



BIANCA

COCINA COSTERA

MARBELLA COUNTRY CLUB



NUESTRA HISTORIA

Bianca nace inspirada en la arquitectura blanca que caracteriza a Marbella.

Su nombre no hace referencia únicamente a un color, sino también a una forma de vivir. A los espacios abiertos. A las terrazas. A las largas conversaciones alrededor de la mesa. A una cocina que encuentra su inspiración en la costa chilena.

Bianca no busca ser un restaurante para ocasiones especiales. Busca convertirse en ese lugar al que se vuelve una y otra vez: para un almuerzo después del golf, una comida en familia, una copa al atardecer o una celebración espontánea.

Un lugar de encuentro donde la buena cocina, el entorno y la compañía hacen que cada visita sea inolvidable e invite a regresar.



ENTRADAS FRÍAS

BIANCA FINOS MARISCOS

\$29.900

Selección de mariscos frescos del litoral chileno, servidos sobre hielo con salsas de la casa para disfrutar toda la frescura del océano.

CRUDO BIANCA

\$10.900

Crudo de res con alcaparras, pepinillos, salsa verde, acompañado con tostadas y aderezos

CEVICHE PERUANO

\$15.900

Pesca fresca marinada al momento en nuestra clásica leche de tigre, donde los cítricos realzan naturalmente los sabores del mar.

CEVICHE MIXTO

\$17.900

Salmón, camarones y palta marinados en una vibrante leche de tigre que equilibra frescura, acidez y carácter.

CARPACCIO DE SALMÓN CON BURRATA

\$18.900

Finas láminas de salmón, burrata artesanal y rúcula fresca, terminadas con reducción de balsámico y focaccia recién horneada.

PULPO AL OLIVO

\$18.900

Pulpo de cocción lenta laminado delicadamente y acompañado de una cremosa salsa al olivo elaborada en casa.

LOCOS LAMINADOS

\$19.900

Locos seleccionados del litoral chileno, laminados finamente y acompañados de mayonesa cítrica y aceite de oliva.

OSTRAS (SUJETAS A DISPONIBILIDAD)

\$16.900

Doce ostras frescas servidas sobre hielo frappé con limón, para disfrutar toda la pureza del mar.

ERIZOS DE TEMPORADA

\$16.900

Erizos frescos de temporada acompañados de salsa verde tradicional y tostadas artesanales.

ENTRADAS CALIENTES

BROCHETAS DE CAMARONES ECUATORIANOS

\$18.900

Ocho camarones grillados en mantequilla de ajo y bisque, servidos con focaccia artesanal para disfrutar cada bocado.

BOCADOS DE CONGRIO

\$14.900

Crujientes dados de congrio dorados a la perfección, acompañados de salsa tártara de la casa, limón y encurtidos artesanales.

OSTIONES TRUFADOS

\$19.900

Ostiones cuidadosamente sellados sobre una suave crema de trufa, terminados al soplete para potenciar su aroma.

MACHAS A LA PARMESANA

\$18.900

Machas frescas gratinadas con queso parmesano hasta lograr un dorado perfecto.

MIX PIL PIL

\$16.900

Camarones, pulpo, ostiones y calamares salteados al ajillo, servidos en greda caliente para conservar toda su intensidad.

EMPANADAS

EMPANADAS DE QUESO

\$5.900

Porción de 5 unidades

EMPANADAS DE PINO MARISCOS

\$7.900

Porción de 5 unidades

EMPANADAS DE PINO LOCO

\$13.900

Porción de 5 unidades

EMPANADA CAMARÓN QUESO

\$7.900

Porción de 5 unidades

FONDOS / PESCADOS

SALMÓN COSTERO

\$18.900

Salmón sellado cuidadosamente para conservar toda su jugosidad, acompañado de puré de habas y verduras de temporada.

CONGRIO MARBELLA

\$17.900

Congrio fresco acompañado de ensalada de la casa y papas con mayonesa

CONGRIO A LO POBRE

\$18.900

Congrio dorado acompañado de huevo frito, cebolla caramelizada y papas fritas

PULPO A LA PARRILLA

\$19.900

Pulpo de cocción lenta, acompañado de papas rústicas doradas con chimichurri

MERLUZA BIANCA

\$17.900

Merluza sellada, acompañada con salsa de camarones, papas gratinadas y verduras salteadas

ATÚN BIANCA

\$18.900

Atún sellado en su punto para conservar su textura y jugosidad, acompañado de puré de habas y verduras salteadas.

