

# 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