

MENÚ ACTUALIZADO
10-06-2026

SABORES
AROMAS
EXPERIENCIA ÚNICA
MOMENTOS
RECUERDOS



UN
ESPACIO
PARA DEGUSTAR

CLUB TERRAZA
NORTE

AV. PEDRO AGUIRRE CERDA N°10578 / 4° PISO

CLUB TERRAZA
CENTRO

ZENTENO N° 21 / 3° PISO - TERRAZAS DEL LÍDER

CLUB TERRAZA
COSTANERA

AV. CROACIA N° 0520 - COSTANERA



UN LUGAR
DE ESPARCIMIENTO Y DIVERSIÓN



UN ESPACIO PARA DEGUSTAR



CEVICHES Y ENTRADAS

PULPO AL OLIVO \$ 15.550

Cortes finos de láminas de pulpo, acompañado con salsa de olivo de la casa.

CARPACCIO DE LOMO LISO \$ 14.250

Finos cortes de lomo liso en laminas bañados en vinagreta agridulce, acompañado con parmesano, alcaparras y rúcula.

CEVICHE APALTADO PICANTE \$ 16.950

Corte de pesca del día, marinados en limón con una base de cilantro, acompañado con camote, choclo y palta.

CEVICHE MIXTO \$ 16.950

Finos cortes de pescado de la zona, marinado en limón, ajo, sal y pimienta. Acompañado con cortes de pulpo, calamar, camarón.

PERUVIAN \$ 14.250

Finos cortes de pescado de la zona, marinado con limón, ajo, sal y pimienta. Acompañado con cebolla morada, cancha, camote y choclo peruano.

CAUSA CROCANTES \$ 16.050

Suaves masas finas de causa envuelto en panko crocante, acompañadas de pulpo al olivo, coctel de camarones y pollo a la limeña.

TIRADITO ESPECIAL \$ 16.750

Finos corte de pesca del día, pulpo, ostión, acompañado en una pasta acevichada de rocoto.

TARTARE DEL CIBLEO \$ 16.150

Finos cortes en brunoise de lomo liso, sazonado con especias de la casa y acompañado con mermelada de cebolla, alcaparra y perejil.

LECHE DE TIGRE \$ 8.150

PESCADOS Y MARISCOS

RISOTTO CAPRESSE CON SALMÓN EN SALSA \$ 17.950

Fino corte de salmón a la plancha, bañado con salsa a lo macho, acompañado con un risotto capresse.

RISOTTO DEL MAR \$ 19.850

Risotto acevichado en su mezcla (pulpo, calamar y camarón). Acompañado con un suave pescado a la plancha en salsa de ajo.

QUINOTTO CON SALMÓN \$ 18.450

Risotto de quinoa cremoso mezclado con mix de verduras. Acompañado con un salmón al grill.

PULPO A LA PARRILLA \$ 19.250

Acompañados con papas y vegetales salteados.

CHAUFA DE MARISCOS \$ 14.050

Arroz salteado al wok mezclado con mix de mariscos.

CAMARONES AL AJILLO \$ 11.750

Deliciosos camarones salteados en aceite de oliva, mantequilla y ajo con un dash de vino blanco y cilantro.

PESCADO A LO MACHO \$ 15.950

Pesca del día a la plancha en salsa de aji amarillo y bisque, acompañado de mariscos, papas doradas y arroz blanco.

PESCADO DE LA ESTACION, A LO POBRE O NATURAL \$ 16.450 (SOLO DORADO)

Acompañado con papas fritas, arroz, cebolla caramelizada y huevo frito. / Arroz y ensalada a la chilena.

LASAÑA DE JAIBA \$ 15.850

Pasta (tabletas) artesanal de la casa en su punto, rellena con jaiba, queso, salsa a lo macho y salsa bechamel.

PASTEL DE JAIBA \$ 13.050

Carne de jaibas, con queso cremoso y crema de leche.

PASTEL DE CHOCLO CON SALSA CAMARÓN \$ 19.850

Cremosa pastelera de choclo, acompañadas con salsa de camarón y chalacas.

A tall, elegant glass filled with a thick, creamy, light-colored soup. The soup is garnished with a small head of green and purple lettuce and two bright yellow lemon slices. The glass sits on a white, square-shaped plate with rounded corners. The background is a dark, textured surface.

TODOS LOS DÍAS,
LAS MEJORES PREPARACIONES

DESDE LAS 12:00 HRS.



EXPERIENCIA
TERRAZA
PLACERES CULINARIOS



VEN, VIVE LA EXPERIENCIA

ENSALADAS

PARRILLERA \$ 11.650

Filete de pollo a la plancha en salsa parrillera con mix de lechuga, queso, manzana, lentejas, palta y morrón. Acompañado de su vinagreta especial parrillera.

