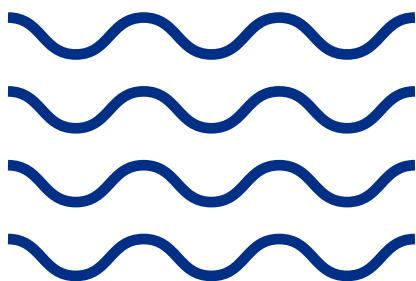




Menú



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL



DESAYUNO OMELETTE



PLATOS DE DESAYUNO

DESAYUNO OMELETTE

\$ 5.95

Omelette relleno con vegetales, jamón Virginia y queso mozzarella, acompañado salsa ranchera, frijoles o casamiento, plátano frito, queso mantequilla o crema.

DESAYUNO CONTINENTAL

\$ 6.25

Plato de fruta de la estación pequeño, canasta de pan (opciones dulces y saladas), mantequilla y mermelada.

PLATO DE FRUTAS

\$ 6.50

Combinación de frutas de temporada servidas con miel de abeja.

PANQUEQUES

\$ 6.50

Porción de 3 unidades acompañados de banano y fresas. Servidos con miel de maple o de abeja.

DESAYUNO LIGHT

\$ 6.50

Omelette de claras relleno de tomate cherry, champiñones, espinaca y queso mozzarella, acompañado de salsa ranchera y bowl de frutas de la estación.

DESAYUNO CLÁSICO

\$ 7.95

Dos huevos estrellados o revueltos, salsa ranchera, frijoles o casamiento, plátanos fritos, queso mantequilla o crema.

DESAYUNO DIVORCIADO

\$ 7.95

Huevos estrelladas bañados con salsa roja y verde, acompañados de frijoles o casamiento, plátanos fritos, queso mantequilla o crema.

AVENA CON LECHE

\$ 8.00

Servida con banano, fresas y pasas de uva.
*Opción a ser preparada con agua o con leche vegetal.

TOSTADAS A LA FRANCESA

\$ 8.75

De pan brioche hecho en casa, preparadas con leche de almendra y vainilla. Terminadas con banano y fresas y acompañadas de miel de maple o de abeja.

BOWL DE FRUTA,YOGURT Y GRANOLA

\$ 8.95

Combinación de frutas de temporada servidas con yogurt griego, granola y miel de abeja.

