



Carta exclusiva de consulta. Pedidos únicamente en <https://delivery.clubelnogal.com/> de 10 a.m. a 3 p.m.

CATEGORÍA	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIO
ENTRADAS	Lunes Sopita típica pasta con pollo	Preparada con productos locales.	\$ 8.200
	Martes Crema de mazorca con mariscos	Preparada con productos locales	\$ 8.200
	Miércoles Sopita típica lenteja con salchicha	Preparada con productos locales	\$ 8.200
	Jueves Sopita típica ajiaco	Preparada con productos locales	\$ 8.200
	Viernes Sancochito con carne	Preparada con productos locales	\$ 8.200
	Sábado Sopita típica de mute	Preparada con productos locales	\$ 8.200
	Domingo Sancochito de pescado	Preparada con productos locales	\$ 8.200
	Sopa de tortilla mexicana	A base de tomate y servida con aguacate, pollo, queso y tortilla	\$ 13.000
	Gyosas de camarón	Fritas y acompañadas con salsa de gyozas y chile dulce (4 unidades)	\$ 13.300
	California roll	Kanikama, masago, pepino europeo y aguacate. Acompañado con salsas de soya y teriyaki (10 bocados)	\$ 15.800
	Philadelphia roll	Salmón fresco, queso Philadelphia y ajonjolí. Acompañado con salsas de soya y teriyaki (10 bocados)	\$ 18.600
	Burrata con rúgula y tomate	Queso fresco de búfala y tomate terminado con aceite de oliva extra virgen	\$ 21.500
	Coctel de camarón en salsa rosada	Salsa a base de mayonesa y salsa de tomate. Acompañado con galletas de soda	\$ 22.700
	Coctel de camarón en salsa americana	Salsa a base de tomate, cebolla y caldo. Acompañado con galletas de soda	\$ 22.700
	Dragón roll	Langostino tempura, queso crema, cobertura de aguacate y anguila. Acompañado con salsas de soya y teriyaki (10 bocados)	\$ 24.200
	Asia latino roll	Salmón y langostino en tempura y queso crema cubierto con tajadas de plátano maduro. Finalizado en salsa teriyaki (10 bocados)	\$ 24.900
PRINCIPALES	Thai chicken green curry	Combinación de pechuga de pollo, zucchini, cebolla, pimientos, curry verde, shiitakes, albahaca, cilantro y leche de coco. Acompañado con arroz al vapor	\$ 21.800
	Mariscos thai teppanyaki	Clásico arroz frito, verduras con teriyaki y mariscos al estilo thai	\$ 26.400
	Costilla de cerdo chiffa	400g de costillas de cerdo marinadas con un toque de ajíes peruanos y preparadas en cocción lenta. Finalizadas en salsa rústica peruana y mayonesa de rocoto. Acompañadas con arroz chaufa	\$ 33.900
ENSALADAS	Ensalada de pavo	Con cascos de naranja, fresas, palmito vegetal, espinacas, tomates cherry, almendras, aderezo de balsámico y miel mostaza	\$ 19.000
	Ensalada marinera	Mariscos y salmón con variedad de lechugas, espinaca, crocante de maíz y salsa de alioli	\$ 28.600
PARRILLA Y PLANCHA	Pollo a la parrilla 300g	Acompañado con ratatouille y papa risolé	\$ 20.600
	Paillard de pollo	Servido con rúgula, tomate y miel balsámico. Acompañado con ratatouille y papa risolé	\$ 22.800
	Baby beef 200g	Con salsa chimichurri de la casa. Acompañado con ratatouille y papa risolé	\$ 29.100
	Baby beef 300g	Con salsa chimichurri de la casa. Acompañado con ratatouille y papa risolé	\$ 35.000
	Lomo pampeano 300g	Con queso mozzarella y morrones. Acompañado con ratatouille y papa risolé	\$ 37.500
	Costillas de cerdo BBQ 500g	Acompañado con ratatouille y papa risolé	\$ 39.300
