

MENÚ

Club Casamata

ENTRADAS FRÍAS

TORTILLA RELLENA CON CHICHARRONES \$ 10 K

Tocino crocante y huevos de codorniz emulsionados en crema agria, montados sobre una tortilla de maíz crocante.

BURRATA DI BUFALA CAPRESE \$ 20 K

Queso burrata tibio y cremoso de origen italiano, acompañado de rúcula baby, pesto, reducción de balsámico, tomates cherry y hojas frescas de albahaca.

CARPACCIO DI LOMO CIPRIANI \$ 24 K

Delicadas láminas de lomo de res al toque de pimienta, marinadas con aceite de oliva, alcacarras fritas, reducción de balsámico, rúcula baby y finas lascas de queso parmesano

COCTEL DE CAMARONES SOBRE AGUACATE \$ 25 K

Camarones bañados en salsa golf con un toque de brandy, servidos sobre aguacate fresco y acompañados con crujientes galletas de soda.

COCTEL DE LANGOSTINOS CARIBEÑOS \$ 30 K

Servido en copa, tiernos langostinos marinados en salsa golf con brandy, acompañados de chips de plátano y tomates cherry.

ENTRADAS CALIENTES

DEDOS DE MOZZARELLA APANADOS \$ 16 K

Tres mozarellinas cremosas recubiertas con una capa crujiente de maíz y pan seco, acompañadas de salsa baby y salsa ranch.

PATACONES CASAMATA \$ 21 K

Dos patacones maduros rellenos con guacamole, ropa vieja y queso costeño.

PATACONES CON HOGAO \$ 13 K

Tres patacones crocantes acompañados de tradicional salsa hogao.

EMPANADA CASAMATA \$ 3.6 K

Empanada rellena de carne, servidas con ají casero y rodajas de limón.



CREMAS Y SOPAS

SOPA DEL CAMPO \$ 10 K

Llena de sabores típicos, preparada con vegetales y caldo de pollo, acompañada con galletas de maíz.

CREMA DE POLLO CON CHAMPIÑONES \$ 15 K

Delicada velouté cremosa con pollo y champiñones salteados, acompañada de tostón al orégano y galleta crocante de parmesano.

SOPA AZTECA CON POLLO \$ 17 K

Suave crema elaborada a base de tortillas de maíz, pollo desmenuzado, pico de gallo, queso, crema agria y totopos crujientes.

PARA COMPARTIR

CANASTA TÍPICA PARA COMPARTIR \$ 29 K

Selección tradicional con chinchulines, mini morcillas, patacones y papas criollas, acompañada de guacamole, ají casero y rodajas de limón.

TOSTÓN CROCANTE ESPECIAL \$ 31 K

Patacón delgado y crujiente acompañado de guacamole, queso costeño, suero costeño, carne en polvo y chicharrones, con salsa baby y ají casero.

CHICHARRONES CON PAPA CRIOLLA \$ 20 K

Crujientes chicharrones servidos con papas criollas, salsa de ajo artesanal y guacamole.

FISH AND CHIPS \$ 29 K

Clásico platillo inglés compuesto por lomitos de pescado frito y papas a la francesa, acompañado de salsa tártara y limón fresco

MENÚ

Club Casamata

PLATOS PRINCIPALES

POLLO AL SARTÉN \$ 39 K

Dos piezas de pierna pernil deshuesadas a la brasa, acompañadas de casquitos de papa, dulce mazorca americana en mantequilla y queso rallado.

MIGNON DE POLLO MARYLAND \$ 50 K

Filetes de pollo albardados con tocineta ahumada, servidos sobre salsa cremosa de duraznos, con banana crocante y melocotón asado.

MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA \$ 34 K

Fino paillard de pollo apanado en crocante especial, bañado en salsa napolitana, gratinado con mozzarella y hojas de albahaca fresca, acompañado de puré de papa.

