



**DE TU ADAPTACION AL CAMBIO DEPENDE EL CUIDADO DE TODOS.
GRACIAS POR CONFIAR EN NOSOTROS PARA TUS PEDIDOS Y
MOMENTOS ESPECIALES**

Bienvenido!

Desde 1995 La Cofradia se ha convertido en un exponente de calidad y tradición a lo largo de sus generaciones que han mantenido los valores y el legado culinario de las recetas de antaño.



**TELEFONO Y WHATSAPP: 3152973034 -FIJO: (8) 6632183
RESTAURANTE LA COFRADIA**



Bebidas

CERVEZA LIEFMANS \$ 10MIL

TINTO DE VERANO
(blanco o tinto) \$ 9MIL

JARRA DE SANGRIA \$ 60MIL

LIMONADA DE COCO \$ 6MIL
CITRICA \$ 6MIL

BOTELLA AGUA MINERAL \$ 4MIL

MICHELADA ADICION \$ 2MIL

JUGOS NATURALES \$ 6MIL
Pregunta por la fruta de temporada

GASEOSAS PERSONALES \$6MIL

- COCACOLA
- COCA COLA ZERO
- MANZANA
- COLOMBIANA
- GINGER CANADA DRY





Entradas

Camarones Cofradia

Esta receta es un patrimonio Cofradia, son cuatro canastillas de patacón hechas a mano por nuestros chefs rellenas con camarones frescos bajo una capa de un sensacional gratinado \$ 23.000

Dedos Mozzarella

Los mas espectaculares deditos de queso apanados, servidos con una exquisita mermelada de tomate. ¡Te van a encantar! \$ 16.000

Ceviches

Ceviche Peruano

Es el tradicional ceviche peruano con leche de tigre, julianas de cebolla morada, cilantro, maíz tierno, trozos de mango y aguacate acompañado de galletas de soda \$ 22.000

Ceviche Cofradia

Este ceviche esta elaborado con salsa de tomate Fruko, julianas de cebolla morada, cilantro, maíz tierno, trozos de mango y aguacate acompañado de galletas de soda, acompañado de galletas de soda \$ 22.000





Sopas & Cremas

Crema de Mariscos

Delicada crema con pulpo, caracol, almeja, calamar blanco y morado, palmitos y camarones (ligeramente aromatizada)
\$ 20.000

Crema de Camarones

Elaborada con los más frescos y tiernos camarones \$ 20.000

Crema de Pollo - Champiñones

La más deliciosa suave crema de pollo con champiñones \$ 16.000





Ensaladas

Ensalada Primavera

Con trozos de aguacate, huevo duro, tomate cherry, y lomo de res en lechugas mixtas \$ 26.000

Ensalada Cofradia

Contiene camarones, fiesta de lechugas, piña, pollo, y anillos de calamar \$ 26.000

Ensalada Waldorf

Esta riquisima ensalada tiene mix de manzanas, fiesta de lechugas, cubos de queso doble crema, en salsa mayonesa, \$ 22.000





Menu Infantil

Nuggets de pollo

acompañados con huevitos de codorniz y papas fritas
\$ 14.000

Suprema Junior

Rollito de pollo relleno con jamon y gratinada con queso parmesano \$ 14.000

Fetucchinni Junior

Elaborados con crema de leche con pollo o carne y espolvoreados con queso \$ 14.000

Milanesa de Pescado

Trucha apanada acompañada con arroz y papas fritas
\$ 17.000

**Valido solo para niños menores de 13 años.*





#QUEDATEENCASA TE QUEREMOS VOLVER A VER

EL MAR

El mar siempre ha sido una gran influencia para nosotros. En cada uno de los sabores evocamos el amor, la tenacidad y entrega que realiza cada pescador en la travesía por conseguir los mas frescos, tiernos y deliciosos pescados y mariscos.

El mar y la cocina son dos pasiones que encuentran la armonía perfecta que esperamos encuentres en cada bocado.

Siguenos en instagram y Facebook
@RestauranteLaCofradia





Langosta & Langostinos

Langosta Thermidor

Carne de langosta salteada al brandy con mezcla de champiñones y tocineta en una rica salsa Mornay, servida en su caparazón \$ 135.000