DESAYUNO SALVADOREÑO

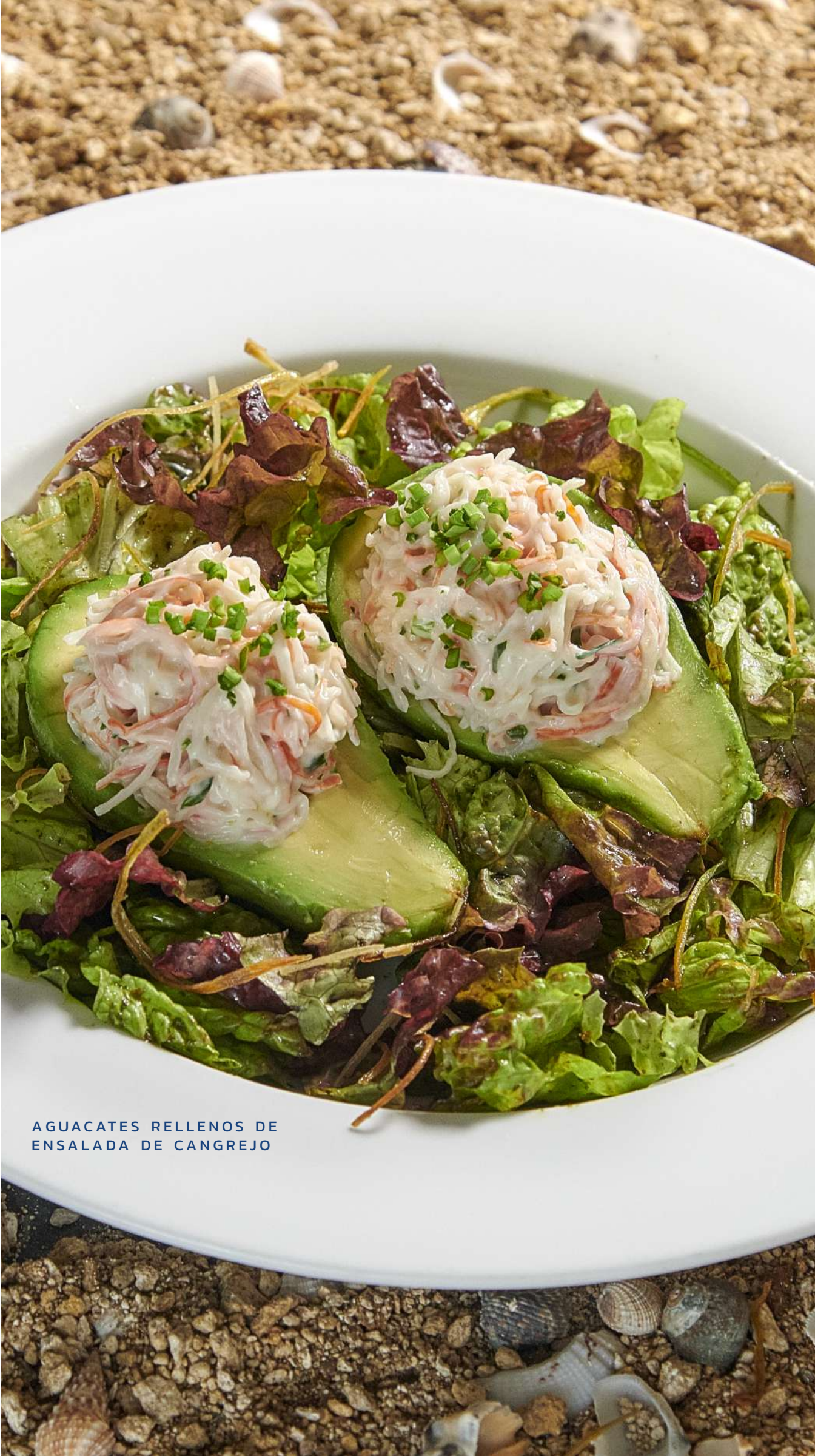
\$ 8.95

Huevos estrellados sobre dos pupusas de queso o revueltas bañados con salsa ranchera. Acompañados de frijoles o casamiento, plátanos fritos, queso mantequilla o crema.

DESAYUNO TÍPICO

\$ 8.95

Huevos revueltos con cebolla, chile verde y tomate, acompañado de chorizo, aguacate, frijoles o casamiento, plátanos fritos, queso mantequilla o crema.



AGUACATES RELLENOS DE
ENSALADA DE CANGREJO

ENTRADAS FRÍAS

CHURROS CON SALSA

\$1.95

Servidos con nuestra famosa salsa.

CARPACHO DE PESCADO

\$9.95

Finas rodajas de róbalo del atlántico marinadas en eneldo, terminado con alcaparras baby, queso parmesano, jugo de limón, aceite de oliva, puerro frito y brotes orgánicos. Se sirve con crostinis hechos en casa.

COCTEL DE CAMARÓN EN SALSA ROSADA

\$11.75

Camarones servidos con salsa rosada con ajo, cebolla morada y tomate, terminada con aguacate.

COCTEL MIXTO EN SALSA ROJA

\$12.00

Pescado, calamar y camarón en salsa roja con aceitunas.

CONCHAS

\$12.95

Servidas sobre hielo recién molido, acompañadas de limón y salsa de la casa (cebolla, salsa inglesa y jugo de limón).

AGUACATES RELLENOS DE ENSALADA DE CANGREJO

\$13.50

Aguacates tipo Haas aderezados con mayonesa preparada en casa, cebollín, cilantro, cebolla blanca, vinagre de arroz japonés y aceite de sésamo.

OSTRAS FRESCAS

Servidas sobre hielo recién molido, acompañadas de limón y salsa mignonette.

Precio actual del mercado

TSUNAMI

\$19.95

El gran premio de los mariscos, pescado, camarón, calamar, mejillon, pulpo y concha servidos con leche de tigre tradicional, limón, aceite de oliva y toque de picante.

CEVICHE TRADICIONAL

Marinado en leche de tigre, acompañado de chile verde, cebolla y cilantro. *Se sirve con galletas.

