



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL



Carpaccio
de aguacate



Tartare de atún



Atún al romesco



Dorada y camarón

Mejillones

• ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio de aguacate 7.50

Finas rodajas de aguacate, terminadas con queso parmesano, cebolla frita, jugo de limón, aceite de oliva, reducción de vinagre balsámico, alcaparras baby y brotes orgánicos.

Se sirve con crostinis hechos en casa.

Carpaccio de res 9.95

Finas rodajas de lomo de aguja marinado en pimienta, terminado con mayonesa trufada, puré de cebolla caramelizada, queso parmesano, jugo de limón, aceite de oliva y brotes orgánicos.

Se sirve con crostinis hechos en casa.

Carpaccio de salmón 9.95

Finas rodajas de salmón marinadas en eneldo, terminado con puré de limón, alcaparras baby, queso parmesano, jugo de limón, aceite de oliva, puerro frito y brotes orgánicos.

Se sirve con crostinis hechos en casa.

Tartare de atún 13.95

Atún marinado con aceite de oliva y sésamo, servido con abanico de aguacate y salsa ligera de cilantro.

Se sirve con chips de yuca. **Sin gluten**

Tiradito de pulpo al olivo 14.95

Pulpo chileno servido en finos cortes, bañado de una leche de tigre de aceituna botija, brunoise de rocoto, gotas de puré de chile morrón rojo y ajonjolí negro.

Se sirve con chips de yuca. **Sin gluten**

• ENTRADAS CALIENTES

Gratín de alcachofas, tocino, espinaca y champiñones 10.95

Se sirve con crostinis hechos en casa.

Palitos de carne

6 unidades 10.50

12 unidades 16.95

Servidos con papas fritas y la tradicional salsa de Palitos.

Escargots 13.95

Cocinados lentamente en una mantequilla de hierbas y ajo.

Atún al romesco 14.95

Atún importado con orilla crocante de panko servido sobre una salsa de romesco trufada, acompañado de arveja y arúgula, chips de ajo y queso parmesano.

Mejillones 15.95

Mejillones gallegos salteados con vino blanco, ajo y eneldo, terminados con una salsa de morrones y cebolla caramelizada, pan frito y queso de cabra.

Chupé de camarón



Coliflor



Coctel de camarón en salsa rosada



SOPAS



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.

Sin gluten

Coliflor 6.50

Terminada con nueces, aceite de trufa y crotones.

Sin lactosa

COCTELES

Coctel de camarón en salsa rosada 11.75

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

Sin gluten

Coctel mixto en salsa roja 12.00

Pescado, calamar y camarón en salsa roja con aceitunas.

Sin gluten



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL

Ceviche de pescado / camarón / pulpo
CDI Mixto tradicional



CEVICHE

Ceviche de pescado/camarón/pulpo

Tradicional

	Media Porción	Porción Completa		Media Porción	Porción Completa
Pescado	9.95	12.50	Mixto de camarón y pescado	9.95	12.50
Camarón	9.95	12.50	CDI mixto de camarón, pescado y pulpo	11.95	14.95
Pulpo	11.95	13.95			

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

Sin gluten

Mixto con salsa roja

	Media Porción	Porción Completa		Media Porción	Porción Completa
Pescado	9.95	12.50	Mixto de camarón y pescado	9.95	12.50
Camarón	9.95	12.50	CDI mixto de camarón, pescado y pulpo	11.95	14.95
Pulpo	11.95	13.95			

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

Sin gluten

Arúgula



Mediterránea



Frutti di mare



Pappalina



ENSALADAS



Bistro 9.50

Mezclum de lechugas, tomates cherry, queso azul, chunks de pollo, cebolla frita, zanahoria y chile pimienta, aderezada con emulsión de mostaza, miel y trufa.

Arúgula 10.50

Arúgula, remolacha asada, melocotón asado, queso de cabra, gajos de naranja y pecanas, aderezada con emulsión cítrica a base de naranja y aceite de sésamo.

Sin gluten

Espinaca 10.50

Espinaca, camarones, queso parmesano, jugo de limón, aceite de trufa blanca y pan frito.

Sin gluten

Mediterránea 10.50

Kale, chile morrón asado, tomate deshidratado, queso parmesano, almendras y aguacate, aderezada todo con pesto y reducción de vinagre balsámico.

Sin gluten

PASTAS

Arrabiatta 10.00

Tocino, tomate, tomillo, chile pimienta, picante y vino blanco.

Sin lactosa

Pappalina 12.00

Tocino, loroco, crema, cebolla caramelizada y mucho parmesano.

Frutti di mare 12.95

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

Pastas	/	Penne	Spaguetti No. 7	Fetuccini
--------	---	-------	-----------------	-----------



Churrasco típico



Entraña mediterránea

Lomito CDI de 6 onzas 13.50

Lomo de aguja madurado en frío a la parrilla servido con guacamol, frijoles refritos y chirmol.

