

# HENAO CHEFS-JD

2020

## ENTRADAS

**CEVICHE:** PUEDES ELEGIR TU CEVICHE ENTRE TRADICIONAL PERUANO O COCTEL CARTAGENERO

CEVICHE DE CAMARÓN	\$17.000
CEVICHE DE CAMARÓN Y TILAPIA	\$14.900
CEVICHE MIXTO	\$14.900

**JALEA DE MARISCOS:** MARISCOS APANADOS CON ENCEBOLLADO Y YUCA CROCANTE

JALEA PARA 2 O 3 PERSONAS	\$27.900
JALEA PERSONAL	\$14.900
JALEA DE CAMARONES	\$14.900

CAUSA DE ATÚN	\$11.900
---------------	----------

**TIRADITO DE PESCADO:** LAMINAS DE PESCADO CRUDO, EN SALSA DE CREMA, A BASE DE LIMÓN Y AJI AMARILLO.

ANILLOS DE CALAMAR APANADOS	\$14.000
-----------------------------	----------

### CREMAS:

CREMA DE CAMARONES	\$7.900
CREMA DE CHAMPIÑON CON POLLO	\$5.900
CONSOME DE PESCADO	\$5.900

### NACHOS:

NACHOS CON QUESO GRATINADO	\$8.000
NACHOS CON QUESO Y CAMARONES	\$14.900
NACHOS CON GUACAMOLE	\$8.900

**TACOS:** TORTILA DE MAIZ CROCANTE, PROTEÍNA, PICO DE GALLO Y QUESO GRATINADO

TACOS CON CARNE DESMECHADA	\$12.000
TACOS CON POLLO	\$12.000





# HENAO CHEFS-JD

2020

## FOGONES

**ARROZ CHAUFA:** ARROZ FRITO CON DIVERSAS CARNES, SALSA SOYA Y VEGETALES SALTEADOS, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA.

CHAUFA DE LOMO Y CAMARONES	\$23.900
CHAUFA DE POLLO	\$19.900
CHAUFA DE MARISCOS	\$24.900
CHAUFA MIXTO (RES, CERDO, POLLO Y CAMARONES)	\$22.000
CHAUFA DE CAMARONES	\$27.000

**PAELLA ESPAÑOLA:** ARROZ AMARILLO CON VEGETALES, MARISCOS Y MIX DE CARNES ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA \$30.000

**ARROZ A LA CHICLAYANA:** ARROZ CON CILANTRO, POLLO MARINADO EN CERVEZA Y ENCEBOLLADO, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA \$21.900

**ARROZ MEXICANO:** ARROZ SALTEADO CON TRES CARNES, FRIJOL MEXICANO, PICO DE GALLO, GUACAMOLE, JALAPEÑOS Y CUBOS DE MADURO, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA \$23.900

**TALLARÍN CHIFA:** PECHUGA DE POLLO, CERDO, LOMO DE RES, CAMARONES, VEGETALES SALTEADOS AL VINO TINTO Y SOYA, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA \$23.900

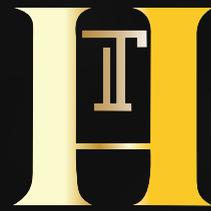
**TALLARÍN VEGANO:** CHAMPIÑONES, PIMENTÓN, ZUQUINI, CEBOLLA Y BROCOLI SALTEADO CON PESTO DE AGUACATE \$19.000

## BURRITOS

**TORTILLA DE MAÍZ RELLENA** CON CARNES GUIADAS, FRIJOL REFITO, VEGETALES, SOUR CREAM Y QUESO MOZZARELLA, PICO DE GALLO Y GUACAMOLE.