PESCADO

mediano \$9.95
grande \$12.50

CAMARÓN

mediano \$9.95
grande \$12.50

PULPO

mediano \$11.95
grande \$13.95

MIXTO

pescado + camarón
mediano \$9.95
grande \$12.50

CDI MIXTO

pescado + camarón+pulpo
mediano \$11.95
grande \$14.95

CEVICHE CON SALSA ROJA

Marinado en salsa roja infusionada con jugo de almejas, salsa de ostiones, limón, cebolla morada, tomate, cilantro y hierbabuena. *Se sirve con galletas.

PESCADO

mediano \$9.95
grande \$12.50

CAMARÓN

mediano \$9.95
grande \$12.50

PULPO

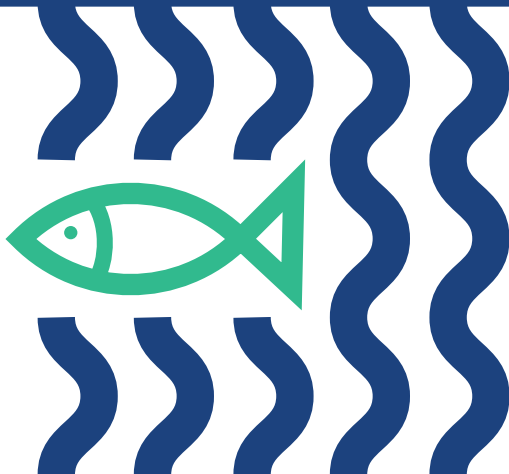
mediano \$11.95
grande \$12.50

MIXTO

pescado + camarón
mediano \$9.95
grande \$13.95

CDI MIXTO

pescado + camarón + pulpo
mediano \$11.95
grande \$14.95



COCTEL DE CAMARÓN EN SALSA ROSADA

ENTRADAS CALIENTES

PESCADETAS \$5.00
Servidas con chips.

SOPA DE 3 CHILES \$6.50
Guajillo, morrón y pimienta, terminada con crema, crotones y cebollín.

CHUPÉ DE CAMARÓN \$7.00
Terminado con un huevo pochado y trocitos de camarón.

PAPAS FRITAS TRUFADAS \$7.50
Aromatizadas con aceite de trufa y queso parmesano.

CAMARONES EMPANIZADOS \$8.95
Servidos con salsa tártara y crudités.

CALAMARES EMPANIZADOS
Servidos con salsa honey sriracha y crudités.
\$9.95

EL CHORICERO \$12.95
Chorizo uruguayo artesanal, guacamol, frijoles fritos y chirmol, acompañado de tortillas fritas.

PALITOS DE PESCADO \$13.95
Servidos con salsa teriyaki hecha en casa y crudités.

PALITOS CON CARNE media \$10.50 docena \$16.95
Servidos con salsa de palitos y papas fritas.



CARNES Y AVES

PUYACITO CDI 6 ONZAS \$13.50
6 onzas de puyazo importado Angus a la parrilla, servido con papa al horno, elote dulce y chirmol.

LOMITO CDI 6 ONZAS \$13.50
6 onzas de lomo de aguja madurado en frío a la parrilla servido con guacamol, frijoles refritos y chirmol.

MEDIO CHURRASCO CDI 4 ONZAS \$13.50
4 onzas de lomo de aguja a la parrilla servido con plátanos, aguacate, frijoles, chorizo, queso y arroz.

FILETE DE PECHUGA DE POLLO \$14.00
Filete de pechuga Premium a la parrilla y servida al natural o con la salsa y guarniciones a elegir.

CHURRASCO TÍPICO \$18.00
Lomo de aguja Premium madurado en frío servido con plátanos, aguacate, frijoles, chorizo, queso y arroz.

LOMO DE AGUJA DE 8 ONZAS \$19.00
Lomo de aguja Premium madurado en frío asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y guarniciones a elegir.

PUYAZO IMPORTADO DE 8 ONZAS \$19.00
Puyazo USDA CAB asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y guarniciones a elegir.

ENTRAÑA MEDITERRÁNEA \$25.00

Entraña USDA CAB asada a la parrilla y servida al natural o con la salsa y guarniciones a elegir.



SALSAS

Pimienta
Pimienta recién molida, vino tinto y jugos de la carne.

Jalapeña
Crema, cebolla salteada, jalapeño y ajo.

Salsa de Palitos
Un verdadero clásico del CDI.

Ajillo
Aceite de oliva, ajo, vino blanco y perejil.

Salsa de eneldo
Crema, eneldo, ajo, cebolla y vino blanco.