**No aplica a cambio de guarnición.*

**No incluye salsa*

Puyacito CDI de 6 onzas 13.50

Puyazo importado Angus a la parrilla, servido con papa al horno, elote dulce y chirmol.

**No aplica a cambio de guarnición.*

**No incluye salsa*

Filete de pechuga de pollo 14.00

Asada a la parrilla y servida al natural o con la salsa y dos guarniciones a elegir.

Churrasco típico

8 onzas 18.00 4 onzas 13.50

Servido con plátanos, aguacate, frijoles chorizo, queso y arroz.

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 19.00

Asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y dos guarniciones a elegir.

Puyazo importado de 8 onzas 19.00

Asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y dos guarniciones a elegir.

Entraña Mediterránea 25.00

Asada a la parrilla y servida sobre ensalada mediterránea y huevito de codorniz.

Magret de pato 8 onzas 32.00

Cocinado lentamente en sus jugos y servido al natural o con la salsa y dos guarniciones a elegir.

Ribeye importado 12 onzas 35.00

Asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y dos guarniciones a elegir.

Salsas

Rockefeller

Crema, champiñones, alcachofas, tocino y espinaca.

Sin gluten

Pimienta

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

Sin gluten

Jalapeña

Crema, cebolla salteada, jalapeño y ajo.

Sin gluten

Porcini Gorgonzola

Crema, cebolla salteada, hongos porcini, queso gorgonzola y ajo.

Sin gluten

Salsa de Palitos

Un verdadero clásico del CDI.

Sin gluten

Café de París

Mantequilla preparada con más de 40 ingredientes, un verdadero clásico.

Sin gluten

Rosa de jamaica

Reducción de flor de Jamaica, frutos rojos, caramelo y eneldo.

Sin lactosa

Sin gluten

Salsa de eneldo

Crema, eneldo, ajo, cebolla y vino blanco.

Sin gluten



Salmon a la parrilla



Pulpo Chileno

MARISCOS



Pescado en salsa de camarones 8 onzas 17.50

Cocinado a la plancha y terminado con una deliciosa salsa de camarones y dos guarniciones a elegir.

Pescado al guajillo 8 onzas 17.50

Cocinado a la plancha y terminado con aceite de oliva infundado con ajo y perejil y chile guajillo, servido con dos guarniciones a elegir.

Salmón a la parrilla 8 onzas 18.95

Asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y con dos guarniciones a elegir.

Atún a la parrilla 8 onzas 19.95

Asado a la parrilla y servido al natural o con la salsa y con dos guarniciones a elegir.

Camarones CDI 8 onzas 23.95

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

Pulpo Chileno 8 onzas 24.95

Asado a la parrilla y servido al natural con 2 guarniciones a elegir.

Langosta 1.5 libras 39.95 Media porción 23.95

Elaborada al estilo termidor, tocino, cebolla y abundante queso, servida con dos guarniciones a elegir.

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

Cheesecake de maracuyá



Dúo de flanes





POSTRES

Mousse de Nutella 4.50

Terminado con avellanas tostadas y frambuesas congeladas.
Opción sugar Free.

Sin gluten

Degustación de macarons 4.50

Servidos en una nube comestible.

Sin gluten

Pavlova de frutos rojos 4.50

Espumilla de almendras terminada con frutos rojos y sorbete de vainilla.

Sin gluten

Cheesecake de maracuyá 5.50

Servido con coulis de maracuyá y chocolate oscuro.

Dúo de flanes 5.50

Vainilla y chocolate terminados con una crema de caramelo al Ron Zacapa.

Sin gluten

Key Lime Pie 6.00

Terminado con merengue italiano.



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL



MENÚ
TARDES



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL

Pollo, pesto y queso



Chocolate blanco y fresas



Enchilada



Yuca con Chicharrón



Pastelitos de carne



TARDES

Pastelitos de carne 1.00

Pastel de masa de maíz frito relleno de carne molida y vegetales, acompañado de curtido.

Empanadas de plátano 1.00

Masa Frita de plátano, rellenas de leche o frijol.

Nuégados de viento 1.25

Harina y huevo frito bañado con miel dulce de atado, acompañados con chilate.

Nuégados de yuca 1.25

Masa de yuca frita bañados con miel de dulce de atado, acompañados con chilate.

Pupusas Clásicas 1.45

- Queso
- Queso con loroco
- Frijoles refritos
- Frijoles con queso
- Revueltas (chicharrón, frijoles y queso)
- Frijoles con chicharrón

Enchilada 1.50

Base de harina de maíz frita, frijoles, carne molida, curtido, huevo duro, tomate, pepino y rábano con un toque de queso molido.