	Filet mignon	Dos tournedos de 125g. Acompañado con ratatouille y papa risolé	\$ 40.000
FRITURAS	Buffalo chicken wings	Con salsa BBQ, crudité de zanahoria y apio con salsa de queso azul	\$ 18.700
	Fish and chips	200g de pescado en tempura, servido con papa casco, cole slaw y salsa tártara	\$ 27.800
PASTAS	Spaghetti carbonara	Tocineta, crema de leche y parmesano	\$ 15.500
	Spaghetti bolognesa	Carne de res, pomodoro y parmesano	\$ 16.200
	Spaghetti frutos del mar	Mariscos, pomodoro, peperoncino, rúgula y parmesano	\$ 24.200

	Raviolis de ternera	Seis unidades de raviolis en salsa napolitana con queso mozzarella y crema de leche. Acompañado con queso parmesano	\$ 29.700
SELECCIÓN DEL DÍA	Lunes Sobrebarriga al horno	Sobrebarriga gratinada con queso y miga de pan, acompañada con papa, yuca y guiso a la crema, y ensalada de guacamole	\$ 23.300
	Martes Frijolada	Frijoles verdes guisados con acompañamiento de plátano maduro, arroz blanco, chicharrón y guacamole.	\$ 32.800
	Miércoles Costilla de res al vino tinto	Costilla de res en reducción de verduras y vino tinto, acompañada con papa chalequeada, arroz blanco y guacamole	\$ 23.400
	Jueves Pollo gritador	Estofado típico de pollo aromatizado con aguardiente, acompañado con arroz verde, queso y arvejas	\$ 23.100
	Viernes Cazuela de pescado	Sancocho de pescado saborizado con marisco y coco, guarnecido con yuca y papa, terminado con hogao y picadillo. Acompañado con arroz blanco y aguacate	\$ 37.600
	Sábado Arroz con camarón del Pacífico	Arroz con camarones y hogao del Pacífico, acompañado con patacones y ensalada de cebolla roja y tomate	\$ 38.700
	Domingo Pusandao de pescado	Sudado de pescado con papa, yuca, plátano verde y guiso valluno. Acompañado con caldillo de pescado	\$ 41.500
SNACKS	Nuggets de pollo	Cinco unidades acompañadas con papa casco	\$ 15.900
	Hamburguesa de lenteja	Falafel a la plancha sobre pan kumis acompañado con ensalada de manzana, queso tofu, cebolla roja, palmito vegetal, tomate y papas chips, finalizada con miel de balsámico y brotes vegetales. Servida con yogur griego y miel mostaza	\$ 18.000
	El Palco Club Sandwich	Pechuga de pollo, huevo, tocineta crispy, tomate, jamón, queso sabana, lechuga batavia y tostadas de pan. Acompañado con papa casco	\$ 19.400
	Nogal Premium Burger	200g de carne molida de res magra y morrillo a la plancha, preparada con tocineta, lechuga batavia, queso sabana, anillos de cebolla y tomate. Acompañada de barquetas de papa, salsas de carne, BBQ y mayonesa.	\$ 25.800
POSTRES	Flan de caramelo		\$ 6.100
	Milhoja		\$ 6.300
	Merengón del día		\$ 8.000
	Tres leches		\$ 8.400
PORCIONES	Tajadas plátano maduro		\$ 2.800
	Papa casco		\$ 5.600
	Papas a la francesa		\$ 3.600
	Arroz		\$ 3.100
	Croquetas de yuca		\$ 5.600
	Verdura: zucchini, champiñón y maíz		\$ 2.500
	Verdura oriental		\$ 2.500
	Salteado de champiñones		\$ 3.100
	Espinacas a la crema		\$ 2.200
BEBIDAS	Sangría Nogal Vino Blanco x 240 ml	Vino blanco, brandy, triple sec y naranja.	\$ 14.900
	Victoria	Aguardiente, Jerez, zumo de toronja, zumo de limón, mora silvestre, albahaca y azúcar orgánica. Tamaño: 240ml	\$ 16.400
	Vino caliente	Vino tinto, brandy, triple sec, zumo de naranja, clavo y canela en astilla. Tamaño: 240ml	\$ 23.800