CORVINA A LA PARMESANA

\$18.900

Corvina fresca gratinada al parmesano, acompañada de espinaca a la crema y delicadas papas hilo.

CHUPE DE JAIBA GRATINADO

\$18.900

Tradicional chupe de jaiba preparado con carne seleccionada y gratinado al parmesano hasta lograr un dorado perfecto.

CALDILLO DE CONGRIO

\$18.900

Tradicional caldo de congrio preparado con pescado fresco, vino blanco, hierbas y cilantro.

PAILA MARINA

\$19.900

Generosa selección de congrio, almejas, choritos, ostiones, pulpo, camarones y calamares en un caldo lleno de sabor.

FONDOS / CARNES

FILETE MEDITERRÁNEO

\$22.900

Filete de vacuno en su punto, acompañado de salsa demi-glace de champiñones y suave puré de camote.

LOMO VETADO A LO POBRE

\$19.900

Lomo vetado grillado acompañado de huevo frito, cebolla caramelizada y papas fritas.

FONDOS / RISOTTOS

RISOTTO DE CAMARONES

\$18.900

Arroz carnaroli cocinado lentamente hasta lograr una textura sedosa, terminado con parmesano y camarones salteados.

RISOTTO FUNGHI TRUFADO

\$17.900

Arroz carnaroli cremoso con hongos salteados, queso parmesano y delicado aceite de trufa.

RISOTTO DE LOMO SALTADO

\$19.900

Risotto de inspiración peruana con lomo saltado al wok, terminado con queso parmesano.

RISOTTO CON FILETE

\$22.900

Arroz carnaroli con hongos salteados, filete de vacuno y salsa demi-glace con reducción de vino tinto.

ENSALADAS

MARBELLA TUNA

\$16.900

Cubos de atún sellado, lechuga, rúcula, palta y tomate cherry

CESAR POLLO

\$14.900

Pechuga de pollo grillado, lechuga romana, queso parmesano y dressing cesar

CESAR GAMBERETTI

\$16.900

Camarones apanados, lechuga, parmesano, crutones, con dressing César



CLÁSICOS DE CLUB

CRUDO BIANCA	\$10.900
Crudo de res con alcaparras, pepinillos, salsa verde, acompañado con tostadas y aderezos	
EMPANADAS DE QUESO	\$5.900
Porción de 5 unidades	
EMPANADA CAMARÓN QUESO	\$7.900
Porción de 5 unidades	
PAPAS FRITAS	\$5.900
Porción de papas fritas	
ESCALOPA KAISER	\$12.900
Escalopa de vacuno rellena con jamón y queso	
ESCALOPA BIANCA	\$15.900
Escalopa de Pechuga de pollo, apanada en panko con papas fritas	
PECHUGA DE POLLO	\$13.900
Pechuga de pollo grillada con papas fritas o ensalada a elección	
CHURRASCO ITALIANO	\$11.900
Churrasco de vacuno, palta, tomate y mayonesa en pan frica, molde o molde integral con papas fritas	
CHACARERO	\$11.900
Churrasco, porotos verdes, tomate, ají verde y mayonesa en pan frica, molde o integral con papas fritas	
BARROS LUCO	\$11.900
Churrasco con queso mantecoso fundido en pan frica, molde o integral con papas fritas	
HAMBURGUESA BIANCA	\$12.900
Queso fundido, pepinillo, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y palta con papas fritas	

PARA NIÑOS

MINI BIANCA BURGER	\$9.900
Mini Burger con queso, papas fritas y bolita de helado a elección	
MINI PIZZA JAMÓN QUESO	\$9.900
Mini Pizza de jamón y queso y bolita de helado a elección	
MINI PIZZA MARGHERITA	\$8.900
Mini Pizza Margherita y bolita de helado a elección	
SPAGHETTI	\$7.900
Porción de spaghetti salsa bolognesa y bolita de helado a elección	
NUGGETS CON PAPAS FRITAS	\$9.900
Porción de nuggets con papas fritas y bolita de helado a elección	



ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS FRITAS	\$5.900
--------------	---------

