Carta MENÚ Club Naval



Castillogrande Cra. 15 Cll. 6ta.
661 1017 - (5) 665 1018 - (5) 665 2169
(+57) 316 389 0006 - (+57) 315 738 0685
www.clubnaval.mil.co

Carta MENÚ Club Naval



Castillogrande Cra. 15 Cll. 6ta.
661 1017 - (5) 665 1018 - (5) 665 2169
(+57) 316 389 0006 - (+57) 315 738 0685
www.clubnaval.mil.co



VODKA

Absolut Bot.700	$194.000
Absolut Trago	$ 11.000
Smirnoff Red Label Bot. 700	$180.000
Smirnoff Red Label Bot.375	$ 83.000
Smirnoff Red Label Trago	$ 11.000

WHISKEYS

Black And White Bot. 700	$ 111.000
Black And White Trago	$ 11.000
Buchanans Bot.750	$318.000
Buchanans Bot.375	$166.000
Buchanans Trago	$ 18.000
Buchanans Master Bot.750	$385.000
Chivas Regal Bot. 18 Años	$637.000
Chivas Regal Trago 12 Años	$ 14.000
Chivas Regal Bot. 700 12 Años	$235.000
Old Parr Bot.750	$ 277.000
Old Parr Bot.500	$194.000
Old Parr Trago	$ 14.000
Sello Negro Bot. 700	$249.000
Sello Negro Bot.375	$138.000
Sello Negro Trago	$ 13.000
Sello Rojo Bot. 700	$ 132.000
Sello Rojo Bot.375	$ 83.000
Sello Rojo Trago	$ 11.000

ESPUMOSOS

Baron The Rothberg Brut	$83.000
Chandon	$166.000

VINOS BLANCOS

Vino blanco de la casa	$ 60.000
Tres Medallas	$ 91.000
120 Santa Rita 750	$112.000
120 Santa Rita 1/2	$63.000
Casillero del Diablo 750	$132.000
Casillero del Diablo 1/2	$ 63.000

VINOS TINTOS

Tres Medallas	$ 91.000
120 Santa Rita	$112.000
120 Santa Rita 1/2	$63.000
Casillero del Diablo 750	$132.000
Casillero del Diablo 1/2	$ 63.000
Lambrusco Tinto Emilia	$ 83.000

VINOS ROSADOS

Lambrusco Rosado Emilia	$ 83.000

Fuertes

Baby Beef $46.000
Lomo fino acompañado de suero, guacamole, chimichurri, ensalada de la casa.

Lomito Pizzaiola $49.000
Lomo fino de res asado a la plancha y cubierto con jamón, mozzarella, salsas bechamel y napolitana gratinado.

Filet Migñon $49.000
Lomo albardado en tocineta con salsa de champiñones.

Churrasco $46.000
Lomo ancho en corte mariposa a la parilla.

Punta Gorda $46.000
Punta de anca en corte mariposa, acompañado de chimichurri, suero y guacamole.

Costillas BBQ $46.000
Corte centro de costilla denominado San Luis, marinado con salsa BBQ.

Milanesa de Pollo Napolitana $38.000
Milanesa de pechuga de pollo bañada en salsa napolitana gratinada con dos tipos de queso aromatizada con albahaca, aceite de oliva.

Pechuga a la Plancha $31.000
Pechuga a la plancha acompañada de ensalada.

Pechuga en Salsa de Duraznos $38.000
Medallones de Pechuga de pollo rellena de ciruelas pasas y albardada en tocinetas, bañada con una deliciosa salsa de duraznos, ensalada de la casa.