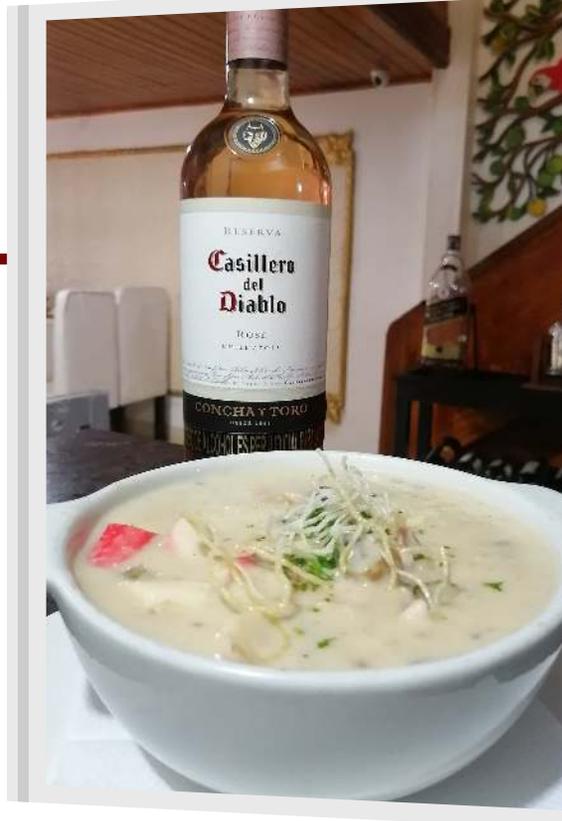
Langostinos Thermidor

Salteados en mantequilla, tocineta, cebollas frescas, champiñones y camarones \$ 65.000

Langostinos Mariposa

Tempura de pan y queso parmesano con salsa tartara \$ 62.000





Del Mar

Cazuela de Mariscos

Variedad de frutos del mar en una delicada crema aromatizada con brandy en salsa de la casa \$ 40.000

Robalo Teriyaki

Filete de Robalo en vegetales, raíces chinas, langostino en salsa teriyaki, camarón salteado \$ 55.000

Cazuela Arrecife

Cazuela con langostino y camarón en fondo de mariscos \$ 48.000





LOS CLÁSICOS

Todo gran restaurante (que no es lo mismo que restaurante grande) tiene platos únicos que se vuelven los clásicos preferidos de sus clientes.

Desde los restaurantes del mercado del centro de Villavicencio, hasta las mas prestigiosas cocinas de Colombia nos han inspirado a crear una identidad propia con una sazón que la gente reconoce como nuestro sello inconfundible.

Estos platillos hacen parte de nuestro patrimonio gastronómico, esos que nos hacen reconocidos.



Clásicos



Amarillo a la Monseñor

Elaborado con deliciosos cubitos de amarillo, pescado de la región, con camarones y champiñones al brandy, en salsa de la casa y gratinado servido con arroz y patacones \$ 35.000

Trucha a la Reina

la mas deliciosa Trucha en salsa de camarones con queso parmesano gratinado servido con arroz y patacones \$ 40.000

Amarillo Bonne Femme

Rollos de amarillo apanados rellenos con camarones bañados en salsa de la casa \$ 40.000

Filete de Amarillo con champiñones o camarones

Delicioso filete de amarillo bañado en salsa de queso, con champiñones o camarones \$ 40.000 *elige la que mas te guste*





Clásicos

Pargo Rojo

Preparaciones: Frito o en Salsa Criolla
Disponibilidad de tamaño por temporada

- Precio según tamaño:	de libra 500gr	\$ 50.000
	de libra y cuarto	\$ 55.000
	de libra y media	\$ 65.000
	de dos libras	\$ 70.000

Salmón Mar & Coral

Salmón en salsa de la casa con camarones y mejillones españoles en vino blanco servido con arroz y patacones \$ 46.000

Robalo Marinero

filete de robalo al gratin bañado en mixtura de mariscos \$ 45.000

Salmón Meniere

Salmón a la parrilla en salsa de finas hierbas servido con ensalada y patacones \$ 41.000





Arroces

Paella Marinera

Nuestra espectacular y famosa Paella esta hecha con mixtura de mariscos, carne de cerdo y pollo, mejillones servida con chips de platano \$ 37.000

Arroz con camarones

Delicioso arroz con solo camarones Tigre \$ 46.000

Encocado Caribeño

Espectacular arroz con coco con camarones y langostino acompañado con chips de platano \$ 40.000

Arroz Cofradia

Combinado con zucchini verde, zucchini amarillo, cerdo, pollo, camarón, raíces chinas, salsa teriyaki y huevo de codorniz \$ 35.000





Pastas

Lasagña de Mariscos

Exquisita lasagña con mixtura de mariscos acompañada con pan \$ 40.000

Linguini Marinero

Mariscos, camarones, palmito de cangrejo acompañado con patacones \$ 38.000

Spaguettis Cofradia

Spaguettis bañados en salsa de la casa, cubiertos con anillos de calamar y camarones gratinados \$ 38.000

Linguini Bolognesa

Pasta linguini, carne de res en salsa boloñesa, acompañado con patacones \$ 29.000

Lasagña Mixta

Pasta de lasagña con carne de pollo y carne molida, con nuestra espectacular capa de queso gratinado servida con pan \$ 30.000





Pescados de la Región

Tilapia Oriental

Exquisito filete de tilapia salteado en mantequilla de ajo y bañado en salsa Teriyaki, servido en cama de verduras con papa en puré \$ 30.000

Tilapia Cofradia

Filete de tilapia apanados al panko con bastones de verduras al vapor acompañada con papas fritas \$ 30.000

Bagre al coco

Rodajas de bagre bañadas en leche de coco servido con arroz y pataconas \$ 30.000





Carnes Rojas

Filet Migñon

Medallones de lomo fino bridados con tocineta bañados con salsa de demiglace acompañado de arroz y papas fritas \$ 38.000

