



★ AQUÍ ★ TODO ES RICO DISFRUTA NUESTRO MENÚ

ENTRADAS

- ★ **Porción de queso Asado**..... \$ 8.900
(Queso asado a las finas hierbas)
- ★ **Porción de Fruta**..... \$13.100
(Melón o Papaya o Piña)
- ★ **Sopa del día**..... \$13.200
(Solo fines de semana)
- ★ **Caldo de Pescado**..... \$13.200
- ★ **Chorizo a la parrilla**..... \$13.100
(2 chorizos, asados a la parrilla, acompañados de papa criolla y nuestro exquisito chimichurri y ají de la casa)
- ★ **Morcilla a la parrilla**..... \$13.100
(Porción de morcilla, asada a la parrilla, acompañada de papa criolla y nuestro exquisito chimichurri y ají de la casa)
- ★ **Chunchulla a la parrilla**..... \$13.100
(Porción de chunchulla, asada a la parrilla, acompañada de papa criolla y nuestro exquisito chimichurri y ají de la casa)
- ★ **Porción de Chicharrón**..... \$13.100
(110 gramos de crocantes trozos de chicharrón, acompañados de papa criolla y nuestro exquisito chimichurri y ají de la casa)
- ★ **Alitas de la Casa**..... \$13.100
(4 unidades de alas de pollo fritas, acompañadas de papa la francesa)
- ★ **Porción de Patacón (Hogao)**..... \$13.700
(Tres patacones medianos de plátano verde acompañados con salsa criolla de la casa)
- ★ **Porción de Patacón (Suero Costeño)**..... \$13.700
(Tres patacones medianos de plátano verde acompañados con suero costeño de la casa)
- ★ **Porción de Cascabeles (Con Hogao)**..... \$13.700
(Rodajitas crocantes de plátano verde acompañados de salsa criolla de la casa)
- ★ **Porción de Cascabeles (Con Suero Costeño)**..... \$13.700
(Rodajitas crocantes de plátano verde acompañados con suero costeño de la casa)
- ★ **Patacones Gratinados (Porción)**..... \$14.400
(Tres patacones medianos crocantes, con queso fundido y finas hierbas)
- ★ **Patacones Gratinados (Con Hogao Porción)**..... \$17.100
(Tres patacones medianos crocantes, con queso fundido, finas hierbas, acompañados de salsa criolla de la casa)

MENU INFANTIL

- ★ **Baby infantil (110 g.)**..... \$32.500
(Trocitos de lomo fino salteados a la plancha, acompañado de arroz, papa a la francesa y jugo hit en cajita o un vaso de limonada o una mini botellita de agua)
- ★ **Salmón Infantil (120 g.)**..... \$37.900
(Filete de salmón a la plancha acompañado de arroz, papa a la francesa y jugo hit en cajita o un vaso de limonada o una mini botellita de agua)
- ★ **Pollo Infantil (120 g.)**..... \$29.400
(Trocitos de pollo, asado a la parrilla, acompañado de arroz, papa a la francesa y jugo hit en cajita o un vaso de limonada o una mini botellita de agua)

CARNES

Las carnes se sirven acompañadas de una papa salada, un patacón, ensalada pequeña y salsa de chimichurri y ají de la casa. *El peso de las carnes es tomado en crudo*

	PORCIÓN	½ PORCIÓN
★ Churrasco	\$54.200 (500 g.)	\$36.200 (250 g.)
★ Churrasco Gratinado	\$62.100 (500 g.)	\$42.600 (250 g.)
★ Punta de Anca	\$61.200 (470 g.)	\$39.800 (240 g.)
★ Baby Beef	\$71.500 (400 g.)	\$47.900 (220 g.)
★ Bife Chorizo (Corte con grasa)	\$56.100 (500 g.)	\$37.900 (250 g.)
Corte semi- grueso de chata, con buen marmoleo y maduración intermedia. Acompañado de cebolla y pimentón salteado, patacona, papa salada y ensalada.		
★ Bife Chorizo (Corte sin grasa)	\$73.000 (400 g.)	\$49.400 (200 g.)
Corte semi- grueso de lomo fino de res, con poco marmoleo y maduración intermedia. Acompañado de cebolla y pimentón salteado, patacona, papa salada y ensalada.		
★ Ubre a la Parrilla	\$54.200 (450 g.)	\$36.200 (220 g.)
★ Lomo de Cerdo	\$54.200 (400 g.)	\$36.200 (220 g.)
★ Costillas de Cerdo (de la casa)	\$54.200 (450 g.)	\$36.200 (220 g.)
(*Opcional bañada en salsa BBQ)		
★ Costillas de Cerdo (Ahumadas)	\$54.200 (500 g.)	\$36.200 (250 g.)
(*Opcional bañada en salsa BBQ)		
★ Pollo Deshuesado	\$54.200 (500 g.)	\$36.200 (240 g.)
★ Pollo Deshuesado (Al ajillo)	\$63.800 (500 g.)	\$42.600 (240 g.)
★ Pollo Deshuesado	\$66.500 (500 g.)	\$47.000 (240 g.)
En salsa de Champiñones		
★ lomo de Cerdo Hawainao..	\$66.500 (400 g.)	\$47.000 (220 g.)
(Papa Francesa y ensalada)		