COSTILLAS DE CERDO EN BBQ DE GUAYABA \$ 56 K

Tiernas costillas selladas a la parrilla y bañadas en salsa BBQ de guayaba y menta, acompañadas de ensalada de la casa y papa rizada.

LOMO SALTADO PERUANO \$ 54 K

Julianas de lomo de res selladas a alta temperatura con cebolla, tomate, cilantro, salsa soya y vinagre, acompañadas de papas a la francesa y arroz blanco.

STEAK TRES PIMIENTAS \$ 58 K

Tiernos escalopes de lomo de res sellados al término deseado, servidos sobre un espejo de salsa tres pimientas, con espárragos al olivo y puré de papa.

PARRILLA

CHURRASCO \$ 50 K

Corte madurado de 300 g, acompañado de arepa de queso, tomate grillé y papa sour cream.

CHURRASCO JUNIOR \$ 38 K

Corte madurado de 200 g, acompañado de arepa de queso, tomate grillé y papa sour cream.



PARRILLA

BABY BEEF \$ 58 K

Tierno corte de lomo fino de res de 250 g, sellado a la parrilla al término deseado, arepa de queso y tomate grillé.

Acompañamiento a elección: Papa criolla, francesa o sour cream.

PUNTA DE ANCA \$ 58 K

Corte madurado de 350 g, tomate grillé y arepa de queso.

Acompañamiento a elección: papa criolla, francesa o sour cream.

HAMBURGUESA ESPECIAL CASAMATA \$ 40 K

Pan sellado a la parrilla con miel mostaza, carne artesanal de 180 g, pepinillos, vegetales frescos, queso amarillo, cebolla caramelizada, tocineta ahumada y papas a la francesa.

PESCADOS Y MARISCOS

CAZUELA DE MARISCOS \$ 54 K

Delicada velouté de langosta con mix de mariscos y un toque de leche de coco, gratinada con queso mozzarella.

Acompañada de arroz con coco y patacón.

CAZUELA DE MARISCOS JUNIOR \$ 45 K

Versión individual de nuestra tradicional cazuela: velouté de langosta, mix de mariscos y leche de coco, gratinada con queso mozzarella.

Acompañada de arroz con coco y patacón.

MENÚ

Club Casamata

PESCADOS Y MARISCOS

PAELLA DE MARISCOS DE LA CASA (Para dos personas) \$ 66 K

Preparada con langostinos, palmitos de cangrejo, mejillones baby, anillos de calamar, salmón y camarones, cocidos en fumet de langosta con vegetales frescos.

Acompañada de baguette artesanal.

JALEA DE MARISCOS PERUANA \$ 54 K

Selección de mariscos fritos: pescado blanco, mejillones, almejas, camarones y calamar blanco y morado, servidos con camote al vapor, chips de plátano y salsa criolla peruana.

SALMÓN

Preparado al gusto:

• A la plancha	\$ 61 K
• Caprese	\$ 68 K
• En salsa de camarones	\$ 70 K
• En salsa de alcachofas	\$ 66 K
• En salsa al ajillo	\$ 65 K

Acompañado de arroz con coco y patacón.

TRUCHA

Preparada al gusto:

• A la plancha	\$ 35 K
• Caprese	\$ 42 K
• En salsa de camarones	\$ 45 K
• En salsa de alcachofas	\$ 40 K
• En salsa al ajillo	\$ 39 K

Acompañado de arroz con coco y patacón.



TÍPICOS

SOREBARRIGA A LA CRIOLLA \$ 48 K

Tradicional corte de res en salsa criolla de la casa, bañado con arvejas verdes. Acompañado de papa, yuca, arroz blanco y tajada de aguacate.

MOJARRA FRITA CARIBEÑA \$ 52 K

Filete crocante de mojarra de 600 g, acompañado de patacón verde, arroz con coco y ensalada especial de la casa.

MUTE SANTANDEREANO \$ 36 K

Típico de Santander, preparado con cerdo, mano de res, callo, frijol canario, maíz trillado, ahuyama y hogao criollo.