BURRITO DE RES	\$16.900
BURRITO DE POLLO	\$16.900
BURRITO MIXTO (RES, CERDO Y POLLO)	\$16.900





# HENAO CHEFS-JD

2020

## PARRILLA

TODA NUESTRA PARRILLA IRÁ ACOMPAÑADA CON DOS OPCIONES: ARROZ VERDE ACILANTRADO, ARROZ SOYADO, PAPA FRANCESA, PAPA CRIOLLA, PAPA EN CASCO O ENSALADA DE LA CASA

BABY BIFE	\$27.900
CHURRASCO DEL CHEF CON CHIMICHURRI	\$27.900

**LOMO A LA TRES MOSTAZA:** MOSTAZA DIJON, ANTIGUA Y SEMILLAS DE MOSTAZA \$27.900

**FILET MIGNON:** LOMO DE RES CON TOCINETA EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y VINO TINTO \$27.900

COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ	\$24.900
LOMO DE CERDO A LA MIEL MOSTAZA	\$24.900

**LOMO SALTADO:** LOMO DE RES SALTADO CON CEBOLLA, TOMATE FRESCO, SOYA, ARROZ BLANCO Y PAPA FRANCESA \$27.900

**PICAÑA A LA MEXICANA:** PUNTA DE ANCA A LA PARRILLA CON FRIJOL REFrito, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y PAPA CRIOLLA) \$27.900

**POLLO A LA NETA:** PECHUGA GRATINADA CON FRIJOL REFrito, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y PAPA FRANCESA \$24.900

PECHUGA HENAO CHEFS-JD: PECHUGA RELLENA CON JAMÓN, QUESO MOZZARELLA Y CHORIZO ESPAÑOL BAÑADO EN SALSA CRIOLLA \$25.000

## PESCADOS

PESCADO NAZCA: FILETE DE TILAPIA CON CAMARONES AL CURRY Y VINO BLANCO \$27.000

FILETE DE TILAPIA A LA MARINERA (CALAMAR, CAMARÓN, PULPO, ALMEJAS Y MEJILLONES) \$29.900

FILETE DE TILAPIA EN SALSA CHAMPIÑÓN \$26.000

SALMON CON CAMARONES AL CURRY \$35.000

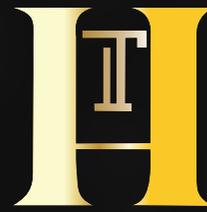
SALMÓN A LA PARRILLA \$30.000

TRUCHA EN SALSA DE MARACUYA Y CAMARONES \$27.900

TRUCHA AL AJILLO \$24.900

PARGO CARTAGENERO (HOGAO CRIOLLO Y PATACONES) \$35.000





# HENAO CHEFS-JD

2020

## HAMBURGUESAS

- HAMBURGUESA DE LA CASA:** PAN ARTESANAL, CARNE DE RES, TOCINETA, QUESO CHEDDAR, HOGAO CRIOLLO, PEPINILLOS, VEGETALES Y SALSAS DE LA CASA. \$14.900
- HAMBURGUESA DOBLE:** PAN ARTESANAL, 300 GR DE CARNE DE RES, QUESO CHEDDA, HOGAO CRIOLLO, VEGETALES Y SALSAS DE LA CASA. \$18.900
- HAMBURGUESA MEXICANA:** TORTILLA ARTESANAL, CARNE DE RES, TOCINETA, QUESO CHEDDAR, PICO DE GALLO, GUACAMOLE, SOUR CREAM, JALAPEÑOS, VEGETALES Y SALSAS DE LA CASA. \$16.900
- HAMBURGUESA DEL CHEF:** PAN ARTESANAL, PECHUGA DE POLLO APANADA, JAMÓN AHUMADO, QUESO CHEDDAR, TOCINETA, PEPINILLOS, VEGETALES A LA PARRILLA. \$15.900
- HAMBURGUESA VEGANA:** TORTILLA ARTESANAL, APANADO DE LENTEJAS, VEGETALES A LA PARRILLA. \$14.900

## POSTRES

- SUSPIRO LIMEÑO** \$4.900
- CHEESECAKE DE MARACUYA** \$4.900
- GLOBO DE CHOCOLATE** \$8.000
- BROWNIE CON HELADO** \$4.900

## BEBIDAS

- CHICHA MORADA \$4.000
- JUGOS NATURALES EN AGUA \$4.000
- JUGOS NATURALES EN LECHE \$5.000
- GASEOSAS \$3.500
- TÉ DE DURAZNO \$3.500
- AGUA \$2.500
- AGUA CON GAS \$2.500
- CERVEZA POKER \$3.500
- CERVEZA CLUB COLOMBIA \$5.000
- CERVEZAS IMPORTADAS \$6.000

