

# Restaurante Bocatípicos

## MENÚ SERVICIO A LA MESA

Haz tu pedido en la caja y te lo llevamos a la mesa / Place your order at the counter and we'll bring it to your table.

### ENTRADAS



#### Arepas con chicharrón ..... \$27.000

Chicharrón (150 gr.) acompañado por cascos de limón y dos arepas asadas.

#### Patacón con hogao ..... \$17.000

4 Patacones con hogao o guacamole

#### Chunchullo ..... \$21.000

Chunchullo (250gr), acompañado de papa criolla y aji.

### PLATOS TRADICIONALES



#### Bandeja paisa..... \$48.000

Frijoles, carne molida, chorizo, arroz blanco, chicharrón, huevo frito, patacón, arepa y aguacate.

#### Bistec a caballo ..... \$46.000

Lomo de res (150 gr.), huevo frito, salsa criolla, papa de Zipaquirá (salada con hierbas), arroz blanco, ensalada de temporada.

#### Pierna pernil de pollo frito ..... \$41.000

Pierna pernil de pollo frito, acompañado de arroz blanco, papa francesa y ensalada de temporada.

### PESCADO



#### Mojarra frita..... \$54.000

Mojarra frita, acompañado arroz blanco, 1 patacón, 1 croqueta de yuca y ensalada de temporada.

#### Trucha a la plancha ..... \$55.000

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

### SOPAS



#### Ajiaco ..... \$35.000

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

#### Cazuela de frijoles .....\$30.000

Cazuela de frijoles, acompañada de arroz blanco, 1 patacón, aguacate y arepa

### PARRILLA



#### Baby beef (Lomo de res) ..... \$53.000

Lomo de res en corte baby beef (300 gr), porción de papa salada, ensalada y salsa baby.

#### Pechuga a la parrilla ..... \$40.000

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

#### Parrilla mixta ..... \$64.000

Churrasco (150 gr.), Pechuga de Pollo (150 gr.), 1 chorizo, papa criolla, plátano asado, arepa con queso y guacamole.

### VEGETARIANO



#### Hamburguesa vegetariana ..... \$26.000

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

#### Hamburguesa vegetariana con queso y pan .....\$39.000

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





## COMIDA RÁPIDA



### Hamburguesa tradicional (Carne/Pollo) .... \$24.000

Medallón de carne de res (150 gr.) o medallón de pollo apanado (150 gr.), pan artesanal, lechuga, tomate y mayonesa.

### Hamburguesa de la casa, con papa francesa (Carne/Pollo) ..... \$37.000

Medallón de carne de res (150 gr.) o medallón de pollo apanado (150 gr.), pan artesanal, con queso doble crema tajado, tocineta, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, salsas, acompañada de papa a la francesa.

### Perro caliente sencillo .....\$13.000

Salchicha tradicional, pan, salsa de tomate, mostaza, mayonesa y papa fosforito.

### Perro caliente especial ..... \$17.000

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

## DESAYUNOS



### Desayuno típico ..... \$15.000

2 huevos al gusto, pan, tocineta, bebida caliente (café con leche o chocolate) y jugo en caja.

### Desayuno parque .....\$11.000

2 huevos al gusto, pan, café con leche.

### Cazuela de huevos ..... \$6.000

2 Huevos al gusto (fritos, revueltos o con cebolla y tomate).

## MENÚ INFANTIL



### Lomitos de pollo apanado ..... \$28.000

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

### Salchipapas sencillas.....\$19.000

2 salchichas tradicionales, porción de papa a la francesa.

### Ajiaco porción niño ..... \$20.000

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

### Sopa ajiaco ..... \$17.000

Ajiaco con pechuga de pollo desmenuzada (225 ml).



## BEBIDAS



### Jugos naturales .....\$10.000

### Jugos naturales en Leche .....\$11.000

### Agua cristal .....\$4.400

Agua con y sin gas

### Agua H2O .....\$6.000

### Agua Manantial.....\$6.000

### Cerveza en lata .....\$8.000

### Cerveza tradicional.....\$15.000

### Cerveza Club Colombia .....\$9.000

### Cola & pola .....\$6.000

### Gaseosa PET .....\$6.000

### Coca cola.....\$6.000

### Gatorade .....\$8.000

### Jugo en caja.....\$3.500

### Limonada natural .....\$8.000

### Té frío ..... \$7.000

### Malta .....\$6.000



Restaurante  
**Bocatípicos**