GUARNICIONES

Frijoles refritos terminados con queso mantequilla.
Guacamol terminado con tomate concassé y cilantro.
Ensalada mediterránea.
Papa al horno.
Zanahorias baby a las hierbas.
Elote dulce.
Papas fritas trufadas



LOMO DE AGUJA DE 8 ONZAS



MARISCOS

FILETE DE PESCADO DE 8 ONZAS	\$17.50
-------------------------------------	----------------

Róbalo del atlántico cocinado a la plancha y servida al ajillo y guarniciones a elegir.

SALMÓN A LA PARRILLA	\$18.95
-----------------------------	----------------

Salmón noruego asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y guarniciones a elegir.

ATÚN A LA PARRILLA	\$19.95
---------------------------	----------------

Importado del océano Índico asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y guarniciones a elegir.

CAMARONES CDI	\$23.95
----------------------	----------------

Cocinados con vino blanco, ajo, perejil y servido con dos guarniciones a elegir.

PESCADO ENTERO FRITO (1 LIBRA)	\$19.95
---------------------------------------	----------------

Boca colorada frito y servido al ajillo o al natural con dos guarniciones a elegir.

PULPO CHILENO	\$24.95
----------------------	----------------

Pulpo chileno de exportación asado a la parrilla y servido al natural con 2 guarniciones a elegir.

LANGOSTA	\$23.95	\$39.95
Langosta importada de Belice cocinada estilo termidor, tocino, cebolla y mucho queso, servida con dos guarniciones a elegir. Cocinada al ajillo.	MEDIA PORCIÓN	(1.5 LIBRA)



SALMÓN A
LA PARRILLA

PASTAS

POMODORO CON CAMARONES

\$11.95

Tomate, albahaca, camarones y queso parmesano.

FRUTTI DI MARE

\$12.95

Salsa de mariscos, camarones, pescado, calamares, mejillones y almejas.

NERA CON CALAMARES

\$13.50

Calamares en su tinta, queso parmesano, perejil, ajo, vino blanco y un toque de crema.

► SELECCIONA EL
TIPO DE PASTA

Penne
Spaguetti No. 7
Fetuccini



POMODORO
CON CAMARONES





QUESOBURGUESA CDI





MENÚ INFORMAL

HOTDOG CON PAPAS FRITAS

\$4.95

Servido con salchicha con queso, escabeche, mostaza, mayonesa y ketchup. Acompañado de papas fritas.

CLUB SANDWICH

Sándwich de 3 niveles con pollo a la parrilla, jamón virginia, queso americano, tocino y huevo estrellado.
*Servido con papas fritas.

medio \$4.95
completo \$9.95

HAMBURGUESA

\$9.95

QUESOBURGUESA CDI

\$10.25

6 onzas de carne premium, cebolla morada, tomate, pepinillos, lechuga y aderezo CDI.

SÁNDWICH CDI

\$9.95

Relleno de jamón virginia, pechuga de pollo y queso americano, gratinado con salsa de queso y hongos frescos.

PEPITO

\$9.95

Pan hecho en casa relleno de lomo de res.

*GRATINADO

\$10.25

JALAPEÑO POPPERS

\$10.50

Servidos con aderezo ranch y crudités.

CHUNKS DE POLLO

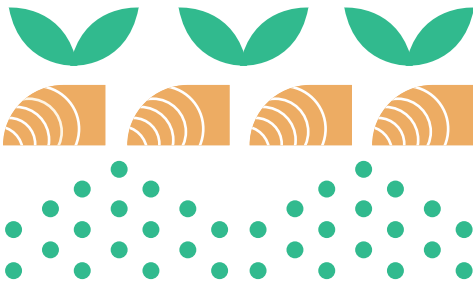
\$10.50

Servidos con salsa búfalo o barbacoa, acompañados de aderezo ranch y crudités.

ALITAS DE POLLO

\$10.50

Servidas con salsa búfalo o barbacoa, acompañadas de aderezo ranch y crudités.





PIZZA DE PEPPERONI



PIZZAS

PEPPERONI	\$10.00
JAMÓN	\$10.00
QUESO	\$10.00
HONGOS	\$10.00
TOCINO	\$11.00
HAWAIANA	\$12.00
MARGHERITA	\$12.00
NAPOLITANA	\$12.00
TRES QUESOS	\$12.00
BRAVA	\$12.00
CDI	\$13.00
CAMARONES	\$14.00

PAPAS FRITAS TRADICIONALES

Servidas con ketchup.

