



Restaurante

Barbacoa

Campestre

MENÚ SERVICIO A LA MESA

Entradas

AREPAS CON CHICHARRÓN

Chicharrón (150 gr.) acompañado por cascots de limón y dos arepas asadas. **\$22.400**

PATACÓN CON HOGAO

4 patacones con hogao o guacamole. **\$14.600**

CHUNCHULLO

Chunchullo (250 gr.) acompañado de papa criolla y ají. **\$18.000**

Sopas

AJIACO SANTA FERREÑO

Ajiaco tradicional de la región de la sabana, con pechuga de pollo desmenuzada, (350 ml) acompañado de mazorca, arroz blanco, aguacate, alcaparras y crema de leche. **\$29.700**

CAZUELA DE FRIJOLES

Cazuela de frijoles, acompañada de arroz blanco, 1 patacón, aguacate y arepa (Apto para vegetarianos). **\$25.800**

Carne/pollo

CHURRASCO

Churrasco (300gr), acompañado de porción de papa salada, ensalada de temporada y chimichurri. **\$51.600**

BABY BEEF (LOMO DE RES)

Lomo de res en corte baby Beef (300 gr.) papa salada, ensalada de temporada y salsa baby. **\$51.600**

PECHUGA A LA PARRILLA

Pechuga de pollo (300 gr.) adobada de manera tradicional y asada a la parrilla, acompañada de salsa barbecue, papa Zipaquirá (salada con hierbas) y ensalada de temporada. **\$40.400**





PARRILLA MIXTA

Churrasco (150 gr.), pechuga de Pollo, (150 gr), 1 chorizo, papa criolla, plátano asado, arepa con queso y guacamole. **\$61.600**

PIERNA PERNIL DE POLLO FRITO

Pierna Pernil de pollo frito, acompañado de arroz blanco, papa a la francesa y ensalada de temporada. **\$34.800**

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Pechuga de pollo a la plancha (150 gr.) con salsa de champiñones, arroz blanco, papa a la francesa y ensalada de temporada. **\$31.400**

Pescado

MOJARRA FRITA

Mojarra frita, arroz blanco, 1 patacón, 1 croqueta de yuca y ensalada de temporada. **\$46.000**

TRUCHA A LA PLANCHA

Trucha sazonada con sal de la casa, arroz blanco, 1 patacón, 1 croqueta de yuca y ensalada de temporada. **\$47.100**

Menú Infantil

LOMITOS DE POLLO APANADOS

3 Lomitos de pollo apanados (150 gr.), acompañados de papa a la francesa y ensalada dulce. **\$23.600**

SALCHIPAPA SENCILLA

2 Salchichas tradicional y papa a la francesa. **\$16.300**

AJIACO - PORCIÓN NIÑO

Ajiaco tradicional de la región de la sabana, con pechuga de pollo desmenuzada, (225 ml) acompañado de mazorca, arroz blanco y crema de leche. **\$17.400**

SOPA AJIACO

Ajiaco con pechuga de pollo desmenuzada (225 ml). **\$14.000**

Comidas Rápidas

HAMBURGUESA TRADICIONAL

Medallón de carne de res (150 gr.), pan artesanal, lechuga, tomate y salsas. **\$20.200**

HAMBURGUESA DE LA CASA (CARNE) CON PAPA FRANCESA

Medallón de carne de res (150 gr.), pan artesanal, con queso doble crema tajado, tocineta, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, salsas, acompañada de papa a la francesa. **\$31.400**

HAMBURGUESA DE POLLO TRADICIONAL

Medallón de pollo apanado (150 gr.), pan artesanal, lechuga, tomate y mayonesa. **\$20.200**

HAMBURGUESA DE LA CASA (POLLO) CON PAPA FRANCESA

Medallón de pollo apanado (150 gr.) pan artesanal, con queso doble crema tajado, tocineta, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, mayonesa, acompañada de papa a la francesa. **\$31.400**





PERRO CALIENTE SENCILLO

Salchicha tradicional, pan, salsa de tomate, mostaza, mayonesa y papa fosforito. **\$10.700**

PERRO CALIENTE ESPECIAL

Salchicha tradicional, pan, queso doble crema, salsa de piña, salsa de tomate, mostaza, mayonesa y papa fosforito. **\$14.000**

Vegetariano

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Medallón de proteína de soya (90 gr.), pan artesanal, lechuga, tomate, salsa de tomate y mayonesa. **\$21.900**

HAMBURGUESA VEGETARIANA CON QUESO Y PAPAS

Medallón de proteína de soya (90 gr.), pan artesanal, queso doble crema, lechuga, tomate, salsa de tomate, mayonesa y papa a la francesa. **\$33.100**

Bebidas

JUGOS NATURALES

Mango, lulo, piña hierbabuena, maracuyá, mora, guanabana en leche. **\$8.400**

Agua Cristal 600ml

Agua con o sin gas **\$3.600**

Agua H2O \$4.300

Cerveza Lata

Andina, Aguila y Poker **\$6.200**

Cerveza Artesanal \$8.400

Cerveza Lata

Club Colombia **\$6.800**

Malta \$4.500

Cola & Pola \$4.100

Gaseosa PET 400ml

Postobón y Coca Cola **\$4.600**

Gatorade \$6.200

Jugo Hit caja \$2.600

Limonada Natural \$6.200

Té Frío \$5.100



Ajiaco Santaferense

Ajiaco tradicional de la región de la sabana, con pechuga de pollo desmenuzada, (350 ml) acompañado de mazorca, arroz blanco, aguacate, alcaparras y crema de leche. **\$29.700**

Cazuela de Frijoles

Cazuela de frijoles, acompañada de arroz blanco, 1 patacón, aguacate y arepa (Apto para vegetarianos). **\$25.800**

Pechuga Rellena

Pechuga de Pollo Rellena con Jamón y queso doble crema, (300 gr.), bañada con Salsa Bechamel, acompañada de arroz blanco, Papa chorreada, ensalada de temporada. **\$40.400**

Costilla de Cerdo en Salsa BBQ de Guayaba

Costilla de Cerdo (250 gr) bañada con salsa BBQ de Guayaba, acompañada de Papa Francesa, arroz y ensalada de temporada. **\$42.600**

Sobrebarriga en Salsa Criolla

Sobrebarriga en Salsa Criolla (250 gr), acompañada de arroz blanco, papa chorreada y ensalada de temporada. **\$40.900**

Pierna Pernil de Pollo Frito

Pierna Pernil de Pollo frito, acompañado de arroz blanco, papa francesa y ensalada de temporada. **\$34.800**

Mojarra Frita

Mojarra Frita, acompañada por arroz blanco, 1 patacón, 1 croqueta de yuca y ensalada de temporada. **\$46.000**

Agua Cristal 600ml \$3.600

Agua H2O 600ml \$4.300

Gaseosa 400ml \$4.600

Gatorade 500 ml \$6.200

Jugos Hit Caja 200ml \$2.600

Malta 300ml \$4.500

Te frío 500ml \$5.100

Jugo Natural \$ 8.400

Limonada \$6.200

Postres \$12.900

Cerveza Club \$6.800

Cerveza Lata \$6.200

Cerveza Artesanal \$8.400