PURÉ DE PAPAS	\$5.900
---------------	---------

ARROZ BLANCO	\$4.900
--------------	---------

ENSALADA DE PALTA	\$4.900
-------------------	---------

ENSALADA PALTA, TOMATE, PALMITO	\$6.900
---------------------------------	---------

ESPINACA A LA CREMA	\$6.900
---------------------	---------

VERDURAS SALTEADAS AL OLIVA	\$6.900
-----------------------------	---------

SALSAS

MANTEQUILLA Y ALCAPARRA	\$4.900
-------------------------	---------

SALSA BEURRE BLANC	\$4.900
--------------------	---------

SALSA CAMARONES	\$5.900
-----------------	---------

SALSA DE CHAMPIÑONES	\$4.900
----------------------	---------



POSTRES

CELESTINO	\$7.900
Relleno con manjar, azúcar flor, y un helado a elección	
FLAN DE VAINILLA	\$5.900
Acompañado de crema y manjar	
CRÈME BRÛLÉE	\$9.900
Suave crema de vainilla con costra crocante de azúcar caramelizada	
CALZÓN BIANCA (PARA COMPARTIR)	\$10.900
Masa crujiente con nutella, chocolate, manjar caliente y azúcar flor.	
SUPER COPA DE CHOCOLATE (PARA COMPARTIR)	\$9.900
Helado de chocolate y nutella con almendras tostadas, galletas y porción de crema chantilly	
GELATO ITALIANO PREMIUM	\$6.900
Copa de dos sabores a elección	
TIRAMISÙ CLÁSICO	\$6.900
Receta Classica Italiana con mascarpone	
TIRAMISÙ PISTACCHIO	\$7.900
Receta classica contemporánea versión pistacchio	

CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO	\$2.700
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$3.900
CAFÉ AMERICANO	\$2.700
CAFÉ CORTADO	\$2.900
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$3.900
CAPUCCINO	\$3.900
CAFÉ LATTE	\$3.900
CHOCOLATE CALIENTE	\$4.200
TÉ	\$2.400
INFUSIONES VARIEDADES	\$2.900



PARA TOMAR SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL	\$2.900
BEBIDAS EN LATA	\$2.900
JUGOS	\$4.500
LIMONADAS	\$4.900
Tradicional / Menta Jengibre	

MOCKTAILS	
Heineken cero	\$4.500
Mojito	\$7.900
Aperol	\$7.900
Bloody mary	\$8.900
Gin Tonic	\$7.900
Copa Espumante	\$4.900
Negroni	\$7.900

CERVEZAS

SCHOP HEINEKEN	\$5.900
SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO	\$6.900
SCHOP AUSTRAL LAGER	\$7.400
SCHOP KROSS GOLDEN	\$7.400
SCHOP ESTRELLA DAMM	\$6.900

BOTELLA HEINEKEN	\$3.900
BOTELLA AUSTRAL LAGER	\$4.900
BOTELLA KROSS GOLDEN	\$5.200
BOTELLA KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.900

VINOS / ESPUMANTES BOTELLA

CABERNET SAUVIGNON	
Castillo de Molina Gran Reserva	\$15.900
Errázuriz Max Reserva	\$22.900
Perez Cruz Limited Edition	\$24.900
CARMENERE	
Castillo de Molina Gran Reserva	\$15.900
Marqués de Casa Concha	\$22.900
Perez Cruz Limited Edition	\$24.900
Terrunyo	\$39.900
MERLOT	
Santa Ema Gran Reserva	\$15.900
PINOT NOIR	
Leyda Reserva	\$15.900
SYRAH	
Castillo de Molina Gran Reserva	\$15.900
MALBEC	
Viu Manent Single Vineyard	\$24.900

SAUVIGNON BLANC	
Amaral Reserva	\$15.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$17.900
Corralillo	\$22.900
ENSAMBLAJES	
Coyam	\$32.900
Sideral	\$39.900
CHARDONNAY	
Castillo de Molina Reserva	\$15.900
Montes Alpha	\$23.900
ESPUMANTES	
Undurraga Brut	\$16.900
Viñamar Extra Brut	\$19.900
Prosecco	\$26.900
Lambrusco Rosso Amabile	\$19.900