Pechuga a la Plancha Gratinada $34.000

Los fuertes pueden tener un acompañamiento a su elección:

*Puré de Papa Gratinado
*Papas al Vapor
*Papas a la Francesa
*Porción de Yuca Frita
*Ensalada de la Casa
*Vegetales Salteados
*Cascos de Papa
*Patacones
*Arroz con Coco
*Arroz Blanco

Cócteles
Clásicos

A BASE DE VODKA

Bloody Mary	$26.000
Cosmopolitan	$30.000
Kamikaze	$26.000
Screwdriver	$26.000
Sex On The Beach	$28.000
Vodka Tonic	$26.000

A BASE DE TEQUILA

Margarita	$26.000
Margarita de Fresa	$28.000
Margarita de Maracuyá	$28.000
Margarita Mango Biche	$29.000
Blue Margarita	$28.000
Tequila Sunrise	$30.000
Long Island	$35.000

A BASE DE WHISKY

Manhattan	$20.000
Cabrestante	$35.000
Whisky Sour	$21.000

A BASE DE RON

Acorazado	$18.000
Caipiriña	$18.000
Club Naval	$26.000
Cuba Libre	$18.000
Daiquirí	$18.000
Daiquirí de Fresa	$18.000
Mojito Cubano	$20.000
Mojito Cubano Oscuro	$20.000
Mojito Escoces	$20.000
Piña Colada	$20.000

A BASE DE GINEBRA

Dry Martini	$26.000
Gin Tonic	$26.000
Gin Tonic Hendrick's	$46.000
Tom Collin's	$26.000

A BASE DE BRANDY

Alexander	$26.000

A BASE DE VINO / ESPUMOSO

Aperol	$35.000
Tinto de Verano	$20.000
Jarra de Sangría	$106.000

Botellas
Licores
Tragos

APERITIVOS

Amareto Trago	$ 11.000
Campary Trago	$ 11.000
Crema de Cacao Trago	$ 11.000
Crema de Menta Trago	$ 11.000
Dubonet Trago	$ 11.000
Jerez Tío Pepe Trago	$ 11.000
Triple Sec Trago	$ 11.000
Vermouth Cinzano Tinto Trago	$ 11.000

DIGESTIVOS

Baileys Bot.	$133.000
Baileys Copa	$ 11.000
Brandy Domecq Trago	$ 11.000
Cogñac Hennessy Trago	$ 11.000
Cointreau Trago	$ 11.000

RONES

Havana Club Bot. 700	$125.000
Havana Club Trago	$ 11.000
Medellín Bot.750	$125.000
Medellín Trago	$ 11.000
Ron Viejo de Caldas Blanco.750	$ 111.000
Ron Viejo de Caldas Blanco Trago	$ 11.000
Baluarte Bot.750	$ 91.000
Baluarte Trago	$ 11.000
★ Bicentenario 8 años Bot.	$165.000
★ Bicentenario Trago 8 años	$ 8.500
★ Bicentenario 18 años Bot.	$295.000

AGUARDIENTES

Antioqueño Bot.750	$115.000
Antioqueño Bot. 375	$ 55.000
Antioqueño Trago	$ 11.000
Aguardiente Amarillo	$ 111.000
Aguardiente Amarillo Trago	$ 11.000

GINEBRA

Gordons Bot. 700	$174.000
Gordons Trago	$ 11.000
Hendrich Bot.750	$443.000
Hendrich Trago	$ 24.000

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Bot.750	$194.000
Jose Cuervo Especial Trago	$ 11.000
Tequila Olmeca Bot. 700	$186.000
Tequila Olmeca Trago	$ 11.000
Don Julio Blanco Bot. 700	$471.000

MENÚ

Entradas
Frías

Ceviche Cubano $ 26.000
Mezcla de camarón y salsa americana con mango, pimentones, cebolla y vino blanco. Acompañados de chips de plátano.

Bomba de Mariscos $ 27.000
Mezcla de camarón, pescado, calamar y caracol en salsa americana. Acompañados de chips de plátano.

Coctel de Camarón $ 25.000
Camarones marinados en salsa rosada, limón, ajo, sal y pimienta. Acompañados de chips de plátano.