★ Filet Mignon ★

2 Medallones de lomo fino con tocineta, bañado en salsa demiglace y champiñones, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada.

Termino sugerido: Azul, ½ ó ¾

\$75.100 (300 g.)

★ Bistec a Caballo ★

Carne de lomo fino, bañado en salsa criolla de la casa, acompañado de huevo frito, arroz y un patacón

\$51.900 (220g.)

★ Tibon Steak ★

Toda la ternura del lomo fino y el sabor del lomo ancho en un solo corte, corte semi-grueso con hueso en forma de T con maduración intermedia, contiene algo de grasa. Acompañado de papa francesa y ensalada.

Termino sugerido: Azul, ½ ó ¾

\$69.200 (400g.)

PLATOS MIXTOS

El termino **carne** hace referencia a churrasco, lomo de cerdo, pollo deshuesado, costillas de cerdo, costillas ahumadas, y ubre a la parrilla. NO INCLUYE baby beef, punta de anca, bife chorizo y demás platos con salsa.

Las carnes se sirven acompañadas de una papa salada, un patacón, ensalada pequeña y salsa de chimichurri y ají de la casa.

- ★ ½ Baby Beef + ½ Punta..... \$ 78.300
- ★ ½ Baby Beef + ½ Carne..... \$ 74.800
- ★ ½ Punta + ½ Carne..... \$ 66.800
- ★ 2/2 Carnes (No incluye baby ni punta)..... \$ 63.200
- ★ Triple con ½ baby beef+½ punta+ ½ carne \$ 105.400
- ★ Triple con ½ baby beef + 2/2 carne..... \$ 101.800
- ★ Triple con ½ punta +2/2 carne..... \$ 93.800
- ★ Triple 3/2 carne..... \$ 90.200

PESCADOS

El peso de los pescados es tomado en crudo

★ Bagre frito (500 g.)	\$59.300
(1 Rodaja de bagre frito acompañado de una patacona, papa a la francesa y ensalada)	
★ Bagre en Salsa (500 g.)	\$59.300
(1 Rodaja de bagre en salsa criolla acompañado de papa al vapor y arroz)	
★ Bagre a la Marinera (500 g.)	\$76.500
(1 Rodaja de bagre, cubierto en salsa marinera, Camarones, palmitos de mar y anillos de calamar, Acompañado de arroz y papa a la francesa).	
★ Cazuela de Bagre	\$61.100
(Trozos de bagre en una base de crema de pescado con leche de coco, camarones y queso gratinado. Acompañado de arroz, 1 patacón y aguacate)	
★ Cazuela de Mariscos	\$85.800
(Base de crema de pescado con leche de coco, con variedad de mariscos y queso gratinado. Acompañada de arroz 1 patacón y aguacate)	
★ Trucha Grille (400g)	\$66.500
(Trucha corte mariposa a la plancha, acompañado de arroz, papa a la francesa y ensalada)	
★ Trucha a la Marinera (400g)	\$83.700
(Trucha corte mariposa a la plancha, cubierta de salsa marinera, Camarones, palmitos de mar y anillos de calamar. Acompañada de arroz y papa a la francesa)	
★ Trucha al Ajillo (400g)	\$69.300
(Trucha corte mariposa a la plancha, acompañada de arroz, papa a la francesa y ensalada)	
★ Mojarra Frita (600g)	\$59.300
(Acompañada de patacón, papa a la francesa y ensalada)	
★ Mojarra en Salsa (600g)	\$59.300
(Mojarra cocida en salsa criolla acompañada de arroz y papa al vapor)	
★ Pargo Rojo Frito (500g)	\$66.500
(Acompañado de patacón, papa a la francesa y ensalada)	
★ Viudo de Capaz (600g)	\$69.000
(2 auténticos capaces acompañados de consomé de pescado, arroz, papa, plátano y yuca cocida)	
★ ½ Viudo de Capaz (370g)	\$57.400
(1 auténtico capaz acompañado de consomé de pescado, arroz, papa, plátano y yuca cocida)	
★ Salmón Grille (300g)	\$76.500
(Filete de salmón a la plancha acompañado de arroz, Papa a la francesa y ensalada)	
★ Salmón a la Marinera (300g)	\$93.700
(Filete de salmón cubierto en salsa marinera, Camarones, palmitos de mar y anillos de calamar, Acompañado de arroz y papa a la francesa.	
★ Filete de Robalo Grille (300g)	\$71.200
(Acompañado de arroz, papa a la francesa y ensalada)	
★ Filete de Robalo al Ajillo (300g)	\$74.000
(Acompañado de arroz, papa a la francesa y ensalada)	
★ Filete de Robalo a la Marinera (300g)	\$88.400
(Filete de robalo, cubierto en salsa marinera, Camarones, palmitos de mar y anillos de calamar, Acompañado de arroz y papa a la francesa).	

