



**CLUB DE GOLF  
LA DEHESA**



El Club de Golf La Dehesa cuenta con una extensión de 75 hectáreas. Nuestra desafiante cancha de Golf tiene un yardaje de 7.048 para Varones y de 6.666 para Damas. Además posee el Par 5 más largo del país, ubicado en el hoyo 18, con 660 yardas. También tenemos una cancha de golf de nueve hoyos destinada a los niños, permitiendo fomentar el desarrollo de este deporte en los pequeños.

# PARA BEBER

BEBIDAS EN LATA	\$1.700
AGUA MINERAL Con y sin gas.	\$1.600
AGUA MINERAL PRISMA 500CC Con y sin gas.	\$2.100
GINGER BEER MR. PERKINS / T. HENRY	\$3.100
JUGOS NATURALES DE FRUTA	\$3.500
LIMONADA CLÁSICA	\$2.950
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.500
LIMONADA BERRIES	\$3.500
LADRILLO Jugo de limón , granadina y agua con gas.	\$3.700

# CERVEZAS EN BOTELLA

CRISTAL LAGER	\$2.500
HEINEKEN	\$2.800
ROYAL GUARD Variedades	\$2.800
COORS USA	\$3.200
SOL México	\$3.200
CORONA México	\$3.400
MAHOU 5 ESTRELLAS España	\$3.700
AUSTRAL LAGER	\$3.700
AUSTRAL CALAFATE	\$3.700
KUNSTMANN LAGER - TOROBAYO	\$3.800

# CERVEZAS SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO	\$2.700
KUNSTMANN CERO	\$3.300
MAHOU 0.0 TOSTADA España	\$3.500
CRISTAL RADLER	\$2.700

# SCHOP

CRISTAL 500 cc.	\$3.900
TOROBAYO 300 cc.	\$2.800
TOROBAYO 500 cc.	\$4.500
MICHELADA	\$1.400
CHELADA	\$1.000

# SPRITZ ESPUMANTE MÁS BEBIDA BLANCA O SODA

APEROL	\$5.700
RAMAZOTTI	\$5.700
SAINT GERMAIN	\$8.500





# TRAGOS DE AUTOR

<b>HOYO 19</b> Vino blanco, frutos rojos, goma de la casa y toques de durazno.	\$4.200
<b>ESTRELLA DE ORO</b> Whisky, jugo de naranja, goma de la casa y vino Carmenere.	\$5.900
<b>SUB ZERO</b> Blue curazao, espumante Brut, arándanos y Sprite.	\$6.500
<b>PCR POSITIVO</b> Gin, blue curazao, limón, goma de la casa y Ginger Ale.	\$6.900
<b>PCR NEGATIVO</b> Gin, blue curazao, limón, goma de la casa y agua tónica.	\$6.900
<b>BOCHINCHERO</b> Vodka, limón, granadina y goma de la casa.	\$6.900

## APERITIVOS Y COCTELES

<b>PISCO SOUR NACIONAL 35°</b> Alto del Carmen - Mistral	\$4.500	<b>DAIQUIRI</b>	\$5.900
<b>PISCO SOUR NACIONAL CATEDRAL 35°</b> Alto del Carmen	\$5.300	<b>CAIPIRINHA</b>	\$4.700
<b>PISCO SOUR PERUANO 40°</b> Tabernero	\$5.700	<b>CAIPIROSKA</b>	\$5.700
<b>PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL 40°</b> Tabernero	\$6.200	<b>NEGRONI</b>	\$5.700
<b>WHISKY SOUR</b>	\$5.500	<b>BITTER BATIDO</b>	\$4.700
<b>JEREZ SOUR</b>	\$4.900	<b>KIR ROYALE</b>	\$4.700
<b>AMARETTO SOUR</b>	\$4.700	<b>BLOODY MARY</b>	\$6.200
<b>VAINA</b>	\$4.500	<b>JUGO DE TOMATE ALIÑADO</b>	\$4.500
<b>MOJITO</b> Sabores	\$5.900	<b>MOSCOW MULE</b>	\$6.700
<b>PIÑA COLADA</b>	\$5.500	<b>LONDON MULE</b>	\$6.900
<b>TEQUILA MARGARITA</b>	\$5.500	<b>CLAVO OXIDADO</b>	\$7.500
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	\$5.500	<b>CAMPARI</b>	\$5.500
		<b>TOM COLLINS</b>	\$6.500
		<b>FERNET BRANCA</b>	\$5.300



