

Peachtree Sporting Club — Carta Completa (Edición Mundial)

El sabor del Sur con el alma del juego

207 Peachtree Street NE, 3rd Floor, Atlanta, GA 30303 · (470) 305-1503

EL TEE (ENTRANTES)

TRÍO GRAN SURTIDO — \$15

Una tabla para empezar la mesa con alitas crujientes del PSC, bocados de pretzel calientes y pepinillos fritos dorados — el primer trago, el primer bocado, la primera victoria del día.

COCA AHUMADA DE LA CASA — \$14

Pollo ahumado sobre una coca crujiente de cinco quesos burbujeante, con jalapeños, cebolla roja y un hilo de salsa BBQ ahumada que conjuga lo dulce, lo sabroso y el punto justo de picante.

TOMATES VERDES FRITOS — \$12

Tomates verdes fritos al estilo sureño, crujientes por fuera y tiernos por dentro, rematados con cremoso queso de cabra desmenuzado y una mermelada agrídulce de fresa y bacon.

NACHOS CON QUESO — \$9

Crujientes totopos de maíz fritos servidos con queso blanco fundido y pico de gallo fresco — cremosos, salados, vivos y hechos para mojar sin parar.

BOCADOS DE PRETZEL AL HORNO — \$10

Bocados de pretzel calientes y mantecosos servidos con aterciopelada salsa de queso a la cerveza y mostaza de Dijon con miel, para el bocado salado-dulce perfecto.

PEPINILLOS FRITOS — \$6

Rodajas de pepinillo encurtido fritas hasta quedar doradas y crujientes, servidas calientes con salsa ranchera de la casa para mojar.

ALITAS EMBLEMÁTICAS DEL PSC — 6 ud \$12 / 12 ud \$22 / 24 ud \$38

Alitas crujientes y jugosas bañadas a tu elección en intensa salsa Buffalo, vibrante glaseado de limón y pimienta, o cremosa salsa blanca de Alabama, servidas con ranchera fresca o queso azul, apio y zanahoria. Disponibles deshuesadas.

COCA SOLO DE QUESO — \$11

Una coca caliente y fundente cubierta de una rica mezcla de quesos y horneada hasta quedar dorada, burbujeante e imposible de no compartir.

BOCADOS DE QUESO FRITO CASEROS — \$13

Mozzarella rebozada a mano y frita hasta quedar dorada y fundida, servida al natural o bañada en Buffalo con tu elección de ranchera, queso azul o marinara.

COLIFLOR BUFFALO POW POW — \$10

Coliflor asada al fuego bañada en un intenso acabado Buffalo y servida con ranchera fresca — ahumada, picante, de bordes crujientes y sorprendentemente adictiva.

TRÍO DE "PATATAS" CARGADAS — \$13

Una pila irresistible de daditos de patata crujientes, patatas rizadas y patatas fritas en bastón doradas, cubiertas con pulled pork ahumado, hilo de BBQ de melocotón, pico de gallo fresco y crema fresca.

EN EL GREEN (ENSALADAS)

LA CUÑA — \$13

Una cuña crujiente de lechuga iceberg aliñada con bacon ahumado, cebolla roja y cremoso aliño de queso azul — fresca, crujiente, sabrosa y de toda la vida.

ENSALADA CÉSAR DE LA CASA — \$10

Lechuga romana picada con aliño César de la casa y picatostes de focaccia, para un clásico del club fresco, sabroso y reconfortante. Añade gambas fritas, pollo ahumado o salmón.

LA CALLE (PARA COMER CON LAS MANOS)

Servidos con nuestro emblemático Trío de Patatas: daditos crujientes, patatas rizadas y patatas en bastón doradas.

LA SMASH BURGER — \$16

Dos hamburguesas de Angus aplastadas y apiladas con queso americano fundido, bacon crujiente y pepinillos en pan tostado — jugosa, sabrosa y hecha para los amantes serios de la hamburguesa.

SÁNDWICH DE POLLO PICANTE NASHVILLE (Nashville Hot Chicken) — \$15

Pollo frito en suero de leche con el picante de Nashville, ensalada sureña fresca y salsa comeback en pan brioche tostado — crujiente, picante, cremoso y con carácter por los cuatro costados.