ACOMPAÑAMIENTOS

★ Ensalada Vegetariana	\$32.300
(Una combinación de lechuga, espinacas, Palmitos, espárragos, portobello, aceitunas, pepinillos, tomate, aguacate, berenjena, zucchini, queso y aderezo)	
★ Ensalada Grande	\$11.000
★ Ensalada pequeña	\$ 8.300
★ Porción de Arroz	\$ 8.400
★ Porción de Patacón	\$ 9.200
★ Porción de Cascabeles de Plátano	\$ 9.200
★ Porción de Papa Francesa	\$12.400
★ Porción de Papa Salada	\$ 9.200
(Tres papas saladas medianas)	
★ Porción de yuca al vapor o Frita	\$10.000
(Tres o cuatro trozos de yuca según tamaño)	
★ Porción de Papa Criolla	\$10.000
★ Porción de Hogao	\$ 7.800
★ Porción de suero costeño	\$ 6.600
★ Acompañamiento Adicional	\$ 9.400
(Un patacón, y una o dos papas saladas según tamaño)	
★ Porción de arroz con huevo frito	\$10.000

POSTRES Y ANTOJITOS

★ Torta de almojábana con queso y bocadillo ...	\$18.000
★ Torta de almojábana con queso y bocadillo y helado	\$20.100
★ Copa de Helado Grande	\$13.700
★ Copa de Helado Pequeña	\$11.200
★ Brevas con Arequipe	\$12.100
★ Postre de la Casa	\$12.800
(Queso gratinado con arequipe)	
★ Brevas con Queso	\$12.100
★ Brevas con Queso y arequipe	\$14.300
★ Brownie con Helado	\$14.300

PARA LLEVAR

★ Chimichurri de la Casa	
Vaso de 9 onzas.....	\$23.600
★ AjÍ de la Casa	
Vaso de 9 onzas.....	\$14.900
★ Suero costeño de la casa	
Vaso de 9 onzas.....	\$14.900
Vaso de 3.5 onzas.....	\$ 6.600

BEBIDAS

Jugos Naturales de pulpa natural

(Lulo, Maracuyá, Mora, Fresa, Guanábana, Mango, Uva, Curuba, Tomate de Árbol, Guayaba)

VASO AGUA	½ JARRA EN AGUA	JARRA EN AGUA
\$9.100	\$20.600	\$31.000
VASO EN LECHE	½ JARRA LECHE	JARRA LECHE
\$10.300	\$22.400	\$34.400

★ LIMONADAS	VASO	½ JARRA	JARRA
Limonada de Coco.....	\$14.500	-----	-----
Limonada de mango biche.....	\$12.100	-----	-----
Limonada de hierba buena.....	\$12.100	-----	-----
Limonada de frutos rojos.....	\$12.500	-----	-----
(Cremosa en leche)			
Limonada Natural.....	\$ 7.100	\$12.200	\$20.000
(De azúcar o con panela)			
Limonada Cerezada.....	\$12.100	\$21.100	\$33.200
Cítrica (con soda).....	\$12.100	\$21.100	\$33.200
Mandarina natural.....	\$12.400	\$26.600	\$38.300

Gaseosa 350 ml.....	\$ 5.400
Gaseosa 600 ml (no retornable).....	\$ 7.600
Agua en Botella.....	\$ 5.900
Ginger.....	\$ 5.800
Malteada.....	\$14.500
Aromática o tinto.....	\$ 2.400
Pintadito.....	\$ 5.100

★ CERVEZAS

Vaso Michelado.....	\$ 1.800
Aguila - Poker.....	\$ 6.900
Aguila Light.....	\$ 7.300
Club Colombia.....	\$ 8.900
Corona.....	\$15.100