



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. \$17.000

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

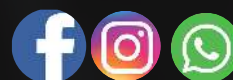
TALLARÍN CHIFA: PECHUGA DE POLLO, CERDO, LOMO DE RES, CAMARONES, VEGETALES SALTEADOS AL VINO TINTO Y SOYA, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA \$23.900

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

