

CARTA RESTAURANTE
PRINCE OF WALES COUNTRY CLUB
100 YEARS
COMEDOR • TERRAZA • BAR •

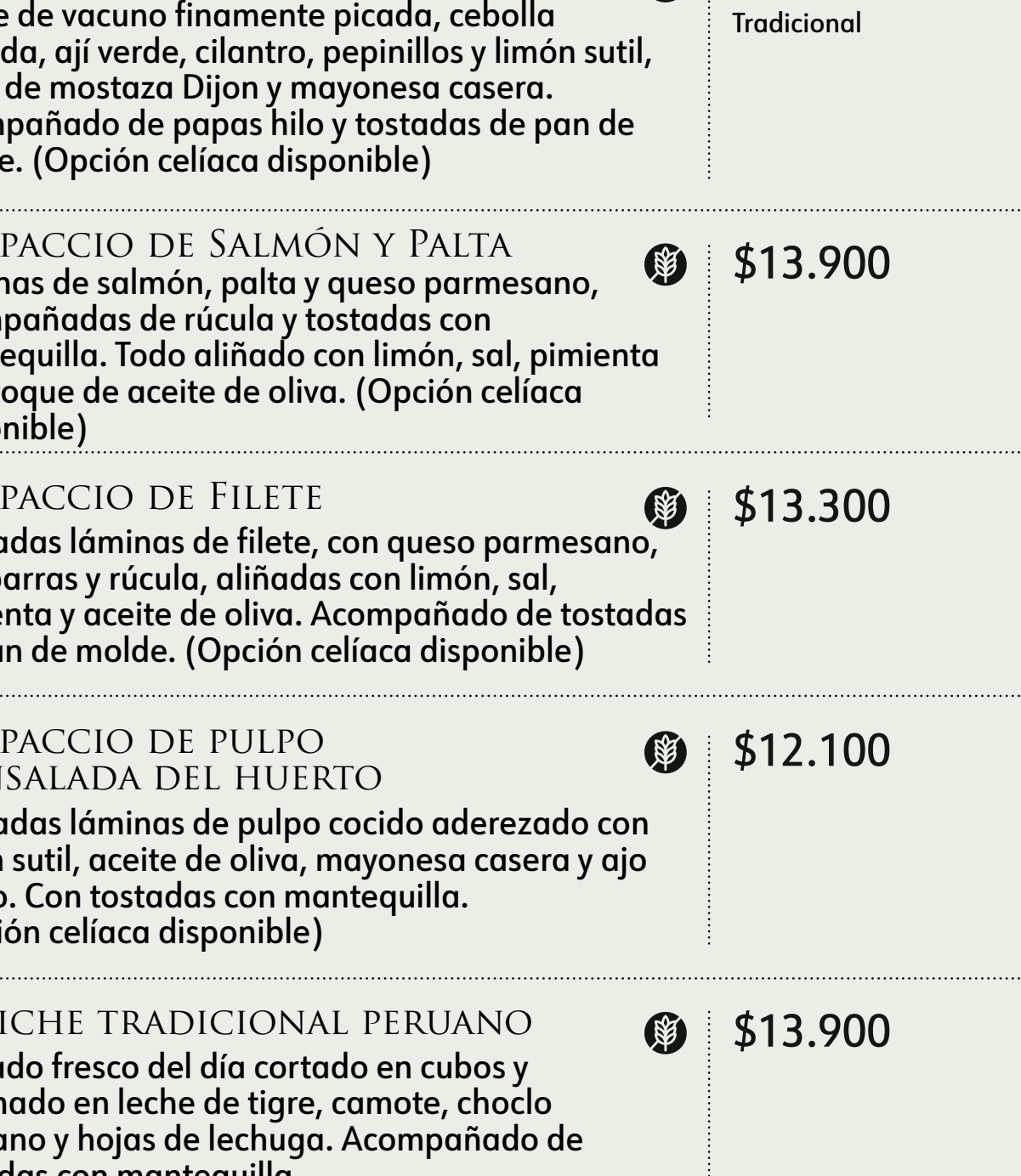
CARTA 2026

VERANO

HORARIO SÁBADO
DE 12:30 A 16:10 HRS
Y DE 18:45 A 22:00 HRS.

HORARIO DOMINGO
Y FESTIVOS
DE 12:30 A 16:10 HRS.

PARA
COMPARTIR
FIN DE SEMANA / VERANO 2026



Canasta de papas fritas

EMPANADAS DE QUESO FRITAS
(4 unidades)

\$4.700

PAPAS FRITAS

\$2.800

Individual

\$4.800

Para compartir

CANASTA DE PAPAS FRITAS
con queso cheddar, tocino y ciboulette.