VINOS/ POR COPA

CABERNET SAUVIGNON	
Castillo de Molina Gran Reserva	\$5.900
Errázuriz Max Reserva	\$7.900
CARMENERE	
Copa de la Casa Medalla Real Reserva	\$3.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$5.900
Marqués de Casa Concha	\$7.900
MERLOT	
Santa Ema Gran Reserva	\$5.900
SYRAH	
Castillo de Molina Gran Reserva	\$5.900
PINOT NOIR	
Leyda Reserva	\$5.900

SAUVIGNON BLANC	
Copa de la Casa Viu Manent Reserva	\$3.900
Amaral Reserva	\$5.500
Castillo de Molina Gran Reserva	\$5.900
Corralillo	\$6.900
CHARDONNAY	
Castillo de Molina Reserva	\$5.900
Montes Alpha	\$6.900
ESPUMANTES	
Undurraga Brut	\$4.500
Viñamar Extra Brut	\$5.900
Viñamar Zero	\$5.900



APERITIVOS & TRAGOS

PISCO SOUR	\$6.900
-------------------	---------

La especialidad de la casa

PISCO SOUR CATEDRAL	\$9.900
----------------------------	---------

La especialidad de la casa

PISCO SOUR PERUANO	\$7.900
---------------------------	---------

Pisco Sour preparación peruana

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$10.900
------------------------------------	----------

Pisco Sour preparación peruana

MANGO SOUR	\$7.900
-------------------	---------

Sour tropical con mango natural

CHARDONNAY SOUR	\$7.900
------------------------	---------

Chardonnay, limón y notas cítricas

PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.900
----------------------------------	---------

Alto del Carmen 35° con bebida a elección

PISCO ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.900
----------------------------------	---------

Alto del Carmen transparente con bebida a elección

FERNET BRANCA	\$6.900
----------------------	---------

Fernet Branca con bebida a elección

PIÑA COLADA	\$7.900
--------------------	---------

TEQUILA MARGARITA	\$10.900
--------------------------	----------

JARRA DE SANGRÍA	\$22.900
-------------------------	----------

Vino, frutas frescas y toque cítrico

JARRA CLERY	\$22.900
--------------------	----------

Vino blanco y frutillas frescas

VODKA

Absolut con bebida a elección	\$9.900
Grey Goose con bebida a elección	\$12.900

APEROL SPRITZ	\$7.900
----------------------	---------

Aperol, espumante y soda con rodaja de naranja

RAMAZZOTTI	\$7.900
-------------------	---------

Ramazzotti, espumante y soda

SAINT GERMAIN SPRITZ	\$9.900
-----------------------------	---------

Saint Germain, espumante y soda

MOJITO CUBANO	\$8.900
----------------------	---------

Ron, menta fresca, limón y soda

WHISKEY

Johnnie Walker Red label	\$7.900
Johnnie Walker Black label	\$11.900
Chivas Regal 12 años	\$12.900
Jack Daniel's Old N°7	\$9.900

RON BACARDI	\$8.900
--------------------	---------

Ron añejo premium con bebida

NEGRONI	\$7.900
----------------	---------

Cocktail italiano de gin, campari y vermouth rosso

GIN

Gin Tanqueray con bebida a elección	\$7.900
Gin Hendrick's con bebida a elección	\$10.900

TROPICAL GIN	\$9.900
---------------------	---------

Gin con redbull tropical

ESPRESSO MARTINI	\$7.900
-------------------------	---------

Espresso, vodka, licor de café

CARAJILLO	\$7.900
------------------	---------

Espresso, licor 43, licor de café

TRAGOS DE AUTOR

BIANCA SPRITZ	\$9.900
----------------------	---------

Nuestro spritz de la casa. Refrescante, cítrico y elegante, con notas de pomelo rosado y romero.

COSTA BIANCA	\$9.900
---------------------	---------

Una expresión mediterránea con gin, limoncello y albahaca fresca, ideal para acompañar mariscos.

MARE NOSTRUM	\$9.900
---------------------	---------

Cóctel floral y tropical con maracuyá y espumante, inspirado en la costa mediterránea.

TRAMONTO	\$9.900
-----------------	---------

El color del atardecer en una copa. Frutal, fresco y de suave burbuja.

MEDITERRÁNEO SOUR	\$9.900
--------------------------	---------

Una versión italiana del clásico sour, con limoncello, albahaca y limón de Pica.

CORAL MARTINI	\$11.900
----------------------	----------

Elegante y seco, con notas florales, lychee y un delicado toque de pepino.