Coctel Cartagenero $ 25.000
camarones marinados con sal, ajo, cebolla y toque de picante. Acompañado de chips de platano.

Ceviche de Pescado al Estilo Peruano $ 25.000
Pescado marinado en leche de tigre, acompañado de Chips de plátano.

Entradas
Calientes

Calamares a la Romana $ 27.000
Aros de calamar crocantes, acompañados de salsa tártara de la casa y papas a la francesa.

Quibbe x3 $ 10.000
3 unidades de quibbes acompañados con cascos de limón.

Palitos de Queso $ 17.000
Palitos de queso costeño frito acompañados con miel de sriracha.

Ceviche de Chicharron $ 28.000
Chicharrón de cerdo acevichado en leche de tigre de suero costeño, acompañado de maíz dulce, guacamole y chips de plátano.

Sopas

Sopa de Cebolla $ 18.000
Cebolla confitada, vino blanco y fondo de aves, gratinada.

Sopa de Pollo $ 14.000
Sopa a base de fondo de pollo, papas, maíz, apio, zanahoria y pechuga de pollo desmenuzada.

Crema de Pollo $ 16.000
Aromatizada con vino blanco y salsa bechamel

Crema de Champiñones $ 16.000
Crema de champiñones frescos, salteados al ajillo aromatizados con vino blanco y bechamel.

Mote de Queso $ 20.000
Típico mote caribeño de ñame espino y queso costeño con berenjena ahumada.

Pastas y Lasañas

Pasta al Burro $ 28.000
Pastas salteadas con mantequilla y ajo acompañadas de queso parmesano.

Pasta Carbonara $ 30.000
En salsa de tocineta, crema de leche y queso parmesano. (Pasta corta o larga a su elección)

Pastas Bolognesa $ 30.000
En salsa napolitana, carne molida con albahaca y queso parmesano. (Pasta corta o larga a su elección)

Pastas Marinera $ 38.000
Pastas en una salsa de mix de mariscos con crema de leche. (Pasta corta o larga a su elección)

Pastas Tres Quesos $ 36.000
Espaguetis dente bañados en una salsa tres quesos (parmesano, de cabra y azul) con aceitunas fritas y aromatizados con albahaca.

Pastas stróganoff $ 36.000
Espaguetis dente bañados con un stróganoff de solomillo y portobello.

Pastas en Tinta de Calamar $ 41.000
Espaguetis tinta de calamar acompañados de camarones, y anillos de calamar al ajillo.

Lasaña Pollo $ 29.000
Deliciosas láminas de pastas rellenas de pechuga de pollo desmenuzada, salsa bechamel, napolitana, queso mozzarella y parmesano.

Lasaña de Carne $ 29.000
Jugosas laminas de pastas rellenas de carne molida en salsa napolitana, salsa bechamel, queso mozzarella y parmesano.

Lasaña Mixta $ 32.000
Exquisita combinación de pechuga y carne molida con salsa napolitana, bechamel, queso mozzarella y parmesano.

Jugos Naturales

CÍTRICOS

Naranja	$ 7.000
Limonada	$ 7.000
Limonada Cerezada	$ 9.000
Limonada de Coco	$ 15.000
Limonada Club Naval	$ 9.000
Limonada de Hierbabuena	$ 9.000

Pulpas

Mandarina	$ 8.000
Corozo	$ 8.000
Fresa	$ 8.000
Guanábana	$ 8.000
Lulo	$ 8.000
Mango	$ 8.000
Maracuyá	$ 8.000
Mora	$ 8.000
Piña	$ 8.000
Nisṕero	$ 8.000
Zapote	$ 8.000