## PIQUEOS

<b>BRUSCHETTON MEDITERRÁNEO</b> Con jamón serrano, peras al vino, queso roquefort, nueces glaseadas y rúcula.	\$8.900
<b>BRUSCHETTON PACÍFICO</b> Con salmón ahumado, ricotta, láminas de palta, alcaparras fritas y aceite de oliva.	\$8.900
<b>WINGS MISTER T</b> 6 unidades de alitas de pollo marinadas y apanadas, servidas con salsa BBQ.	\$6.900
<b>WINGS MISTER LEE</b> 6 unidades de alitas de pollo marinadas y apanadas, servidas con salsa de mayonesa y ajo picante.	\$6.900
<b>OSTIONES A LA PARMESANA</b> 6 unidades en su concha gratinadas con queso, crema, mantequilla, limón y vino blanco.	\$10.900
<b>CAMARONES ANDINOS</b> 8 camarones ecuatorianos en costra de quinoa roja y blanca con su salsa alioli de ajo negro.	\$9.900
<b>QUESADILLAS CHILENSIS</b> Masa de tortilla con queso fundido, carne mechada y láminas de palta. Sabor chileno con estilo mexicano.	\$10.900
<b>EMPANADAS DE QUESO</b> 6 unidades en masa filo.	\$6.500
<b>EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO</b> 6 unidades en masa filo.	\$6.500
<b>PAPAS CABREADAS</b> Papas fritas con salsa de queso cheddar, tocino y ciboullete.	\$9.500

## ENTRADAS

<b>TIRADITOS DE SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ</b> 10 tiraditos de salmón fresco en leche de tigre con un toque de ají amarillo. Sobre salsa de maracuyá.	\$12.900
<b>CEVICHE DE PESCADO AL ESTILO PERUANO</b> Pescado blanco del día con camote, choclo peruano, toque de ají rocoto y su leche de tigre.	\$12.900

## LOS HEAVY DUTY

<b>PLANCHA DE LA TIERRA (4-5p)</b> Variedad de cortes de res con filete de lomo vetado, pechuga de pollo y chorizo parrillero, sobre base de verduras grilladas, champiñones salteados y su salsa en base a reducción de carmenere.	\$35.000
<b>PLANCHA DEL MAR (4-5p)</b> Variedad de pescados del día, camarones, ostiones en su concha y anillos de calamar, sobre una base de verduras grilladas y su salsa de alcaparras.	\$38.000
<b>CHORRILLANA TRADICIONAL XL (4p)</b> Trozos de filete a la plancha, huevos fritos, papas fritas y cebolla frita.	\$28.900
<b>CHORRILLANA DEL CLUB XL (4p)</b> Trozos de filete a la plancha, huevos fritos, papas fritas, cebolla frita y chorizo. Acompañada de salsa de rocoto y ají amarillo.	\$29.900
<b>CHORRILLANA TRADICIONAL (2p)</b> Trozos de filete a la plancha, huevos fritos, papas fritas y cebolla frita.	\$14.500
<b>CHORRILLANA DEL CLUB (2p)</b> Trozos de filete a la plancha, huevos fritos, papas fritas, cebolla frita y chorizo. Acompañada de salsa de rocoto y ají amarillo.	\$15.500

<b>TARTAR DE ATÚN FRESCO</b> Trocitos de atún fresco sazonado con aceite de sésamo, alcaparras, mostaza dijon, toque de jugo de limón, sobre palta fileteada y tostadas de pan rústico.	\$10.900
<b>CRUDO DE FILETE EN TOSTADAS</b> 160 gr. de filete, limón, cebolla morada, pimiento rojo, cilantro, pepinillo dill, alcaparras y ají verde. Acompañado de tostadas.	\$10.900





# PLATOS DE FONDO

## INCLUYEN ACOMPAÑAMIENTO

### LOMO SALTADO \$13.900

Trozos de lomo salteados con cebollas, tomate, cebollín y cilantro. Acompañado de papas fritas, arroz con choclo peruano.

