

Salon Victoria

Entradas

GASPACCIO DE TOMATE CON ALBAHACA

PARTICULAR \$8.000 **AFILIADO** \$6.400

SOPA DE TRES CEBOLLAS A LA FRANCESA

Cebolla cabezona, larga y puerro asadas al vino tinto.

PARTICULAR \$20.000 **AFILIADO** \$16.000

CAUSA MIXTA DE POLLO Y CAMARÓN

Pollo desmenuzado y láminas de camarón sobre puré de papa amarilla.

PARTICULAR \$35.000 **AFILIADO** \$28.000

ENSALADA CESAR

Clásica ensalada con lechuga romana, emulsión de anchas y crutón de pan francés

PARTICULAR \$35.000 **AFILIADO** \$28.000

CACEROLA DE CHAMPIÑONES AL AJILLO GRATINADOS

Acompañado de tostadas a las finas hiervas

PARTICULAR \$35.000 **AFILIADO** \$28.000



Fuertes

LOMO DE RES PARIS

Al Termino con Reducción de Vino Tinto, Pimienta Roja y Queso Azul acompañado de pure terciopelo y puntas de espárragos verdes

PARTICULAR \$60.000 **AFILIADO** \$48.000

LANGOSTINOS CON PIÑA MOSCOVITA

6 Langostinos Grillados, Servidos Sobre Rodaja de Piña Oro Miel en Reducción de Jugo de Piña y Naranja Aromatizados con Vodka, papas al hinojo y pure de arveja verde

PARTICULAR \$70.000 **AFILIADO** \$56.000

LOMO DE CERDO CON MANGO AL CURRY

Esquicito Lomo de Cerdo Glaseado a la Parrilla con Mango en Concasse al Curry acompañado de arroz basmati, tomate Cheri y zanahoria baby grillados

PARTICULAR \$45.000 **AFILIADO** \$36.000

SALMON CECILIA

Fresco Filete de Salmon Bañado en Salsa Meniere, Puntas de Espárragos y crocante de parmesano Acompañado de Pure Nieve

PARTICULAR \$70.000 **AFILIADO** \$56.000

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS

Caldo Corto de Mariscos, Arroz Arborio y Variedad de Mariscos Acompañado de Patacones

PARTICULAR \$50.000 **AFILIADO** \$40.000

PENE ARRABIATA CON LANGOSTA

Pene al Dente con Medallones de Langosta, Salsa Napolitana, Tocineta y Peperoncino

PARTICULAR \$65.000 **AFILIADO** \$52.000

SUPREMA GRAND MARNIERE

Pechuga Conservada en Grand Marnier y Suave Aroma de Naranja Acompañada de Pure de Arveja y Papas a la Crema al romero

PARTICULAR \$40.000 **AFILIADO** \$32.000

CAZUELA VICTORIA

Tradicional preparación a base de langosta, mix de mariscos con un toque de la casa, acompañado de arroz de coco y patacón.

PARTICULAR \$55.000 **AFILIADO** \$44.000

CILINDROS DE ARROZ CON VEGETALES

Rellenos de Zucchini, Pimenton, Espinaca, Champiñon sobre Salsa Napolitana

PARTICULAR \$32.500 **AFILIADO** \$26.000

Parrilla

RIBEYE 500GR

PARTICULAR \$100.000 **AFILIADO** \$80.000

POLLO ENTERO AL ROMERO

PARTICULAR \$35.000 **AFILIADO** \$28.000

SALMON GRILLE

PARTICULAR \$60.000 **AFILIADO** \$48.000

PUNTA DE ANCA DE CERDO

PARTICULAR \$44.000 **AFILIADO** \$35.200

Pueden escoger dos acompañamientos para Los Platos de Parrilla Vegetales Glaseados - Ensalada la victoria - Puré Terciopelo - papas cremosas al romero



Postres y bebidas

PERAS AL OPORTO CON GELATO DE VAINILLA OLD

PARTICULAR \$15.000 **AFILIADO** \$12.000

FLAN DE CAMELO Y COCO

PARTICULAR \$15.000 **AFILIADO** \$12.000

TRILOGÍA DE TARDALETAS

PARTICULAR \$15.000 **AFILIADO** \$12.000

LIMONADAS

Natural	\$7.000	\$5.600
Hierbabuena	\$8.500	\$6.800
Coco	\$12.000	\$9.600
Cerezada	\$10.000	\$8.000

SODAS ITALIANAS

Manzana verde, frutos rojos, maracuyá y canela \$15.000 \$12.000