\$4.95

POSTRES

PEACH MELBA

\$4.50

Espumilla, melocotones, sorbete de vainilla y galletas.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

\$5.50

Servido con coulis de maracuya y chocolate oscuro.

KEY LIME PIE

\$6.00

Terminado con merengue italiano.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

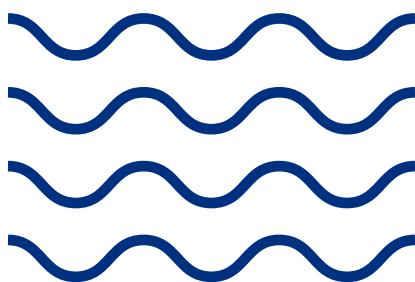






Menú

Bebidas



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL



VINOS TINTOS

Piedemonte Gama Tinto	22.00
Cousiño Macul Don Luis Merlot	23.00
Cousiño Macul Don Luis Syrah	23.00
Cousiño Macul Don Luis Cabernet Sauvignon	23.00
Torres Sangre de Toro	25.00
Hacienda López de Haro Tempranillo	25.00
Piedemonte Crianza 4 Tierras	26.00
Matsu El Pícaro	32.00



VINOS BLANCOS

Piedemonte Chardonnay	22.00
Los Cardos Sauvignon Blanc	23.00
Cousiño Macul Don Luis Chardonnay	23.00
Cousiño Macul Don Luis Sauvignon Blanc	23.00
Banfi Le Rime Pinot Griggio	24.00
Marieta Albariño	24.00
Torres Sangre de Toro Blanco	26.00

VINOS ROSADOS

Piedemonte Rosado	22.00
Cousiño Macul Gris	23.00
B&G Rose Reserve Syrah Granache	22.00
Beringer White Zinfandel	25.00
Torres Viña Esmeralda Rose	26.00
La Linda Rosé Malbec	30.00

ESPUMANTES

Dubois	25.00
Prosecco Piccini	35.00
MV MVSA Vallaformosa CAVA semi seco	75.00
Möet Chandon	90.00



DESTILADOS

WHISKY	Sencillo	Doble	½ Bot.	Botella
Jack Daniel's	5.00	9.00	40.00	75.00
Johnnie Walker Black Label	5.50	10.00	42.00	79.00
Johnnie Walker 18 años	7.50	13.50	65.00	120.00
Grand Old Parr 12 años	5.50	10.00	42.00	79.00
Grand Old Parr 18 años	12.00	19.00	65.00	120.00
Buchanan's Deluxe 12 años	5.50	10.00	42.00	79.00
Buchanan's Deluxe 18 años	12.00	19.00	70.00	135.00
Chivas Regal 12 años	6.00	11.00	45.00	85.00
Chivas Regal 18 años	13.00	21.00	75.00	145.00
Glenlivet 12 años	10.00	14.50	55.00	100.00
Glenlivet 18 años	13.00	20.00	75.00	145.00
Glendfiddich 12 años	10.00	14.50	55.00	100.00
VODKA				
Finlandia	5.00	9.00	25.00	40.00
Tanqueray Sterling	5.00	9.00	25.00	40.00
Sky	5.00	9.00	25.00	40.00
Stolichnaya	5.25	9.25	28.00	45.00
Absolut	5.25	9.00	30.00	50.00
Belvedere Botella	5.25	9.75	35.00	65.00
Grey Goose	5.50	10.00	42.00	79.00
RON				
Bacardi Blanco	4.50	8.00	20.00	35.00
Bacardi Añejo	5.00	9.00	25.00	40.00
Botran 12 años	5.00	9.00	25.00	40.00
Botran 18 años	5.50	10.50	37.50	65.00
Flor de caña 12 años	5.25	9.25	30.00	50.00
Flor de caña 18 años	5.75	10.75	45.00	79.00
Diplomático	5.75	10.75	45.00	79.00
Ron Zacapa 23 años	6.00	11.00	55.00	85.00



