



D O N D E
ESTÉS

.....

LLEVAMOS LO MEJOR DE NUESTRA
COCINA HASTA TU MESA


COUNTRY *e*
Donde Estés



ANTOJOS

C O U N T R Y

MIXTO COUNTRY	\$ 8.4
2 palitos de queso y 3 empanadas, acompañados con ají y mermelada.	
PORCIÓN DE EMPANADAS	\$ 6.0
5 unidades, acompañadas con ají.	
PORCIÓN DE PALITOS DE QUESO	\$ 6.6
2 unidades, acompañados con salsa de mora.	
COPA DE FRUTA LIGTH	\$ 8.8
Trocitos de fresa, durazno melocotón, granola y yogurt natural.	
CEVICHE CAMARÓN	\$ 23.1
Combinación de camarones en salsa americana, acompañado con patacones.	
ADICIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA	\$ 7.9

 BANDEJA DE PALITOS CONGELADOS	\$ 17.2
 BANDEJA DE EMPANADAS CONGELADOS	\$ 12.2





PLATOS

F U E R T E S

CREMAS CLÁSICAS	\$ 13.2
Crema de cebolla, crema de champiñones.	
SOPA DE TOMATE	\$ 12.1
SOPA DE LENTEJAS	\$ 11.0
TÍPICO ANTIOQUEÑO	\$ 28.6
Fríjoles, chicharrón, carne molida, arroz, aguacate, arepa, tajada de maduro, hogao.	
ENSALADA MEXICANA	\$ 22.0
Pechuga de pollo apanada con queso parmesano, lechugas, tocineta, maicitos, aguacate, tomate, queso blanco, nachos y salsa de queso azul.	
BOWLS ITALIANO	\$ 22.6
Burrata de búfala, lechugas, pimentones asados, manzana, cebollita caramelizada, tomate cherry al pesto, decorado con almendras.	
BOWLS AL PESTO	\$ 22.0
Pollo al pesto de cilantro, lechugas, mézclum orgánico, alcachofas, frijol negro, tomate, champiñones marinados, espárragos verdes, pimentones asados y aguacate.	
ARROZ CHAUFA (350 gr)	\$ 29.5
Arroz salteado al wok con trocitos de pollo y cerdo, tortilla de huevo, julianas de pimentón, cebollas, raíz china y un toque de salsa soya.	



ARROZ COUNTRY (400 gr)	\$ 27.5
Arroz con trocitos de chicharrón, pollo, cerdo, lomo de res, chorizo, pimentón, cebolla, apio, cúrcuma, cilantro y arveja.	
POLLO BOSCAIOLA	\$ 31.9
Pechuga de pollo a la plancha en salsa de crema de leche, tocineta y champiñones, montada sobre tallarines salteados, queso parmesano y crocante de puerros.	
POLLO PARRILLA	\$ 29.2
Acompañado con arepa, arroz y ensalada con lechuga, bastones de zanahoria, maicitos, tomate, cebolla francesa y aguacate.	
BABY BEEF	\$ 40.7
Acompañado con arepa, arroz y ensalada con lechuga, bastones zanahoria, maicitos, tomate, cebolla francesa y aguacate.	
MIXTO CON PECHUGA DE POLLO PESTO	\$ 30.3
Pechuga de pollo a la plancha con spaguetti al pesto y ensalada con lechuga, bastones zanahoria, maicitos, tomate, cebolla francesa y aguacate.	
FILETE DE TILAPIA GRILLÉ	\$ 31.4
Acompañado de arroz blanco y ensalada con lechuga, bastones de zanahoria, maicitos, tomate, cebolla francesa y aguacate.	
FILETE DE TILAPIA PARMESANO	\$ 31.9
Tilapia apanada con queso parmesano, acompañada con arroz blanco y ensalada con lechugas, bastones de zanahoria, maicitos, tomate, cebolla francesa y aguacate.	
QUESADILLA MIXTA (RES o POLLO)	\$ 27.7
Julianas de pollo y de solomito dentro de una tortilla de trigo con queso mozzarella, acompañada con guacamole, pico de gallo y sour cream.	
QUESADILLA RES	\$ 27.7
Julianas de solomito , dentro de una tortilla de trigo con queso mozzarella, acompañada con guacamole, pico de gallo y sour cream.	
QUESADILLA POLLO	\$ 27.7
Julianas de pollo dentro de una tortilla de trigo con queso mozzarella, acompañada con guacamole, pico de gallo y sour cream.	
CHICKEN FINGERS	\$ 17.3