WRAP CLUB DE POLLO SOUTHWEST — \$12

Pollo, bacon crujiente, lechuga en juliana, tomate y alioli ahumado de chipotle envueltos bien prietos en una tortilla caliente — fresco, sabroso y lleno de sabor en cada bocado.

EL "2 IRON RIPPER" — \$13

Un perrito de pan brioche a la parrilla con mostaza dorada de Carolina, mostaza a la antigua y un punzante toque Szechuan — atrevido, contundente y de todo menos corriente.

PEACHTREE PATTY MELT — \$17

Ternera Angus USDA en capas con queso pimiento, mermelada ahumada de bacon y tomate verde frito sobre pan tostado de Texas — un melt sureño de club con descaro.

EL HAPPY G — \$18

Ribeye cortado fino sobre una baguette tostada con queso americano blanco fundido, cremoso rábano picante y un rico au jus para mojar — indulgente, jugoso y que merece la pena.

EL BIRDIE PO' BOY — \$15

Gambas crujientes fritas envueltas en una baguette tostada con ensalada sureña y mayonesa Old Bay — costero, crujiente y rematado con un toque sureño.

EL CENTRO DE LA PISTA (PARA COMPARTIR)

TACOS DE GAMBA ESPECIADA — \$14

Gambas a la pimienta negra en capas con ensalada sureña, pico de gallo y crema de cilantro y lima sobre tortillas calientes — ahumadas, vivas y hechas para el bocado perfecto.

QUESADILLA DE QUESO — \$12

Una tortilla dorada a la plancha rellena de queso fundido y servida con pico de gallo, lechuga en juliana y crema agria. Añade pollo o pulled pork.

MINI HAMBURGUESAS PEACHTREE — \$11

Mini hamburguesas de ternera USDA con queso americano fundido sobre panecillos suaves y tostados — sencillas, jugosas y peligrosamente picoteables.

CESTA DE GAMBAS FRITAS — \$13

Gambas fritas doradas servidas con salsa cóctel, limón y el trío de patatas — crujientes, tiernas y hechas para mojar.

SLIDERS DIRTY BIRD — \$12

Mini hamburguesas de pollo Buffalo con ensalada sureña fresca en panecillos brioche — picantes, cremosas, crujientes y hechas para desaparecer rápido.

EL CLUB PRINCIPAL (PLATOS PRINCIPALES)

ENTRECOT Y PATATAS — \$30

Tres tiernos medallones de solomillo servidos con patatas fritas crujientes y doradas — un clásico refinado del club con toda la energía de un steakhouse.

SALMÓN GLASEADO AL MELOCOTÓN — \$21

Salmón rematado con un brillante glaseado de melocotón y servido con pilaf de quinoa, salsa de melocotón y verduras de temporada — vibrante, elegante e inconfundiblemente sureño.

GUARNICIONES

MAC & CHEESE — \$5

Cremosos macarrones con queso cheddar rematados con una costra dorada y burbujeante.

ENSALADA SUREÑA — \$4

Ensalada sureña fresca y cremosa con un bocado crujiente y refrescante.

VERDURA DE TEMPORADA DEL DÍA — \$4

Verduras frescas de temporada preparadas a diario.

CESTA TRÍO DE PATATAS — \$4

Una mezcla crujiente de daditos de patata, patatas rizadas y patatas en bastón doradas, servida caliente y lista para mojar.

PILAF DE QUINOA — \$4

Pilaf de quinoa ligero y sabroso con un final limpio y satisfactorio.

EL EXTERIOR (POSTRES)

POT DE CRÈME DE CHOCOLATE Y LECHE — \$9

Una sedosa crema de chocolate en capas con caramelo casero, sal marina y nata montada a la vainilla — rica, suave y sin complejos de decadente.

TARTA DE TEMPORADA À LA MODE — \$8

Tarta de temporada servida tibia con nata montada, helado de vainilla y un hilo de caramelo.

BOLSA "DE" DONUTS — \$7

Bocados de donut calientes con canela y azúcar servidos con mermelada de frutos rojos — blandos, dulces y hechos para mojar.

BROWNIE DE CHOCOLATE À LA MODE — \$8

Un brownie de chocolate caliente coronado con helado de vainilla — rico, fundente, derretido y hecho para saborear sin prisa.