### ATÚN SALTADO \$12.500

Trozos de atún salteado con cebollas, tomate, cebollín y cilantro. Acompañado de papas fritas y arroz con choclo peruano.

### SALMÓN CAPRESE \$12.500

Filete de salmón sobre salsa en base de mantequilla, ajo, aceite de oliva, tomates cherry salteados, boconccinis y albahaca.

### PLATEADA AL VINO \$11.800

Plateada preparada en cocción lenta por varias horas, servida en una reducción de su jugo y vino tinto.

### LOMO A LO POBRE \$13.950

250 gr. de lomo vetado, papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.

### FILETE A LO POBRE \$15.900

Medallón de 220 gr. de filete, papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.

### LOMO A LA PLANCHA \$12.950

250 gr. de lomo vetado preparado a la plancha.

### FILETE A LA PLANCHA \$13.900

Medallón de 220 gr. de filete de res preparado a la plancha.

### PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$10.300

250 gr. de pechuga de pollo preparada a la plancha.

### MILANESA DE POLLO \$9.950

De tierna pechuga de pollo.

### MILANESA DE LOMO LISO \$10.300

¡La clásica!

### ESCALOPA KAISER \$11.900

Láminas de lomo liso rellenas de jamón de pavo y queso.

# AGREGADOS CALIENTES

ARROZ \$2.700

PURÉ DE PAPAS \$2.700

PURÉ PICANTE \$2.700

PAPAS FRITAS \$2.900

VERDURAS SALTEADAS \$2.900

# PASTAS

ÑOQUIS DE ESPINACA EN SALSA DE SALMÓN \$9.900

Gnoccis de espinaca servidos con salsa de salmón a la crema.

ÑOQUIS DE PAPA AL GUSTO \$7.900

Gnoccis de papas servidos con salsa a elección. Pomodoro, bolognesa, champiñones o pesto.

SPAGHETTI AL GUSTO \$7.900

Con salsa a elección. Pomodoro, boloñesa, champiñones o pesto.

LASAGNA BOLOGNESE \$9.900

Láminas de pasta rellenas con salsa bolognesa, salsa blanca, queso y salsa pomodoro.

# COMIDA TRADICIONAL JUDÍA

BEIGALEJ DE RICOTTA (1 u) \$3.200

Masa especial horneada, rellena con ricotta. Servido con crema.

BOLLO DE ESPINACA (1 u) \$2.800

Masa horneada, rellena con hojas de espinaca y queso.

VARENIQUES (8 u) \$6.200

Saquitos de masa rellenos con puré de papas, cocidos en olla. Servidos con cebolla frita.

CREPALEJ (8 u) \$6.700

Saquitos de masa, cocidos en olla, rellenos con ricotta. Servidos con crema.





## ENSALADAS CLÁSICAS

ENSALADA CÉSAR POLLO	\$8.900
Base de hojas de lechuga costina con bastones de pechuga de pollo grillado, tomates cherry, crutones, queso rallado y salsa César.	
ENSALADA CÉSAR CAMARÓN	\$8.900
Base de hojas de lechuga costina con camarones ecuatorianos, tomates cherry, crutones, queso rallado y salsa César.	
ENSALADA CÉSAR SALMÓN	\$10.500
Base de hojas de lechuga costina con salmón ahumado, tomates cherry, crutones, queso rallado y salsa César.	