EN LECHE $12.000

Fresa - Guanábana - Lulo - Mango
Maracuyá - Mora - Nispero - Zapote

Malteadas

VAINILLA
FRESA Y
CHOCOLATE $13.000

Bebidas Suaves

Agua en botella	$ 7.000
Gaseosa	$ 7.000
Gatorade	$ 8.000
Jugo Hit	$ 3.000
Té Helado	$ 7.000
Ginger	$ 7.000
Delicioso	$ 9.000
Fresco de Leche	$ 9.000
Té Hatsu	$ 10.000
Milo	$ 12.000
Energizante	$ 12.000
Mix Piña Colada	$ 14.000
Soda de frutos rojos	$ 15.000
Soda de maracuyá	$ 15.000

Cervezas

NACIONALES

Costeñita	$ 5.000
Club Colombia Dorada	$ 8.000
Aguila Negra	$ 7.000
Aguila Light	$ 7.000
Tridente	$ 10.000
Michelada	$ 3.000

IMPORTADAS

Corona	$ 12.000
Corona Cero	$ 12.000
Coronita	$ 8.000
Heineken	$ 10.000
Stella Artois	$ 12.000
Michelada	$ 3.000

Pescados

Mojarra Ahumada $34.000
Mojarra roja ligeramente ahumada, frita y crocante.

Sierra en Posta $34.000
Medallón de sierra frito.

Salmón a la Plancha $47.000
Filete de salmón acompañado con arroz con coco patacones y ensalada de la casa.

Róbalo Meuniére $47.000
Bañado en mantequilla con limón.

Róbalo Grillé $45.000
Filete de róbalo a la plancha.

Filete Frutos del Mar $55.000
Filete de róbalo en salsa marinera con cilantro.

Cazuela de Mariscos $47.000
Plato típico costeño, elaborado con calamares, caracol, camarones, bisque de mariscos y leche de coco.

Delicia de Camarón $39.000
Especialidad de la casa, elaborada con camarones, tomate, cebolla, bisque de mariscos y leche de coco.

Langostino Mariposa $36.000
Langostinos apanados en mariposa, acompañados de papas a la francesa.

Langostinos al Ajillo $42.000
Langostino salteados al ajillo, bisque de mariscos, pimienta y cebollín chino, acompañados de su elección.

Los fuertes pueden tener dos acompañamiento a su elección:

*Puré de Papa Gratinado	*Ensalada de la Casa	*Patacones
*Papas a la Francesa	*Vegetales Salteados	*Arroz con Coco
*Papa al Vapor	*Cascos de Papa	*Arroz Blanco

***Porción de Yuca Frita**

Arroces

Con Camarón $40.000
Arroz salteado con camarones y vegetales, salsa de soya y vino blanco.

Tailandés $38.000
Arroz salteado con aceite de ajonjolí y salsa de soya, camarones, chorizo, tortilla de huevo, pollo, cerdo y tocineta.

Tierra Bomba $48.000
Salteado de mariscos, pollo, res, en arroz de coco negrito.

Con Pollo $30.000
Salteado de pollo con vegetales.

Paella Mar y Tierra $55.000
Paella elaborada con chorizo, cerdo y mix de mariscos.

Picadas

Pollo $30.000
Bombones de ala de pollo apanados y fritos, acompañados con papas a la francesa, salsa tártara y de tomate.

Lomo Fino $40.000
Cubitos de lomo salteado con salsa criolla y papas a la francesa.

Club Naval $59.000
Lomo, costilla de cerdo, pechuga, chorizo, morcilla, plátano maduro, papa sabanera, guacamole, yuca frita, chimichurri y suero costeño.

Boyacense $48.000
Carne de res y de cerdo a la parrilla morcilla y longaniza, **chicharrón, chorizo y acompañado de papa criolla frita,** plátano maduro, guacamole, chimichurri y suero costeño.

Parrillada Mixta $42.000
Pechuga de pollo, lomo, chorizo, yuca, plátano, y mazorca, guacamole, chimichurri y suero costeño.