IMPERIAL \$ 11.250

Nuestra imperial con quinoa, pepino, tomate, choclo peruano, palta, aceituna, cebolla blanca, quesillo. Acompañada con su vinagreta de la casa.

TEMPU \$ 11.650

Camarones empura con mix de lechuga, rúcula, aceituna, tomate cherry, cebolla morada. Acompañada con su vinagreta de la casa.



CARNES & PASTAS

ARRISOTADO DE MOTE CON FILETE \$ 19.250

Cremoso arrisotado de mote con tinta de huancaína, acompañado con filete cortado en medallón en su propia salsa.

MELOSO NORTEÑO CON FILETE \$ 19.050

Suave arroz norteño con salsa criolla acevichada, acompañado con filete cortado en medallón en su propia salsa.

FETUCCINI SILVESTRE \$ 15.950

Pasta (Fetuccini) artesanal de la casa en su punto, acompañado de un saltado de filete al estilo silvestre, con una cremosa salsa de la casa.

RISSOTTO PESTO CON OSOBUCO EN SU SALSA \$ 15.450

Clásico risotto pesto, acompañado de un osobuco en cocción a baja temperatura en su deliciosa salsa.

LASAÑA DE CARNE \$ 12.850

Pasta (Tabletas) artesanal de la casa en su punto, rellena con salsa de carne, queso, salsa bechamel y salsa pomodoro.

PLATEADA ESTOFADA CON SALSA DE CARNE FETUCCINI \$ 12.950

Pasta (Fetuccini) artesanal de la casa en su punto, acompañado de un estofado de mechada en su salsa, tomate cherry y queso parmesano.

FETUCCINI AL PESTO CON MEDALLÓN \$ 16.350

Fetuccini bañados con salsa Pesto y queso parmesano acompañado con un Medallón de Lomo liso (250 grs).

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO \$ 14.950

(MEDALLÓN O SALTADO) Fetuccini bañado a la huancaína acompañamiento de su preferencia (Medallón de Lomo liso ahumado al wok o saltado de lomo liso).

LOMO DUO \$ 18.150

Dos cortes de semi medallón de lomo liso (300grs.) bañado cada uno en su salsa (queso/merkén). Acompañado con arroz arriero y ensalada roqueta.

LOMO MAR Y TIERRA \$ 16.050

Corte de Lomo liso, con un saltado de camarón y calamar, acompañado con arroz y papas fritas.

LOMO SALTADO \$ 14.850

Corte de tiras de Lomo liso ahumado al wok saltado con tomate, cebolla morada, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

LOMO A LO POBRE \$ 14.850

Corte de Lomo liso (250 grs) acompañado con arroz, papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA \$ 12.950

Corte de filete pollo grillado en sazón del chef, acompañado con arroz y ensalada de la estación.

FILETE DE POLLO AL CHAMPIÑÓN \$ 13.750

Corte de filete de pollo al grill bañado en una salsa de champiñón con sazón del chef, acompañado con arroz y papas fritas.

PASTELERA CHOCLO CON LOMO SALTADO \$ 19.650

Suave pastelera choclo con toques de albahaca, acompañada de lomo saltado.

En **CLUB TERRAZA...**
hemos creado las mejores preparaciones
para compartir y disfrutar.



MENÚ DE NIÑOS

Menú válido **SÓLO** para servicio de **menores de 12 años** acompañados de un adulto que este consumiendo MENÚ.

POLLO APANADO CASERO con arroz/papas fritas.	\$ 6.950
BISTEC A LA PLANCHA con arroz/papas fritas.	\$ 6.950

COMO PREFIERAS... ACOMPAÑAMIENTO

ARROZ BLANCO	\$ 2.500
PAPAS FRITAS	\$ 3.700
VERDURAS SALTEADAS	\$ 3.900
ARRIZOTADO	\$ 6.200
ARROZ CHOCLO PERUVIAN	\$ 3.800

POSTRES & SABORES

DULCE PECADO	\$ 5.400
FROMAGE	\$ 5.400
PASIÓN MORENA	\$ 5.600
CHEESECAKE DE LA CASA	\$ 4.500
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.500
TIRAMISÚ	\$ 5.000
BROWNIE C/HELADO DE VAINILLA	\$ 4.600
TRES LECHE TRADICIONAL	\$ 4.500
COPA DE HELADO (tres sabores + salsas)	\$ 4.000

con el sello

¿qué esperas para comprobar su sabor?