## ARMA TU ENSALADA

### 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN

LECHUGA-TOMATE - PEPINO	\$3.000
ZANAHORIA-CHOCLO	
POROTOS VERDES	

### AGREGADOS ESPECIALES:

PALTA	\$2.500
PALMITOS	\$2.200
ESPÁRRAGOS	\$2.500
CHOCLITOS COCTEL	\$2.100

## HAMBURGUESAS 2.0

### RECETA CASERA, EN PAN BRIOCHE. TODAS INCLUYEN PAPAS FRITAS

HAMBURGUESA BIRDIE	\$8.900
Hamburguesa de 125 grs. con lechuga, tomate, champiñones salteados, cebolla caramelizada y queso fundido.	
HAMBURGUESA EAGLE	\$8.900
Hamburguesa de 125 grs. con lechuga, tomate, tocino, queso cheddar y pepinillo dill.	

## SÁNDWICHES TRADICIONALES

### EN PAN FRICA AMASADO, MOLDE BLANCO, MOLDE INTEGRAL O MARRAQUETA TODOS INCLUYEN PAPAS FRITAS

CHURRASCO TOMATE	\$8.500
Churrasco de filete y tomate.	
CHURRASCO PALTA	\$8.900
Churrasco de filete y palta.	
CHURRASCO TOMATE - PALTA	\$8.900
Churrasco de filete con tomate y palta	
CHURRASCO ITALIANO	\$9.500
Churrasco de filete, palta, tomate y mayonesa.	
CHACARERO	\$9.500
¡El clásico! Churrasco de filete con tomate, poroto verde y ají verde.	
BARROS LUCO	\$9.500
Churrasco de filete y queso fundido.	
BARROS JARPA	\$6.900
Con jamón de pavo y queso fundido.	
AVE PALTA	\$6.900
Rebanadas de pechuga de pollo a la plancha y palta fileteada.	
CHURRASCO MARINO	\$8.900
Filete de pescado frito con base de lechuga, rebanadas de tomate, aros de cebolla morada y salsa tártara.	

HAMBURGUESA BUNKER	\$8.900
Hamburguesa de 125 grs. con lechuga, tomate, aros de cebolla apanados, salsa de tres quesos, virutas de tocino crispy y rodajas de jalapeño.	







# MENÚ DE NIÑOS

VIENESAS DE PAVO (2u) CON PAPAS FRITAS	\$4.900
BASTONCITOS DE PECHUGA DE POLLO (4u) CON PAPAS FRITAS	\$5.500
SPAGHETTI BOLOGNESA O POMODORO	\$4.900
EMPANADAS DE QUESO (6u)	\$5.500

# CAFETERÍA

ESPRESSO SIMPLE	\$1.900
ESPRESSO DOBLE	\$2.600
CORTADO SIMPLE	\$2.100
CORTADO DOBLE	\$2.650
CAPUCCINO	\$2.650
LATTE	\$2.650
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.900
TÉ DILMAH	\$1.900
AGUA DE HIERBAS	\$1.700

# POSTRES

PANQUEQUES CELESTINO Relleno con manjar, cubierto de azúcar flor y helado de vainilla.	\$4.500
TARTA TATIN DE PERA Tarta tibia de peras con crumble de frutos secos. Acompañada de helado de vainilla artesanal.	\$4.900
CHURROS CASEROS Churros caseros cubiertos con azúcar flor. Acompañados de una suave salsa de manjar y de chocolate.	\$4.300
TORTA DEL DÍA Preguntar por torta especial para celíacos.	\$4.300
STRUDELL DE MANZANAS DE LA CASA Sin azúcar añadida.	\$4.300
CREME BRULEE ¡El clásico de la casa!	\$4.300
ENSALADA DE FRUTAS De la temporada	\$3.900
HELADO ARTESANAL	
Un sabor	\$2.900
Dos sabores	\$3.500



# DEL BAR

## PISCO PISCOLAS

PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.200
PISCO GOBERNADOR 35°	\$5.200
PISCO MISTRAL 35°	\$5.200
PISCO DOBLE DESTILADO ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.200
PISCO GOBERNADOR 40°	\$6.400
PISCO DEOBLE DESTILADO CASA LAPOSTOLLE 40°	\$6.900
CORTO PISCO 2 OZ Alto del Carmen, Mistral o Gobernador 35°	\$3.500

