



Restaurante **Bocatípicos**

MENÚ SERVICIO A LA MESA



Entradas

AREPAS CON CHICHARRÓN

Chicharrón (150 gr.) acompañado con cascós 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

Ajiaco tradicional de la región de la sabana, con pechuga de pollo desmenuzada, (350ml) 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**



Platos tradicionales

BANDEJA PAISA

Frijoles, carne molida, chorizo, arroz blanco, chicharrón, huevo frito, patacón, arepa y aguacate. **\$41.500**

BISTEC AL CABALLO

Lomo de res (150 gr.), huevo frito, salsa criolla, papa Zapaquirá (salada con hierbas), **\$39.800**
arroz blanco, ensalada de temporada.

PIERNA PERNIL DE POLLO FRITO

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

Parrilla

BABY BEEF (LOMO DE RES)

Lomo de res en corte baby beef (300 gr), porción de papa salada, ensalada 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 Zapaquirá (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 rellena de queso y guacamole **\$61.600**

Pescado

MOJARRA FRITA

Mojarra frita, acompañado 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**

SALCHIPAPAS SENCILLAS

2 salchichas extra, porción de 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 PAPA

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**

Desayunos

DESAYUNO TÍPICO

2 huevos al gusto, pan, tocineta, bebida caliente (café con leche o chocolate) y jugo Hit. **\$12.400**

CHANGUA

Caldo a base de leche con 2 huevos, cebolla y cilantro. **\$7.300**

DESAYUNO PARQUE

2 huevos al gusto, pan, café con leche. **\$8.400**

CAZUELA DE HUEVOS

2 Huevos al gusto (fritos, revueltos o con cebolla y tomate). **\$4.500**

CHOCOLATE CON QUESO Y ALMOJÁBANA

Chocolate, porción de queso blanco y almojábana. **\$12.900**

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**

Restaurante
Bocatípicos

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

Lengua de Res en Hogao

Lengua de Res Sudada con Hogao, (250 gr.) acompañada de arroz blanco, papa chorreada y ensalada de temporada.

\$33.600

Sobrebarriga en Salsa Criolla

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

\$40.900

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

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

Arroz con Pollo

Arroz con pollo acompañado de ensalada de temporada y Papa a la Francesa.

\$29.200

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

Té 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