TEQUILA	Sencillo	Doble	Botella
José Cuervo Reposado	4.00	7.50	50.00
1800 Reposado	5.00	9.00	75.00
1800 Añejo	6.00	11.00	85.00
1800 Cristalino	7.00	11.50	95.00
Herradura Platinum	6.00	11.00	85.00
Herradura Reposado	8.50	13.95	110.00
Herradura Añejo	9.50	15.00	120.00
Reserva Don Julio Reposado	8.50	13.50	105.00
Reserva Don Julio Añejo	8.95	13.95	110.00
Reserva Don Julio 70	9.50	15.00	120.00
Patrón Silver	8.50	13.50	105.00
Patrón Reposado	8.50	13.50	105.00
Patrón Añejo	12.00	19.00	135.00
GINEBRA	Doble	½ Bot.	Botella
Beefeater Dry Gin	7.50	32.00	60.00
Gin Masters	7.50	32.00	60.00
Bombay Sapphire	9.95	39.00	69.00
Tanqueray Dry Gin	9.95	39.00	69.00
Bulldog	9.95	39.00	69.00
DIGESTIVOS			
Kahlua	5.50		
Frangelico	5.50		
Baileys	5.50		
Flamingo Menta	5.95		
Campari soda	5.75		
Campari con jugo	5.75		
St. Germain	6.95		
Descorche botella 750 ml	25.00		
Descorche botella 1000 ml	30.00		

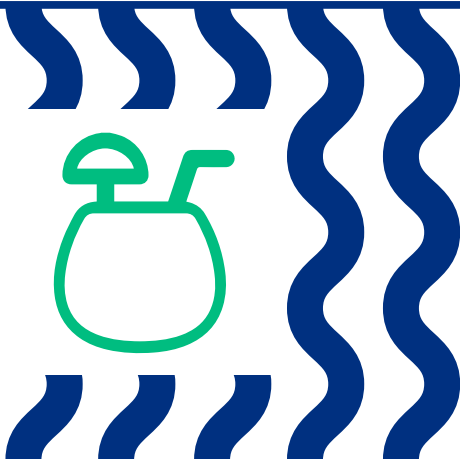


COCKTAILS

Conga	4.00
Virgin Mary	4.00
Screwdriver	5.50
Bloody Mary	5.50
Mojito	5.50
Mojito Albahaca	5.50
Mojito Kiwi	5.50
Jalpiña	5.50
Piña Colada	5.50
Cuba Libre	5.50
Caipiroska	5.50
Margarita Clásica	5.50
Margarita Fresa	5.75
Margarita Blue	5.75
Margarita Peach	5.75
Mimosa 6 onz	6.00
Mimosa 12 onz	10.00
Cosmopolitan	6.50
Naranja Toronja	6.50
Aperol Spritz	6.75
Martini	6.75
Tom Collins	6.75
Gin Tonic Pepino	6.75
Gin Tonic Naranja	6.75
Gin Tonic Hierbabuena	6.75
Whisky Sour	6.95
Black Cranberry	6.95
Mango Twist	7.95
Long Island Iced Tea	10.00

CERVEZAS

Pilsener	2.50
Golden	2.50
Santa Cruz	2.75
Suprema	2.75
Corona	3.50
Stella Artois	3.50
Heineken	3.50
Modelo	3.50
Regia	5.25
Paulaner	6.00
Mix de Michelada	1.75
Mix de Michelada con jugo de tomate	2.25



BEBIDAS SIN ALCOHOL			
Agua (600 ml)	1.50	San Pellegrino	6.50
Agua mineral con gas	1.75	Rosa de Jamaica	2.50
Agua tónica	1.95	Horchata	2.50
Gaseosa	1.75	Cebada	2.50
Té helado	1.75		
Limonada <i>o Naranjada Natural</i>	1.75		
Limonada <i>o Naranjada con soda</i>	2.50		
Limonada <i>con hierbuena natural</i>	2.00		
Limonada <i>con hierbuena con soda</i>	2.75		
			
CALIENTES			
Infusiones	1.50	Chocolate con agua	2.15
Café americano	1.50	Chocolate con leche	3.00
Café americano con leche	1.75	LATTE	3.25
Espresso	1.95	CAPUCCINO	3.75
Macchiato	2.05	MOCHACCINO	3.25
FROZEN Y SMOOTHIES			
FROZEN			
Coco, fresa, melocotón, uva	3.00		
SMOOTHIES CON AGUA	8 oz	12 oz	16 oz
Papaya, sandía, piña, melón, fresa, banano	1.50	2.25	3.00
SMOOTHIES CON LECHE			
Papaya, sandía, piña, melón, fresa, banano	2.00	2.75	3.50