Churrasco Peruano

Corte de lomo ancho a la plancha acompañado de mariscos en salsa mornay acompañado de arroz y patacones \$ 38.000

Solomillo a la pimienta

Lomito fino salteado con cebolla morada, cascos de tomate, brandy y cebollín \$ 34.000

Steak Finas Hierbas

Medallones de lomo fino a la parrilla, bañado con salsa de finas hierbas \$ 34.000





Carnes Blancas

Medallones Tropicales

Corte de lomo ancho en salsa de frutas, acompañado de arroz y papas fritas \$ 38.000

Cerdo en Champiñones

Medallones de cerdo horneados, bañados en salsa de champiñones acompañado de arroz y papas fritas \$ 33.000





Carnes Blancas

Suprema de Pollo

Pechuga rellena de jamón y tocineta, bañada salsa de la casas bajo una capa de queso gratinado \$ 32.000

Pollo en Champiñones

Pechuga Grille bañada en salsa de champiñones \$ 32.000

Pollo Cordon Blue

Rollos de pollo rellenos de jamon y queso servidos en cama de arroz y verduras salteadas \$ 32.000

Pollo Agridulce

Cuadros de pollo deshuesados en salsa de maracuya acompañado con puré de papa \$ 33.000





BEBIDAS

Cervezas

Club Colombia Rubia o Roja	\$ 8.000
Budweiser	\$ 10.000
Corona	\$ 12.000
Heineken	\$ 12.000

Bebidas Calientes

Café Espresso	\$3.000
Café Capuchinno	\$4.000
Aromática de Frutos Rojos	\$4.000
Aromática de Hierbabuena	\$ 4.000





Adicionales

Postre de la casa	\$ 3.000
Porción de arroz de la casa	\$ 5.000
Porción de arroz blanco	\$ 4.000
Porción de platanitos tentación	\$ 4.000
Porción dedos de yuca	\$ 5.000
Porción de patacones	\$ 5.000
Porción de ensalada grande	\$ 4.500
Adición de camarones	\$ 14.000
Adición de gratinado queso parmesano	\$ 5.000
Empaque para llevar	\$ 1.500
Zumo de limon	\$ 1.300

*Procura comer todos tus alimentos para producir menos basuras de sobras, evita consumir empaques desechables e icopores.
¡Cuidemos juntos el planeta!*





VINOS

Vinos Blancos

SAUVIGNON BLANC	\$ 73.000
<i>Limón-lima, grosella espinosa, hierbas verdes y flor blanca</i>	
CHARDONNAY	\$ 70.000
<i>De cuerpo medio, entregando notas de melón, vainilla y especias</i>	
TORRONTES	\$ 68.000
<i>Vino perfumado con aromas que recuerdan a la uva de mesa fresca, cascara de naranja, flores como el jazmín y rosas y eucalipto</i>	
RIESLING	\$ 68.000
<i>El aroma recuerda a hierbas y frutas cítricas</i>	

Vinos Tintos

PINOT NOIR	\$ 75.000
<i>Baja acidez, bajos taninos y notas a anís, cuero, frutos rojos y rosas.</i>	
CABERNET SAUVIGNON	\$ 85.000
<i>vino complejo, robusto y tánico (Áspero) con notas de frutos negros (Arándanos y moras)</i>	
MERLOT	\$ 75.000
<i>Vino suave con sabores a moras, ciruelas y cerezas,</i>	
SYRAH	\$ 70.000
<i>acidez moderada, aromas y sabores a frutos silvestres negros, pimienta negra</i>	
CARMENERE	\$ 80.000
<i>Cuerpo medio y noble acidez. Aromas afrutados e intensos con dejos especiados</i>	
MALBEC	\$ 70.000
<i>Un vino audaz, pero refinado, que muestra cassis, cacao</i>	

* Algunas referencias pueden no estar disponibles según inventario, esto puede variar los precios aqui descritos.





Copeo

VINO BLANCO POR COPAS	\$ 15.000
VINO TINTO POR COPAS	\$ 15.000
JEREZ TIO PEPE	\$ 16.000
JARRA SANGRIA <i>Con vino blanco o tinto de 750 ml</i>	\$ 60.000
MEDIA JARRA SANGRIA <i>Con vino blanco o tinto de 375 ml</i>	\$ 30.000
DUBONNET POR COPAS <i>A su Majestad la Reina Isabel II también le gusta el Dubonnet y la ginebra antes de la comida todos los días.</i>	\$ 16.000
COINTREAU	\$ 16.000



Cocteles

MARGARITA CLASICO <i>tequila, triple sec y zumo de limon</i>	\$ 18.000
MARTINI CLASICO <i>Ginebra, Vermouth, aceitunas</i>	\$ 20.000
MIMOSA <i>Compuesto por una parte de champán (u otro vino espumoso) y una parte de zumo de naranja</i>	\$ 14.000
REFAJO COFRADIA <i>Cerveza, Malta, Whisky, Gengibre - para dos personas</i>	\$ 35.000





**GRACIAS POR CONFIAR EN
NOSOTROS Y RECOMENDARNOS**

Teléfonos: (8)6632183 - 3152973034



**WHATSAPP:
3152973034**