\$12.100

CRUDO

Carne de vacuno finamente picada, cebolla morada, ají verde, cilantro, pepinillos y limón sutil, salsa de mostaza Dijon y mayonesa casera. Acompañado de papas hilo y tostadas de pan de molde. (Opción celiaca disponible)



\$10.200

Tradicional

CARPACCIO DE SALMÓN Y PALTA
Láminas de salmón, palta y queso parmesano, acompañadas de rúcula y tostadas con mantequilla. Todo aliñado con limón, sal, pimienta y un toque de aceite de oliva. (Opción celiaca disponible)



\$13.900

CARPACCIO DE FILETE

Delgadas láminas de filete, con queso parmesano, alcázaros y rúcula, aliñadas con limón, sal, pimienta y aceite de oliva. Acompañado de tostadas en pan de molde. (Opción celiaca disponible)



\$13.300

CARPACCIO DE PULPO
Y ENSALADA DEL HUERTO

Delgadas láminas de pulpo cocido aderezado con limón sutil, aceite de oliva, mayonesa casera y ajo negro. Con tostadas con mantequilla. (Opción celiaca disponible)



\$12.100

CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

Pescado fresco del día cortado en cubos y marinado en leche de tigre, camote, choclo peruano y hojas de lechuga. Acompañado de tostadas con mantequilla. (Opción celiaca disponible)



\$13.900

GAZPACHO CON TÁRTARO DE ATÚN

Fresca sopa fría de tomates con tártaro de atún aderezado al estilo Nikkei.



\$7.900

HUMMUS CON PAN PITA

Puré de garbanzos con tahini (pasta de sésamo tostado) y limón sutil, acompañado de pan pita. (Opción celiaca disponible)



\$7.900

MACHAS Y OSTIONES A LA PARMESANA
(12 unidades)

\$18.400

ENSALADAS
FIN DE SEMANA / VERANO 2026



Ensalada Country

ENSALADA COUNTRY

Tradicional ensalada del Club con láminas de salmón ahumado, trozos de queso de cabra al pesto, aceitunas sevillanas, palmitos, espárragos y mix de hojas con dressing de miel y mostaza.

\$13.800

PALTA REINA

Palta rellena con pollo desmenuzado, mayonesa casera, ají verde, cilantro y limón. Servida sobre un mix de lechugas con limoneta, huevo duro, aceitunas y rabanitos.

\$10.200

ENSALADA CÉSAR

Hojas frescos de lechuga costina, crutones, queso parmesano y aderezo César.

\$10.200

Pollo

\$11.500

Camaron

PLATOS
PRINCIPALES
FIN DE SEMANA / VERANO 2026



Ravioles de espinaca y aceite de trufas

RAVIOLES DE ESPINACA
Y ACEITE DE TRUFAS

Pasta fresca rellena de ricotta y espinaca con salteados de champiñones en aceite de trufas.

\$10.900

CURRY AMARILLO DE VERDURAS

Verduras de temporada asadas con curry amarillo, leche de coco, mani y albahaca, acompañadas de arroz basmati.

\$10.500

CURRY DE POLLO

Pechuga de pollo saltada con berenjenas, champiñones y zapallo italiano, en salsa de curry amarillo y leche de coco, acompañada de arroz basmati.

\$12.200

ENTRANA A LA PARRILLA

Entraña a la parrilla, acompañada de papas rústicas y chimichurri, clásico aliño en base a perejil. (Opción celiaca disponible)



\$13.800

LOMO SALTADO

Lomo vetado en tiras saltado con cebolla morada, tomates y toques de cebollín y ají amarillo, acompañado de papas fritas y arroz.

\$12.600

MENÚ FAMILIAR
DE FIN DE SEMANA

Plato de fondo (a elección entre tres opciones), postre (tres alternativas), una copa de espumante o vino, o garza de cerveza o bebida y té, café o agua de hierbas.

\$18.900

MENÚ INFANTIL
DE FIN DE SEMANA

PLATO DE FONDO A ELECCIÓN ENTRE:

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA

FINGERS DE POLLO

Con arroz o papas fritas.

MAC & CHEESE

FILETITOS DE POLLO A LA PLANCHA

Con arroz, puré de papas o ensalada de palta.

\$8.900

POSTRE A ELECCIÓN ENTRE:

CELESTINO

COPA DE HELADO

JUGO O BEBIDA

MENÚ
CARNES
& PESCADOS
FIN DE SEMANA / VERANO 2026



Flat iron a la parrilla

FLAT IRON A LA PARRILLA

\$11.800

LOMO VETADO GRILLADO

\$12.300

FILETE GRILLADO

\$12.400

ATÚN SELLADO

\$9.800

SALMÓN A LA PLANCHA

\$9.300

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$7.700

MERLUZA AUSTRAL

\$9.800

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA DE HOJAS

\$3.200

ARROZ BLANCO

\$1.800

PAPAS FRITAS

\$2.800

A LO POBRE

\$4.800

½ A LO POBRE

\$2.800

ENSALADA CHILENA

\$2.300

AGREGADO PALTA

\$2.900

AGREGADO TOMATE

\$1.400

AGREGADO PALMITOS

\$2.000

VERDURAS SALTEADAS

\$2.900

PURÉ DE PAPAS (Opción picante)

\$2.000

MENÚ
SANDWICHES
TRADICIONALES
FIN DE SEMANA / VERANO 2026



Cappellini Centenario

SOLO LUCO TOMATE MAYO PALTA ITALIANO CHACARERO

POLLO \$5.200 \$6.700 \$6.800 \$7.900 \$8.500 \$7.100

CHURRASCO TRADICIONAL \$5.900 \$8.100 \$7.400 \$8.900 \$9.700 \$9.100

CHURRASCO FILETE \$8.100 \$11.100 \$9.300 \$9.800 \$11.300 \$11.100

HAMBURGUESA VEGANA \$4.700 \$5.000 \$6.500 \$7.700 \$5.800

PULLED PORK CON COLESLAW EN PAN CIABATTA \$9.800

Pulpa de cerdo en cocción lenta aderezada con cerveza negra, salsa barbecue y otros aliños, acompañada de coleslaw.