## GIN

BEEFETER	\$6.500
TANQUERAI	\$6.700
BOMBAY	\$6.900
LA REPÚBLICA ANDINA	\$7.000
BULLDOG	\$8.500
HENDRICK'S	\$8.900
CORTO GIN 2 OZ Beefeter, Tanquerai o Bombay	\$4.500

## VODKA

14 INKAS	\$5.500
STOLICHNAYA	\$5.500
ABSOLUT BLUE	\$5.700
ABSOLUT SABORES	\$5.900
GREY GOOSE	\$8.900

## WHISKY

BALLANTINES 6 AÑOS	\$5.900
JOHNNIE WALKER 6 AÑOS ET. ROJA	\$6.100
JOHNNIE WALKER 12 AÑOS ET. NEGRA	\$7.900
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$9.100
SINGLE MALT MACALLAN DOUBLE CASK 12 AÑOS	\$21.000
SINGLE MALT GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$12.500
JIM BEAM	\$7.200
JACK DANIELS OLD N°7 BLACK	\$7.500

## RON

BARCELÓ AÑEJO	\$6.900
ABUELO AÑEJO	\$6.900
HAVANA CLUB AÑEJADO	\$6.900
BACARDÍ CARTA ORO	\$7.100





# DE LA VENDIMIA

## ESPUMANTES

FREIXENET CORDÓN NEGRO BRUT 750 cc	\$23.000
FREIXENET CORDÓN NEGRO BRUT 375 cc	\$11.000
VIÑAMAR EXTRA BRUT	\$16.500
CASA DONOSO BRUT	\$14.500

## SAUVIGNON BLANC

AMAYNA INX 2021 Leyda	\$16.500
MATETIC CORRALILLO San Antonio	\$13.500
CASAS DEL BOSQUE RESERVA Casablanca	\$14.500

## CHARDONNAY

CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA Casablanca	\$16.500
AMAYNA INOX, 2021 Leyda	\$16.500

## CABERNET SAUVIGNON

VIK A 2020 Millahue, Cachapoal	\$25.000
PEREZ CRUZ GRAN RESERVA 2019 Maipo, Andes	\$18.000
PEREZ CRUZ GRAN RESERVA 2019 Maipo, Andes 375 cc	\$10.000
VIÑA REQUINGUA TORO DE PIEDRA Colchagua	\$15.000
CASA DONOSO GRAN RESERVA BICENTENARIO Maule	\$12.500

## SYRAH

MATETIC CORRALILLO 2018 San Antonio	\$22.000
TINTOMARE RESERVA FAMILIAR Leyda	\$20.000

## PINOT NOIR

VILLARD EXPRESIÓN 2020 Casablanca	\$16.500
-----------------------------------	----------

## CARMENERE

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION 2020 Maipo Andes	\$22.500
VIÑA CASA SILVA GRAN TERROIR Colchagua	\$15.000
CASA DONOSO GRAN RESERVA BICENTENARIO Maule	\$16.500

## ENSAMBLAJES

EMILIANA COYAM, ORGÁNICO Casablanca	\$26.500
CASA DONOSO 1810 GRAN RESERVA Maule	\$21.500
VON SIEBENTHAL PARCELA 7 Panquehue, Aconcagua	\$19.500

## GRANDES VINOS

VIK MILLA CALA ENSAMBLAJE Millahue, Cachapoal	\$45.000
CONCHA Y TORO TERRUNYO Pirque	\$39.000
VENTISQUERO VERTICE ENSAMBLAJE APALTA Colchagua	\$32.000

## VINOS DE LA CASA POR COPA

VIÑAMAR EXTRA BRUT	\$4.200
MATETIC CORRALILLO SAUVIGNON BLANC	\$3.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA CHARDONNAY	\$3.900
CASA SILVA GRAN TERROIR CARMENERE	\$3.900
PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	\$4.200

## VINOS DE LA CASA

MATETIC CORRALILLO SAUVIGNON BLANC	\$13.500
CASAS DEL BOSQUE RESERVA CHARDONNAY	\$12.500
CASA SILVA GRAN TERROIR CARMENERE	\$15.000





**CLUB DE GOLF  
LA DEHESA**