Atol del día 1.50

Pupusas Especiales 1.75

- Chicharrón con queso
- Queso y jalapeño
- Ayote y queso
- Ajo y queso
- Hongos y queso

Yuca con chicharrón

o pepesca 3.75

Yuca cocida o frita con chicharrón de cerdo frito, acompañada de repollo curtido y salsa de tomate.

**Incluye refill de café en la compra de tu primera taza.*

CREPAS

La completa 5.50

Rellena de jamón, queso y especias, terminada con un huevo estrellado.

La fresca 5.50

Rellena de hongos salteados y queso.

La favorita 5.95

Rellena de tocino, tomate y queso.

La granjera 7.00

Rellena de pollo, pesto hecho en casa y queso.

Crepas saladas incluyen ensalada de la casa

Nutella 5.00

Nutella Banano 5.25

Chocolate y banano 5.50

Fresa Nutella 6.00

Chocolate blanco y fresa 6.50

Opción de crepa dulce "a la moda" + 0.75





CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL



MENÚ
CASUAL

CASUAL

Churros con salsa 1.95

Papas fritas tradicionales 4.95

Hotdog con papas fritas 4.95

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

Tacos de pescado 8.25 **KETO**
+\$3.00 TORTILLA DE PARMESANO

Dedos de pescado empanizado servidos en tortillas de maíz, acompañado de aguacate, cebolla frita y crema de jalapeño.

Tacos de camarón 8.25 **KETO**
+\$3.00 TORTILLA DE PARMESANO

Camarones empanizados servidos en tortillas de maíz, acompañado de aguacate, cebolla frita y crema de jalapeño.

Hamburguesa 9.95
Quesoburguesa CDI 10.25

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

Club Sándwich
Completo 9.95 Medio 4.95

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

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
Gratinado 10.25
Pan hecho en casa relleno de lomo de res.

Alitas de pollo 10.50
Servidas con salsa búfalo o barbacoa, acompañadas de aderezo ranch y crudités.

Chunks de pollo 10.50
Servidos con salsa búfalo o barbacoa, acompañados de aderezo ranch y crudités.

Jalapeño poppers 10.50
Servidos con aderezo ranch y crudités.

Tacos de pulpo 11.95
+ 3.00 TORTILLA DE PARMESANO **KETO**

Pulpo chileno asado servido en tortillas de maíz, acompañado de aguacate, cebolla frita, cilantro y crema de jalapeño. Opción de cambio de tortillas de maíz por costras de queso parmesano.

PIZZAS

Pepperoni 10.00

Jamón 10.00

Queso 10.00

Hongos 10.00

Tocino 11.00

Hawaiana 12.00
Piña, queso y jamón.

Margherita 12.00
Tomate, albahaca y queso.

Napolitana 12.00
Salsa de tomate, queso y pesto.

Tres quesos 12.00
Cheddar, mozzarella y provolone.

Brava 12.00
Tocino, jalapeño y piña.

CDI 13.00
Salsa de palitos, churrasco y queso parmesano.







Açaí bowl



Tostadas a la francesa



Desayuno tamalero

DESAYUNOS

Desayuno Omelette 5.95

Omelette relleno con vegetales, jamón Virginia y queso mozzarella, acompañado de salsa ranchera, frijoles o casamiento, queso mantequilla o crema y plátanos fritos.

Desayuno Continental 6.25

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

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.

Panqueques 6.50

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

Plato de frutas 6.50

Combinación de frutas servidas con miel de abeja.

Desayuno Tamalero 6.95

Tamal de sal especial, frijoles o casamiento, pátanos fritos, salsa ranchera, 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.

Sin lactosa

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 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.

Açaí bowl 9.00

Frozen de açaí berry, banano y leche de almendra. Servido con coco, fresas, banano, nueces, chia y miel de abeja.

Sin gluten

Sin lactosa

Sin azúcar

Chilaquiles 9.50

Hechos en casa y servidos con pollo, cebolla, chile pimiento y salsa verde. Terminados con dos huevos estrellados, crema, queso y cilantro.

Opción Vegetariana: cambia los dos huevos por aguacate.

Vegetariano

MENÚ
DESAYUNOS
2 x 1





Desayuno Ranchero



Desayuno Omelette Especial



Desayuno Benedictino

DESAYUNOS 2 x 1

Desayuno Ranchero 9.50

Sin gluten

Cama de tortillas de maíz cubiertas con salsa de frijoles, huevos estrellados bañados con salsa ranchera, aguacate y cebolla morada finamente cortada, acompañados de frijoles o casamiento, plátanos fritos, queso mantequilla o crema.