Acompañamientos Adicionales

Puré de Papa Gratinado	$8.500
Cascos de Papa	$8.500
Papas a la Francesa	$8.500
Patacón	$6.000
Papas al Vapor	$5.000
Ensalada de la Casa	$6.000
Vegetales Salteados	$7.500
Arroz Blanco	$4.000
Arroz de Coco	$6.000
Porción de Aguacate	$8.000
Porción de Yuca Frita	$9.000

Ensaladas

Pollo Tropical $23.000
Especialidad de la casa, atrevida combinación de pechuga de pollo desmenuzada, tocineta, maíz, piña, lechuga, jamón y mayonesa.

Chicken Salad $23.000
Ensalada de pollo con fresa, queso, mix de lechugas y reducción de balsámico.

Camarones y Mango $30.000
Ensalada de camarones con mango, lechuga crespa, tocineta y vinagrata de la casa.

Salmón y Aguacate $30.000
Salmón ala plancha con tomate, pepino, aceituna, huevo, lechuga crespa con vinagrata de yogurt griego.

Capresse $37.000
Rica ensalada a base de queso ovoline, lechuga morada, tomate chonto, tomate cherry (rojo, amarillo y cebra), aguacate y aceitunas negras, aderezadas con pesto y vinagreta de aceite de oliva y balsámico.

Mediterránea $35.000
Exquisita combinación de anillos de calamar y camarones, variedad de lechugas, aceitunas verdes, cebolla roja, cebolla puerro crujientes, aderezadas con pesto y vinagreta de oliva y balsámico.

Mix de Frutas $14.000
Melón, mango, piña, sandía, papaya y fresas.

Fruta Capricho $18.000
Deliciosa combinación de frutas melón, **sandía, papaya,** banano y fresa, con queso costeño, crema de leche, helado de vainilla.

Sándwiches

De Jamón y Queso $20.000
Acompañado de papas a la francesa.

De Pollo Gratinado $26.000
Sándwich de pechuga de pollo en salsa de champiñones, gratinado con queso parmesano y mozzarella, acompañado con papas a la francesa

Club Naval $30.000
Especialidad de la casa, sándwich de tres capas preparado con lomo, pollo, huevo, jamón, queso, mayonesa y mostaza, acompañado con papas a la francesa.

Beatrice Gratinado $30.000
Sándwich de pollo y verdura gratinadas, acompañado de frutas frescas.

Cubano $28.000
Pan artesanal de hierbas, lomitos de res, cerdo, pollo jamón, queso, pepinillos, tomate, salsa de mayonesa y mostaza.

Italiano $28.000
Con pan artesanal de parmesano, lomito de res, pepperoni, salami, queso mozzarella, parmesano y salsa napolitana.

Fritos

Quibbes	$ 4.000
Arepa de Huevo con Carne	$ 6.000
Arepa de Huevo sin Carne	$ 4.000
Arepa de Huevo Trifásica	$ 9.000
Arepa de Huevo y Queso	$ 7.000
Empanada de Harina Carne	$ 3.000
Empanada de Carne	$ 3.000
Empanada de Queso	$ 3.000
Carimañola de Carne	$ 3.000
Carimañola de Queso	$ 3.000
Porción de Chicharrón con Yuca	$22.000
Deditos de Queso x 3	$ 6.000

Postres

Cheesecake de Fresa	$10.000
Cheesecake de Oreo	$13.000
Cheesecake de Frutos Rojos	$13.000
Flan de Caramelo	$10.000
Brownie de Arequipe	$ 10.000
Brownie con Helado	$ 12.000
Tres Leches	$ 10.000
Torta de Chocolate	$10.000
Copa de Helado	$11.000
Torta de Zanahoria	$10.000

Menú Infantil

Mini Baby Beef Acompañado de papas a la francesa.	$36.000
Mini Espagueti a la Bolognesa Acompañado de pan de la casa.	$24.000
Palitos de Pollo Acompañado de papas a la francesa.	$24.000
Mini Pastas al Burro Acompañado de pan de la casa.	$24.000
Nuggets de Pescado Filete de robalo apanado y frito acompañado de papas a la francesa.	$26.000

*Todas las opciones vienen acompañadas de jugo de cajitas y helado de vasito.