	Santo mojito	Ron, licor de coco, hojas de hierbabuena, azúcar, limón y soda. Tamaño: 240ml	\$ 26.600
	Dry martini	Ginebra, Vermouth dry y aceituna manzanilla. Tamaño: 240ml	\$ 38.000
	Makondo	Ron, amaretto, Campari, zumo de limón y gotas amargas. Tamaño: 240ml	\$ 44.400
	Té Lipton pet	400ml	\$ 2.500
	Mr. Tea limón y durazno botella	400ml	\$ 1.700
	Jugos Hit surtido	240ml	\$ 1.600
	Agua Tónica Fever Tree Mediterranean	200ml	\$ 6.300
	Agua Tónica Fever Tree Indian	200ml	\$ 6.600
	Agua Tónica Fentimans Rose Lemonade	200ml	\$ 6.450
	Águila botella	330ml	\$ 2.600
	Águila Light botella	330ml	\$ 2.700
	Águila Cero botella	330ml	\$ 2.600
	Ancla Premium artesanal botella	330ml	\$ 8.000
	Andina botella	330ml	\$ 2.600
	Asahi Super Dry botella	330ml	\$ 4.900
	Baltika 7 botella	470ml	\$ 9.400
	Corona botella	355ml	\$ 4.300
	Costeña botella	330ml	\$ 2.600
	Club Colombia dorada botella	330ml	\$ 2.800
	Club Colombia roja botella	330ml	\$ 2.800
	Club Colombia negra botella	330ml	\$ 2.800
	Duvel botella	330ml	\$ 13.100

Heineken botella	330ml	\$ 3.600
Paulaner Hefe Weissbier Naturtrub botella	500ml	\$ 14.500
Paulaner Hefe Weissbier Alkoholfrei botella	500ml	\$ 13.100
Peroni botella	330ml	\$ 4.400
Stella Artois botella	330ml	\$ 4.400
Manzana Postobón botella	350ml	\$ 1.700
Uva Postobón botella	350ml	\$ 1.700
Naranja Postobón botella	350ml	\$ 1.700
Colombiana Postobón botella	350ml	\$ 1.700
Colombiana Postobón lata	269ml	\$ 2.000
Ginger Canada Dry	300ml	\$ 1.950
Coca-Cola Normal botella	350ml	\$ 1.700
Coca-Cola Zero botella	350ml	\$ 1.700
Coca Cola Ligera botella	350ml	\$ 1.700
Sprite y Quatro botella	350ml	\$ 1.700
Sangría Nogal Vino Tinto x 240 ml	Vino tinto, brandy, triple sec y naranja.	\$ 14.900
Sangría Nogal Vino Blanco X 1200ml	Vino blanco, brandy, triple sec y naranja.	\$ 67.600
Sangría Nogal Vino Tinto X 1200ml	Vino tinto, brandy, triple sec y naranja.	\$ 67.600
Té Lipton Limon pet	400ml	\$ 2.500
Té Lipton Durazno pet	400ml	\$ 2.500
Mr. Tea limón botella	400ml	\$ 1.700
Mr. Tea durazno botella	400ml	\$ 1.700
Jugo Hit en Caja lulo	240ml	\$ 1.600
Jugo Hit en Caja mora	240ml	\$ 1.600
Jugos Hit en Caja mango	240ml	\$ 1.600
Powerade ion mountain	500ml	\$ 1.600
Jugos Hit en Caja durazno	240ml	\$ 1.600
Sprite botella	350ml	\$ 1.700
Quatro botella	350ml	\$ 1.700
Te Hatsu amarillo y flor de loto	400ml	\$ 4.600
Te Hatsu verde y miel	400ml	\$ 4.600
Te Hatsu flor de cerezo	400ml	\$ 4.600
Te Hatsu blanco	400ml	\$ 4.600
Te Hatsu negro	400ml	\$ 4.600
Te Hatsu blanco y mangostino	250ml	\$ 3.000
Te Hatsu negro con limonada	250ml	\$ 3.000
Powerade ion tropical	500ml	\$ 2.700
Gatorade mandarina pet	500ml	\$ 2.700
Gatorade tropical pet	500ml	\$ 2.700
Agua Manantial sin gas pet	600ml	\$ 2.000
Agua Nacimiento pet	600ml	\$ 2.500
Agua Alcalina ph Plus Kids	300ml	\$ 2.800
Agua Alcalina ph plus fit	1000ml	\$ 7.100
Agua Alcalina ph Plus botella	477ml	\$ 4.300
Agua Mineral Voss botella	375ml	\$ 7.900
Agua Mineral San Pellegrino pet	500ml	\$ 6.000
Agua Perrier botella	330ml	\$ 5.000
Vino tinto Torremoron Tempranillo	Vino de la casa x 750 ml	\$ 42.000
Vino blanco Luis Felipe Edwards	Vino de la casa Sauvignon blanco x 750 ml	\$ 47.200

