



Club Social

CALLE 48 RESTAURANTE





Entradas

Champiñones cuatro quesos

Champiñones gratinados, bañados en salsa de queso azul y mozzarella.

\$18.500

Mixto del mar

Frutos del mar frescos gratinados.

\$19.000

Camarones a la termidor

Camarones gratinados con una salsa suave de crema y mostaza.

\$17.000

Ceviche de la casa

Tiritas de corvina fresca cocida en jugos cítricos acompañadas de cebollas, maíz crujiente, pimientos y un toque picante.

\$17.500



Sopas y cremas

Crema de cebolla al gratín

Crema a base de cebollas y perfumada con vino blanco.

\$10.500

Sopa ligera de pollo

Consomé de pechuga de pollo y verduras.

\$8.500

Sopa marinera

Consomé de pescado y mariscos con un toque de cilantro.

\$15.000

Crema tulipán

Ligera crema con aroma a vino blanco y cubitos de pescado.

\$17.500



Crema campesina

Crema dulce y suave con sabor a maíz tierno y vino.

\$10.500

Fajitas de camarón

Tortilla rellena de camarón con salsa de ají jalapeño y queso crema.

\$17.000

Carnes rojas

Lomo faraón

Lomo fino en cama de tahine y salsa de aceitunas con cilantro.

\$43.500

Lomito richelieu

Medallón de lomito bañado en salsa de champiñones, gratinado con queso mozzarella y parmesano.

\$43.000

Pepper Steak

Medallón de lomo fino glaseado con salsa tres pimientos.

\$45.000

Lomo en salsa de champiñones y queso azul

Lomo fino, albardado en tocineta bañado con salsa de queso azul y champiñones frescos.

\$45.000

Steak 48

Tournedo de lomo fino con duxelles de champiñón, cebolla, espárragos y tocineta.

\$43.000

Steak a la americana

Baby beef asado mechado con tocineta.

\$45.000



Carnes blancas

Pechuga dulce primavera

Pechuga rellena de jamón y queso fundido, bañada en salsa de durazno.

\$28.000

Pechuga rellena de espinaca en salsa de champiñones

Pechuga albardada con tocineta y apanada rellena de espinaca y queso en suave salsa de champiñones.

\$29.000

Pechuga cheddar con tocineta

Pechuga a la plancha bañada en salsa de queso cheddar y tocineta.

\$29.500

Suprema de pollo Tropical

Suprema de pollo al horno, en rodajas de piña asada, bañada en salsa tropical.

\$27.000

Lomo de cerdo thai

Lomito de cerdo bañado en reducción de tamarindo y jengibre.

\$27.000

Salteado Oriental

Mix de verduras salteadas con julianas de lomo de cerdo o pechuga, salsa soya, teriyaki y ajonjolí.

\$28.500

Lomo de cerdo BBQ

Lomito de cerdo bañado en salsa BBQ.

\$27.000

Lomo de Cerdo Agridulce

Lomito de cerdo rebosado, bañado en salsa agridulce de naranja, soya y vegetales.

\$25.000



Menú infantil

Pollo apanado

Acompañado con papas a la francesa.

\$23.000

Pepito de Res

Acompañado con papas a la francesa.

\$28.000

Ensaladas

Ensalada Nicoise

Mix de lechugas romana, acompañada de tomate cherry, atún, huevo duro, aceitunas y papa, aderezada con vinagreta de la casa.

\$29.000

Ensalada Briss

Lechuga rizada con julianas de pechuga a la plancha, champiñones y cebolla caramelizada.

\$16.000

Ensalada César

Lechuga romana, dados de pollo asado, queso parmesano, crotones, aderezado con vinagreta de anchoas.

\$24.000

Ensalada Liz

Mix de lechugas con pechuga, pesto, maíz tierno, queso mozzarella, cherry, crotones y vinagreta de balsámico.

\$17.000

Ensalada Siciliana con camarones

Mix de lechugas, camarones y champiñones al ajillo, almendras, crocante de parmesano, aceitunas y vinagreta de balsámico.

\$28.000

Pescados y mariscos

Salmón arco iris Filete de salmón a la plancha sobre cama de verduras salteadas en aceite de oliva.	\$48.000
Salmón grillé Filete de salmón sobre hojas de espinaca salteadas en mantequilla coronado con aros de cebolla y champiñones a la parrilla.	\$48.000
Filete Brest Filete de corvina napeado con salsa marinera y champiñones	\$48.500
Salmón dijón Filete de salmón en salsa de mostaza dijón, eneldo y miel de abejas sobre cama de zuquini, cebolla y champiñones salteados.	\$46.500
Corvina galeón Filete de corvina con anillos de calamar, camarón, langostinos y anillos de cebolla glaseada con ajillo.	\$48.500
Cazuela de mariscos Cazuela de frutos del mar perfumada con vino blanco.	\$34.000
Parrillada punta roca Parrillada de anillos de calamar, camarones, filete de corvina, pulpo, mejillones y langostinos.	\$50.500

Arroces y pastas

Arroz gallo pinto Arroz con cubitos de pollo frito, pimentones, tocino crispy y maíz tierno.	\$25.000
Arroz del puerto Arroz de mariscos con verduras coronado con langostino.	\$36.500
Arroz con camarón Arroz típico de camarón.	\$27.000
Arroz Comfamiliar Arroz con coco con cubitos de pollo, tiritas de cerdo y camarones salteados coronado con langostinos encocados.	\$43.000
Espaguetis a la reina Espaguetis en salsa blanca con pimentones y pollo al gratín.	\$25.500
Espaguetis a la boloñesa Espaguetis en salsa napolitana y carne molida.	\$26.500
Penne a la rabiata Pasta corta con camarones en salsa de tomates secos y picante.	\$31.000
Pastas al bosco Pasta corta con salsa pomodoro natural, berenjenas, champiñones y aceitunas.	\$27.000
Fetuccini Alfredo Pastas larga con julianas de pechuga y brócoli saborizadas con crema y queso parmesano.	\$29.000
Fetuccini a la carbonara Pasta larga con tocino, yemas y crema acompañado de parmesano y cibule.	\$29.500
Lo mein de salmón Dados de salmón fritos a la romana, sobre una cama de pasta linguine en salsa hoisin y vegetales.	\$27.000

Calle 48 No. 43 - 104, Piso 3

Contact center: 605 385 5000

www.comfamiliar.com.co



@comfatlantico



Comfamiliar Atlántico



COMFAMILIAR
Atlántico