



KITCHEN HOURS
TUESDAY-SUNDAY
11 AM-4 PM

SHARABLES

Stuffed Jalapeños \$8

(4) Cream Cheese Stuffed Jalapeños, Breaded and Deep Fried. Served with Ranch Dressing

Brie and Chutney \$9

Warm Brie Topped with Strawberry and Peach Chutney on Crostini Toast

Chicken and Beef Satay \$10.50

(2 Each) Shoyu Marinated Chicken and Beef on a Stick
Served with Cucumber Vinegar and Spicy Peanut Sauce

BEVERAGES

Iced Tea, Bottled Water, Soda | \$3.75

Coffee and Hot Tea | \$5

We also offer beer and wine.

SIDES \$5.95

Onion Rings

French Fries

Seasonal Fruit

SANDWICHES

**Served with a Cup of Soup, Mixed Greens,
OR Your Choice of Side**

Clubhouse \$15

Grilled Chicken, Bacon, Cheddar Cheese, Tomato, and Butter Lettuce on Cracked Wheat Bread with Garlic Aioli

Portobello Mushroom Burger \$15

Grilled Portobello and Fajita Vegetable Mix, Sliced Onion, Swiss Cheese, and Butter Lettuce on a Toasted Brioche Bun with Chipotle Ranch

All American Cheeseburger \$19

Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato, and Pickle on a Brioche Bun

Smoked Pork Grilled Cheese \$15

Shredded Pork, Cheddar Cheese, and Swiss Cheese with Baby Ray's BBQ sauce on Texas Toast

SOUP: CUP \$5 BOWL \$7

Tomato Basil

Soup of the Day

SALADS

Mixed Fresh Salad \$10.50

Tomato, Cucumber, Onion, and Cheddar Cheese
Served with Your Choices of Raspberry Vinaigrette, French Dressing or Ranch Dressing

Add Grilled Chicken \$6 or Chicken Tenders \$4

Quinoa Salad \$11

Spring Mix, Quinoa, Kalamata Olives, Feta Cheese, English Cucumber, and Tomato tossed in Red Wine Vinaigrette

Add Grilled Chicken \$6

Caprese \$12

Heirloom Tomato and Bocconcini
Drizzled with EVOO and Strawberry Balsamic Reduction and Topped with Micro Basil

KIDS' CORNER \$9.75

With Your Choice of 2:

Grilled Cheese Sandwich

(2) Chicken Tenders

Hand-Cut French Fries

Seasonal Fruit



HORARIO DE LA COCINA
MARTES-DOMINGO
11 AM-4 PM

PARA COMPARTIR

Jalapeños rellenos \$8

(4) Jalapeños rellenos de queso crema, empanizados y fritos
Servidos con aderezo ranchero

Brie y chutney \$9

Queso brie caliente cubierto con chutney de fresa y durazno sobre tostadas crostini

Satay de pollo y carne \$10.50

(2 cada uno) Pollo y carne de res marinados con shoyu en un palillo
Servidos con vinagre de pepino y salsa de cacahuete picante

BEBIDAS

Té helado, agua embotellada, refrescos | \$3.75

Café y té caliente | \$5

También ofrecemos cerveza y vino.

GUARNICIONES \$5.95

Aros de cebolla

Papas fritas

Fruta de temporada

SÁNDWICHES

Servidos con una taza de sopa, verduras mixtas O una guarnición a tu elección

Club \$15

Pollo a la parrilla, tocino, queso cheddar, tomate y lechuga mantecosa en pan de trigo agrietado con alioli de ajo

Hamburguesa de champiñón portobello \$15

Portobello a la parrilla y verduras para fajitas, cebolla en rodajas, queso suizo y lechuga mantecosa en pan de brioche tostado con aderezo ranchero de chipotle

Hamburguesa americana con queso \$19

Queso cheddar, lechuga, tomate y pepino en pan de brioche

Queso fundido y cerdo ahumado \$15

Carne de cerdo deshebrado, queso cheddar y queso suizo con salsa BBQ Baby Ray's en tostada texana

SOPA: TAZA \$5 TAZÓN \$7

Tomate y albahaca

Sopa del día

ENSALADAS

Ensalada fresca mixta \$10.50

Tomate, pepino, cebolla y queso cheddar
Servida con vinagreta de frambuesa, aderezo francés o aderezo ranchero a tu elección

Agregar pollo a la parrilla \$6 o palitos de pollo \$4

Ensalada de quinoa \$11

Mezcla de primavera, quinoa, aceitunas kalamatas, queso feta, pepino inglés y tomate en vinagreta de vino tinto

Agregar pollo a la parrilla \$6

Caprese \$12

Tomate selecto y bocconcini
Rociados con AOVE y reducción balsámica de fresa y espolvoreados con albahaca micro

RINCÓN DE LOS PEQUEÑOS \$9.75

Con tu elección de 2:

Sándwich de queso fundido

(2) Palitos de pollo

Papas fritas cortadas a mano

Fruta de temporada