE CON FETA \$390

Lechugas mixtas, pimientos rostizados, cebolla, pepino criollo, aguacate, cebolla blanca, queso feta y aderezo de vinagre balsámico, miel y mostaza.

SANDWICHES Y HAMBURGESAS

BACON CHEESEBURGER \$390

Carne artesanal, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillo, tocineta, BBQ Mayo y pan brioche servido con papas fritas.

SANDWICH DE POLLO CASA LINDA \$390

Pan ciabatta, pechuga a la plancha, tocineta, aguacate, lechuga, tomate, alioli de albahaca y parmesano, servido con papas fritas.

STEAK AND CHEESE \$490

Filete de res, champiñones frescos, pimientos, cebolla blanca, queso pepper jack y alioli de trufas servido con papas fritas.

VEGGIE BURGER \$450

Servida en pan brioche con aguacate, lechuga y tomate.

SANDWICH ESPECIAL DE ANGUS STEAK \$850

Filete angus sobre mantequilla y romero, pan ciabatta, cebolla crujiente, pesto de tomate y ajo confitado, alioli de trufa, rúcula.

ANGUS BURGER \$625

Carne artesanal angus certificada de 8 oz, pan brioche, queso pepperjack, mermelada de tocino, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa barbacoa.

MENU

Castaway's

CLUBHOUSE & EATERY



PASTAS

Elige la pasta de tu selección: penne, spaghetti, fettuccini.

POLLO CON BRÓCOLI \$390

Pechuga de pollo, brócoli, salsa blanca y parmesano.

PASTA BOLOÑESA \$390

Clásica salsa boloñesa.

JAMAICAN JERK CHICKEN PASTA ... \$450

Pollo jerk, tomate cherry, cebolla caramelizada, espinaca en salsa cremosa y picante.

SEAFOOD PASTA \$750

Mezcla de mariscos de temporada en salsa de tomate, vino y perejil.

SALMON AHUMADO Y CAMARONES ... \$650

Servida en salsa blanca cremosa de espinacas, tomates cherry y parmesano.

PASTA ASIÁTICA

Fideos de soba, brócoli, chili, ajo, jengibre, pimientos, aceite de sésamo, semillas de sésamo y puerro.

AGREGA POLLO \$390

AGREGA FILETE DE RES IMPORTADO..... \$525

AGREGA CAMARONES \$625

LASAÑA BOLOÑESA \$475

Queso mozzarella, salsa bechamel y salsa boloñesa.

PASTA FRESCA RAVIOLI

RICOTTA Y ESPINACA \$390

Raviolis de ricotta y espinaca en salsa de tomate fresco.

RAVIOLI DE CAMARONES \$575

Raviolis de camarones en salsa de queso parmesano.

CARNES

Elige tu guarnición: ensalada verde, papas fritas, yuca frita, aros de cebolla, arroz blanco, puré de papa, vegetales salteados, vegetales a la plancha.

PECHUGA CORDON BLUE \$575

Crujiente pechuga rellena de jamón ahumado y queso mozzarella cubierta de salsa rosa de pimientos asados.

PECHUGA A LA PLANCHA \$450

Servida con salsa de hongos.

PECHUGA PARMESANA \$475

Crujiente pechuga servida con marinara y queso mozzarella gratinado.

POLLO AL CURRY \$450

Pechuga en cremosa salsa de curry amarillo, pimientos y cebolla aromatizada con sambuca y miel.

POLLO TERIYAKI \$450

Salteado con jengibre fresco, ajo, pimientos y brócoli.

FILETE IMPORTADO \$725

Servido con salsa de pimientas.

FILETE DE RES ANGUS \$1,550

Servido con salsa bearnesa.

CHURRASCO ANGUS \$1,200

Servido con chimichurri fresco.

BISTEC Y CAMARONES \$875

Servido con una cremosa salsa cajún.

COSTILLAS DE CERDO ST. LUIS \$850

Asadas en salsa bbq de chipotle y guayaba.

ANGUS T. BONE \$1,600

Mantequilla de hierbas.

ANGUS RIBEYE \$1,800

Elige tu salsa preferida.

STROGANOFF POLLO \$525

Cremosa salsa con hongos y tocineta.

STROGANOFF RES \$775

Cremosa salsa con hongos y tocineta.

PESCADO Y MARISCOS

Elige tu guarnición: ensalada verde, papas fritas, yuca frita, aros de cebolla, arroz blanco, puré de papa, vegetales salteados, vegetales a la plancha.

CAMARONES A LA CREMA \$790

SALMÓN A LA PLANCHA \$790

FILETE DE DORADO \$725

Servido en una salsa de alcaparras.

CASEROLA DE MARISCOS \$825

Combinación de pescados y mariscos en salsa de tomate, vino blanco y hierbas.

CHILLO IMPORTADO \$900

Precio por libra

POSTRES

BROWNIE CON CARAMELO

SALADO \$450

Cubierto con helado de vainilla.

PIE DE LIMÓN \$390

MASA DE GALLETA CON CHISPAS DE

CHOCOLATE \$450

Cubierto con helado de vainilla.