ESPECIALES

C O U N T R Y

ESPECIALIDAD LUNES: \$ 25.3

Pechuga de pollo a la parrilla, glaseada con salsa de champiñones, arroz primavera y vegetales al wok.

ESPECIALIDAD MARTES: \$ 25.3

Solomito en vino tinto y cebollitas confitadas, puré de papas y vegetales con ajonjolí.

ESPECIALIDAD MIERCOLES: \$ 25.3

Suprema de pollo italiana con salsa napolitana y queso mozzarella, spaghetti al pesto y ensalada.

ESPECIALIDAD JUEVES: \$ 25.3

Cañon de cerdo en frutos rojos, arroz florentina (con espinaca) y vegetales a la parrilla.

ESPECIALIDAD VIERNES: \$ 25.3

Filete de tilapia criolla, croquetas de yuca, arroz blanco y ensalada.





SUSHI

C O U N T R Y

KANI EXPLOTION - 9 bocados **\$ 18.5**
Palmitos de cangrejo apanados al panko, con queso crema y salsa de anguila.

	6 Bocds.	12 Bocds
FILADELFIA ROLL Rollo con salmón fresco, queso crema y ajonjolí.	\$ 20.5	\$ 29.9
SINGAPUR MAKI ROLL Rollo con camarón apanado, queso crema, aguacate y zanahoria con tope de salsa a base de mayonesa y chilly.	\$ 19.4	\$ 29.3
DRAGÓN MAKI ROLL Rollo con langostino crocante, aguacate, queso crema y tope de salsa de palmito con tagarashi y mayonesa.	\$ 20.4	\$ 35.9
CALIFORNIA ROLL Rollo con palmito, pepino, queso crema, aguacate y tope de masago.	\$ 20.2	\$ 29.7





PIZZAS

A R T E S A N A L E S

BURRATA \$ 31.4
Jamón serrano y manzana verde a base de salsa ranch.

HAWAIANA \$ 22.0
Tradicional a base de salsa pomodoro, jamón, piña asada y queso mozzarella.

CARNES MADURADAS \$ 26.4
Base de pomodoro con queso mozzarella, jamón ibérico, salami, peperoni y chorizo español. Con queso tilsit y emmental.

VEGETARIANA \$ 23.1
En salsa pesto con portobello, champiñón, queso ricota y mézclum.



PANADERÍA Y REPOSTERÍA

DAMA BLANCA ENTERA	\$ 51.5
Suave y esponjosa preparación humedecida con brandy y crema de leche decorada con escamas de chocolate blanco.	
DAMA BLANCA PORCIÓN	\$ 8.5
TORTA DE CHOCOLATE ENTERA	\$ 42.2
Torta elaborada con ganache de chocolate y cubierta de un glaseado de cobertura de chocolate.	
TORTA DE CHOCOLATE PORCIÓN	\$ 7.3
MARIA LUISA ENTERA	\$ 33.9
Exquisita preparación casera, hecha con bizcocho de naranja y relleno de arequipe.	
MARIA LUISA PORCIÓN	\$ 7.3
PAN DE BANANO	\$ 20.6
Delicada y esponjosa preparación con pure de banano y toques de caramelo.	





BEBIDAS

COCA - COLA NORMAL PET 250 ML	\$ 3.4
MANZANA PET 250 ML	\$ 3.4
COLOMBIANA PET 250 ML	\$ 3.4
BOTELLA DE AGUA CRISTAL SIN GAS 600 ML	\$ 5.0
BOTELLA DE AGUA CRISTAL CON GAS 600 ML	\$ 5.0



 • (323) 591-3070
319 7300 ext. 4260 y 4167
 • eventos@countryclub.com.co
 • (311) 647-8519