COMIDAS RÁPIDAS

Pizzas

	L	M	S
Jamón y Queso (Napolitana, Queso mozzarella y jamón)	$34.000	$26.000	$21.500
Hawaiana (Napolitana, Queso mozzarella, jamón y piña)	$34.000	$26.000	$21.500
Pollo con Champiñones (Napolitana, Queso mozzarella, pollo y champiñones)	$34.000	$26.000	$21.500
Margarita (Napolitana, Queso mozzarella, tomate, pesto)	$34.000	$26.000	$21.500
Carnes (Napolitana, Queso mozarella, pepperoni, salami, chorizo, tocineta, jamón)	$41.000	$32.000	$25.000
Club Naval (Napolitana, Queso mozzarella, tomate, pollo, tocineta, jamón, camarón, cebolla y pimenton verde)	$41.000	$32.000	$25.000
Tricolor (Napolitana, Queso mozzarella, tomate, tocineta, pollo, jamón, maíz, parmesano y champiñones)	$41.000	$32.000	$25.000
Maíz y Tocineta (Napolitana, Quseso mozzarella, maíz y tocineta)	$41.000	$32.000	$25.000
Suprema Mix (Napolitana, Queso mozzarella, pollo, chorizo, pepperoni, salami, cebolla, jamón, tocineta y pimenton verde)	$41.000	$32.000	$25.000
Oscarini (Napolitana, Quseso mozzarella, Pollo, chorizo, pimentón, tocineta, queso parmesano, salami, cebolla, champiñones)	$47.500	$38.000	$32.000
Riquiti (Napolitana, Queso mozzarella, salami y pepperoni)	$34.000	$26.000	$21.500
Vegetales Huer. (Napolitana, Queso mozzarella, tomate, cebolla, champiñones)	$34.000	$26.000	$21.500
Mexicana (Napolitana, Quseso mozzarella,Chicharrón, aguacate, maíz, chorizo, tomate)	$41.000	$32.000	$25.000
Pepperoni (Napolitana, Queso mozzarella y pepperoni)	$47.500	$38.000	$32.000
Napolitana (Queso mozzarella, tomate, orégano)	$40.000	$30.500	$21.500
Caramelizada (Napolitana, Queso mozzarella, cebolla caramelizada y tocineta)	$34.000	$26.000	$21.500

Hamburguesas

Con casquitos de papas

Fantástica (Pan brioche, carne 1/4 de libra, queso, cebolla caramelizada y tocineta)	$29.000
Criolla (Hogao, huevo, carne de 1/4 de libra, lechuga)	$28.000
Doble Carne (Club Naval) (2 carnes de 1/4 de libra, cebolla caramelizada, tocineta y salsas)	$32.000

Otros

Perro Caliente con Tocineta	$28.000
Patacón con Todo (Pollo, chorizo, butifarra, queso mozzarella)	$28.000
Mazorca de Pollo (Maíz desgranado, pechuga de pollo, queso criollo, papas ripio y salsas)	$28.000
Mazorca Mixta (Maíz desgranado salteado con lomo fino, pechuga de pollo y chorizo, queso mozzarella derretido, papas ripio, salsa de la casa y salsa de ajo)	$31.000
Alitas BBQ de Tamarindo (Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ de tamarindo acompañadas de papa francesa y sala BBQ.)	$28.000
Alitas al Ajillo y Parmesano (Alitas de pollo salteadas en salsa ajillo y parmesano acompañadas de papa francesa.)	$28.000
Alitas Miel Mostaza (Alitas de pollo bañadas en salsa miel mostaza acompañadas de papa francesa.)	$28.000