Acompañado de arroz, arepa santandereana y aguacate.

TABLA ESPECIAL TRES CARNES \$ 52 K

Combinación de baby beef a la parrilla, filete de pollo y costilla de cerdo BBQ.

Acompañada de arepa boyacense, papa criolla, guacamole y chimichurri.

ADICIONALES

Arepas boyacenses \$ 6 K

Papas a la francesa \$ 7 K

Morcilla (1 unidad) \$ 6 K

Chorizo (1 unidad) \$ 6 K

Patacón verde o maduro \$ 4 K

MENÚ

Club Casamata

MENÚS INFANTILES

MINI HAMBURGUESA \$ 27 K

Pan artesanal con carne, queso y vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa, jugo Hit y helado.

MINI SPAGHETTI \$ 16 K

Pasta al gusto con salsa boloñesa, napolitana o carbonara, acompañada de helado..

MINI POLLO CANASTA \$ 27 K

Dos lomitos de pollo apanados con parmesano, servidos con papas a la francesa, miel, salsa de tomate y helado.

PASTAS

RAVIOLIS DE RES \$ 50 K

Rellenos de suave carne.
Elige tu salsa: carbonara, napolitana o boloñesa.
Acompañados de tostón al orégano.

SPAGHETTI \$ 26 K

Pasta artesanal al dente.
Elige tu salsa: carbonara, napolitana o boloñesa.
Acompañados de tostón al orégano.

POSTRES

CREMA CATALANA \$ 9 K

Tradicional crema española con notas cítricas y de canela, cubierta con una fina capa de caramelo quemado.
Decorada con ralladura de limón, naranja y framboesas frescas.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 14 K

Delicado bizcocho de chocolate con centro líquido de ganache semiamargo, acompañado de helado de vainilla.



POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE Y AREQUIPE \$ 15 K

Torta tibia y húmeda con ganache de chocolate y dulce de leche, servida con helado de vainilla.

PROFITEROLES FRANCESSES RELLENOS \$ 14 K

Dos pequeños pastelitos de pasta choux rellenos de helado de pistacho en arenilla, acompañados de salsa de frutos rojos y chocolate tibio.

TORTA DE COCO ARTESANAL \$ 15 K

Suave y esponjoso flan de coco preparado en casa, acompañado de helado de vainilla.

MERENGÓN DE GUANÁBANA \$ 10 K

Merengue suizo relleno con coulis de guanábana y fresas en conserva de hierbabuena.

POSTRES TÍPICOS

QUESO CON JALEA DE GUAYABA \$ 10 K

Clásica combinación artesanal de queso fresco con jalea de guayaba.

POSTRE DE NATAS \$ 18 K

Tradicional receta colombiana elaborada con leche, azúcar y toques de canela.

BREVAS CON AREQUIPE \$ 6 K

Dulces brevas en almíbar servidas con arequipe.

MENÚ

Club Casamata

BEBIDAS

Limonadas Especiales de la Casa	
Limonada Tradicional	\$ 6 K
Limonada Cerezada	\$ 7 K
Limonada de Hierbabuena	\$ 7 K
Limonada de Mango Biche	\$ 8 K
Limonada de Sandía	\$ 8 K
Limonada de Coco	\$ 12 K
Limonada de Maracuyá y Coco	\$ 12 K

BENEFICIOS

- 10% de descuento para asociados en toda la carta, aplicado sobre el valor total de la factura.
- Para acceder a este beneficio, el asociado debe estar activo y presente en el lugar, presentando su carné o documento que lo acredite.
- Este beneficio es personal e intransferible.



En el Club Casamata, cada plato refleja nuestra pasión por la excelencia gastronómica. Usamos ingredientes frescos y de alta calidad para ofrecer preparaciones auténticas, equilibradas y llenas de sabor, con la calidad y presentación que distinguen a nuestra cocina.