CAPPELLINI CENTENARIO \$11.900

Filete golpeado (140 gramos) con tomate, palta y mayonesa, en marraqueta.

BARROS JARPA \$6.100

Jamón y queso fundido.

CHEMILICO \$9.500

Churrasco de filete con huevo frito.

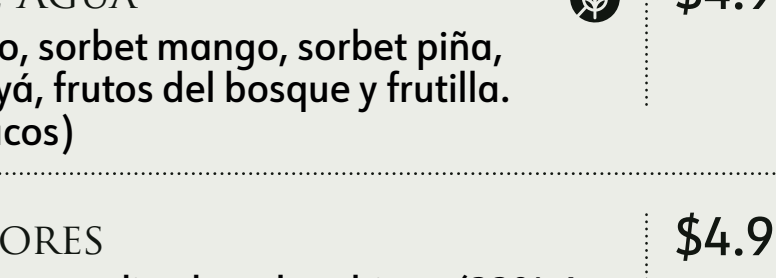
CLUB SANDWICH \$7.900

Pechuga de pollo, jamón, lechuga, huevo y mayonesa casera en pan de molde.

HAWAIIAN CHICKEN \$10.300

Truto de pollo adobado (250 gramos) en pan hawaiano, con coleslaw, pepinillo y salsa de mayonesa, sriracha y sweet chili.

MENÚ
BURGERS
FIN DE SEMANA / VERANO 2026



Burger Tradicional

BURGER TRADICIONAL \$8.900

Hamburguesa casera (180 gramos), queso cheddar fundido, lechuga, cebolla en aros, pepinillos y salsa secreta se la casa.

CHEESE BURGER \$8.100

Hamburguesa casera (180 gramos), queso cheddar fundido y salsa secreta de la casa.

VEGAN BURGER \$7.900

Hamburguesa vegana en pan brioche con champiñones salteados, cebolla morada, tomate y rúcula.

AMERICAN STYLE BURGER \$8.900

Hamburguesa casera (180 gramos) en pan brioche con queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, ají jalapeño y salsa barbecue.

SUPER BACON BURGER \$9.500

Hamburguesa casera (180 gramos) en pan brioche con tocino, cebolla caramelizada, huevo frito, queso cheddar y pepinillo.

JACK DANIEL'S BURGER \$9.500

Hamburguesa casera (180 gramos) con queso ahumado fundido, cebolla caramelizada y salsa Jack Daniel's.

AGREGADOS SANDWICHES Y BURGERS

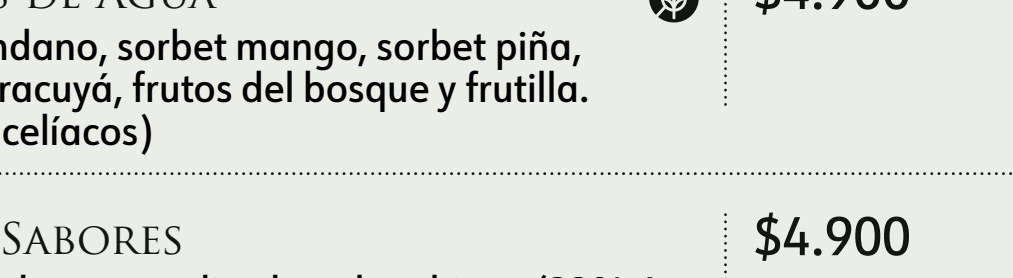
MAYONESA CASERA \$1.100

AJÍ VERDE \$950

QUESO CHEDDAR \$1.300

*Todas las hamburguesas pueden reemplazarse por opción vegetariana.

MENÚ
POSTRES
FIN DE SEMANA / VERANO 2026



Mousse Tropical

MOUSSE TROPICAL \$4.900

SUSPIRO LIMEÑO \$3.950

Tradicional postre peruano de manjar blanco (leche evaporada y leche condensada) con merengue italiano y un toque de canela.

ENSALADA DE FRUTAS \$4.300

APPLE CRUMBLE \$4.500

Manzanas al horno cubiertas con corteza crujiente y helado de dulce de leche.

HELADOS TRADICIONALES \$4.900

Vainilla, chocolate y frutilla.

HELADOS DE AGUA \$4.900

Sorbet arándano, sorbet mango, sorbet piña, mango-maracuyá, frutos del bosque y frutilla. (Apto para celiacos)

NUEVOS SABORES \$4.900

Fior di latte, banana split, chocolate bitter (32% ó 60%) y dulce de leche.