Desayuno Clásico 9.50

Sin gluten

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

Desayuno Divorciado 9.50

Sin gluten

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

Desayuno Omelette Especial 9.50

Sin gluten

Omelette rellena de hongos, jamón y queso servida con salsa ranchera, frijoles o casamiento, plátanos fritos, queso mantequilla o crema.

Desayuno Benedictino 9.95

Huevos pochados servidos sobre pan muffin hecho en casa y jamón Virginia, bañados con salsa holandesa y terminados con papitas al romero.







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

CALIENTES

- Infusiones 1.50
- Café americano 1.50
- Café americano con leche 1.75
- Espresso 1.95
- Macchiato 2.05
- Chocolate con agua 2.15
- Chocolate con leche 3.00
- LATTE 3.25
- CAPUCCINO 3.75
- 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





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

Descorche botella 750 ml	25.00
Descorche botella 1000 ml	30.00

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

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

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua (600 ml)	1.50
Agua mineral con gas	1.75
Agua tónica	1.95
Gaseosa	1.75
Té helado	1.75
Limonada	
o Naranja Natural	1.75
Limonada	
o Naranja con soda	2.50
Limonada	
con hierbuena natural	2.00
Limonada	
con hierbuena con soda	2.75
San Pellegrino	6.50
Rosa de Jamaica	2.50
Horchata	2.50
Cebada	2.50





MENÚ
VINOS



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL

TINTO

- 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 GARNACHA 25.00
- Hacienda López de Haro TEMPRANILLO 25.00
- Piedemonte Crianza 4 Tierras TEMPRANILLO, MERLOT, Y CABERNET SAUVIGNON 26.00
- Murphy Goose CABERNET SAUVIGNON 29.00
- Matsu El Pícaro TEMPRANILLO 32.00
- Aroa Jauna CRIANZA 2015 32.00
- Beringer Founders Estate MERLOT 32.00
- Beringer Founders Estate PINOT NOIR 32.00
- V Kendall Jackson Avant CABERNET SAUVIGNON 39.00
- Hacienda López de Haro RESERVA 40.00
- 19 Crimes RED BLEND 40.00

- 19 Crimes CABERNET SAUVIGNON 40.00
- Protos Roble TEMPRANILLO 40.00
- Torres Gran Sangre de Toro SYRAH, GARNACHA Y MAZUELO 40.00
- Luigi Bosca PINOT NOIR 45.00
- 19 Crimes UP RISING 46.00
- Mounton Cadet BORDEAUX ROUGE 48.00
- Lan CRIANZA 50.00
- Luigi Bosca De Sangre CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y MERLOT 60.00
- Villa Antinori Toscana ROSSO 66.00
- Marqués de Riscal RESERVA 70.00
- TINTO Pesquera CRIANZA 75.00
- TINTO Pesquera RESERVA 75.00
- Marqués de Murrieta RESERVA 75.00

BLANCO

- Piedemont Blanco 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 GRIGIO 24.00
- Marieta ALBARIÑO 24.00
- Beringer CHARDONNAY 25.00
- Hacienda López de Haro VIURA 25.00
- Torres Sangre de Toro Blanco GARNACHA BLANCA 26.00
- Torres San Valentín PARRELLADA 26.00
- Beringer Founders Estate SAUVIGNON BLANC 32.00

- Marqués de Riscal Rueda VERDEJO 33.00
- Bendi Di Batasiola MOSCATO 35.00
- Chateaux St. Michelle RIESLING 35.00
- Protos VERDEJO 36.00
- Torres Pasos Das Bruxas ALBARIÑO 39.00
- V Pays D’oc Terres Domaine de la Baume Viognier CHARDONNAY 42.00
- Mounton Cadet SAUVIGNON BLANC 43.00
- Chateaux St. Michelle CHARDONNAY 45.00
- Luigi Bosca del Alma CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, VIOGNIER, PINOT GRIS Y RIESLING 52.00
- Conundrum White SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, MOSCATO, SEMILLON Y VIOGNIER 58.00

ROSADO

Piedemonte GARNACHA 22.00

B&G ROSÉ RESERVE
- SYRAH + GRENACHE 22.00

Cousiño Macul Gris
CABERNET SAUVIGNON 23.00

Hacienda López de Haro
Viura y Garnacha TINTA 25.00

Beringer WHITE ZINFANDEL 25.00

Torres Viña Esmeralda
GARNACHA 26.00

Vino Rosado B&G
Côtes de Provence MONASTRELL Y
GARNACHA 29.00

La Linda Rosé MALBEC 30.00

V Rosado
Costaripa Rosamara
GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE,
BARBERA 45.00

COPA Y
JARRA

- Copa de sangría 4.25
- Copa de vino blanco o tinto 4.50
- Jarra 1 litro 18.95



ESPUMANTES

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



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL



CÍRCULO
DEPORTIVO
INTERNACIONAL