



## ENTRADAS

★ Crema de cangrejo .....	\$	17.000
V Arepitas de soya con pimentón asado x 5.....	\$	12.000
V Arepitas de soya y maiz pelao x 5 con hogao.....	\$	12.000
Arepa santandereana con hogao y queso fundido.....	\$	12.000
Tequeños venezolanos con salsa de tomate picosa x 6.....	\$	12.000
V Patacón pisao con hogao x 5.....	\$	12.000
Empanaditas con ají santandereano x 5.....	\$	12.000
Chorizos de la casa x 5 con yuca frita.....	\$	12.000
Crema del día.....	\$	10.000

## TÍPICOS

★ Tipico Gourmet ( carne oreada, costilla de cabro, sobrebarriga, pollo, cerdo acompañado con yuca, arepa de maiz pelao y ají).....	\$	52.000
★ Pernil de cabro en salsa de vino tinto o mostaza con pure de papa....	\$	46.000
Carne oreada con yuca, arepa santandereana, chorizo y ají.....	\$	32.000
Rey asado negro con puré de papa.....	\$	32.000
Sobrebarriga al horno con yuca frita.....	\$	30.000
Lengua en salsa criolla con arroz.....	\$	27.000
Mute santandereano con yuca y ají.....	\$	22.000

## CARNES

Medallón de res con salsa 3 pimientos o mostaza con papa a la francesa.....	\$	32.000
★ Baby Beef a la pizzaiola con fetuccini al burro.....	\$	30.000
Lomo saltado al estilo peruano con arroz y papa a la francesa.....	\$	30.000
Rabo de toro al vino tinto con puré de papa.....	\$	30.000
Churrasco con papa a la francesa .....	\$	27.000

## POLLO

★ Suprema sorpresa rellena de jamón, queso y albahaca con papa a la francesa.....	\$	28.000
Pollo salteado con verduras y piña.....	\$	28.000

## CERDO

★ Costillitas al tamarindo con puré de papa.....	\$	32.000
--	----	--------

## DEL MAR

Langostinos a la plancha con ceviche de mango y puré de platano maduro.....	\$	50.000
Cazuela de mariscos con patacón .....	\$	43.000
★ Salmón en salsa de limón ó pimenton acompañado con verduras.....	\$	38.000
Ensalada marina con salmón o camarones, lechuga, tomate, naranja, aguacate, pepinillos y frutos secos.....	\$	35.000
Trucha a la plancha a las finas hierbas con patacón y ensalada.....	\$	30.000

## MEDITERRÁNEO

Langostinos con fetucinni.....	\$	45.000
Risotto de rabo de toro (30 minutos).....	\$	33.000
★ Risotto con camarones o champiñones (30 minutos).....	\$	28.000
V Cous cous con vegetales salteados, pimentón, calabacín, cebolla, champiñones, zanahoria .....	\$	25.000
Pasta a la Bolognesa o Napolitana con papa a la francesa o ensalada.....	\$	23.000
V Pasta vegetariana .....	\$	22.000

## PARA NIÑOS

Pechuga a la plancha con papa a la francesa.....	\$	18.000
Pasta Napolitana o bolognesa con papa a la francesa.....	\$	18.000

## POSTRES

Flan de mazorca.....	\$	10.000
Brownie con helado.....	\$	10.000
Piña asada con helado artesanal.....	\$	10.000
Copa de helado artesanal con salsa de chocolate.....	\$	10.000
Panna cotta con jalea .....	\$	10.000

## BEBIDAS

Limonada de coco.....	\$	7.000
Cerveza michelada.....	\$	6.000
Limonada del taller ( con soda y endulzada con panela ).....	\$	6.000
Jugos naturales en leche (lulo, fresa, maracuya, guanabana).....	\$	5.500
Jugos naturales en agua (lulo, fresa, maracuya, guanabana).....	\$	4.500

Cerveza nacional.....	\$	5.000
Limonada natural.....	\$	4.000
Soda michelada.....	\$	3.500
Gaseosa.....	\$	3.000
Agua en botella.....	\$	3.000
* Bebidas con Stevia o Splenda adicional.....	\$	1.000

## LICORES

Coctel con Ginebra.....	\$	25.000
Coctel con Vodka.....	\$	22.000
Coctel con Ron.....	\$	20.000
Trago de Tequila.....	\$	18.000
Trago de Whisky .....	\$	17.000
Tinto de verano (Coctel).....	\$	14.000
Trago de Aguardiente.....	\$	6.000

## VINOS

### BLANCO

Vino Italiano Ruffino Orvieto Clasico 750 ml.....	\$	85.000
Vino Argentino Doña Paula Los Cardos Sauvignon Blanc.....	\$	80.000
Vino Argentino Doña Paula Los Cardos Chardonnay.....	\$	75.000
Vino Chileno Tres Medallas Chardonnay.....	\$	60.000
Vino Español Castillo De Liria Sauvignon Blanc 750 ml.....	\$	60.000
Vino Chileno Sta Rita 120 Rva Esp Sauvignon Blanc 375 ml.....	\$	50.000

### TINTO

Vino Argentino Escorihuela Gascon Malbec.....	\$	130.000
Vino Chileno Montgras Reserva Merlot.....	\$	105.000
Vino Español Riscal Tempranillo 750 ml.....	\$	90.000
Vino Chileno Caliterra Carmenere Reserva.....	\$	85.000
Vino Francés B & G Cabernet Sauvignon Reserva 750 ml.....	\$	80.000
Vino Chileno Morande Pionero Reserva Merlot 750 ml.....	\$	65.000
Vino Chileno Tres Medallas Merlot 750 ml.....	\$	55.000
Vino Chileno 120 Reserva especial Sta Rita 375 ml.....	\$	50.000

### OTROS

Whisky Buchanan's Deluxe 12 años 750 ml.....	\$	170.000
Aguardiente Antioqueño sin azúcar 750 ml.....	\$	58.000
Aguardiente Antioqueño sin azúcar 375 ml.....	\$	30.000
Ron Medellín 5 años 750 ml.....	\$	75.000
Ron Medellín 3 años 750 ml.....	\$	62.000
Vino por copa.....	\$	17.000

**VALOR DESCORCHE BOTELLA 750 ML..... \$ 30.000**

## **SERVICIO DE CAFÉ**

Granizados con crema chantilly 12 onzas.....	\$	5.000
Te en leche.....	\$	4.500
Mocaccino.....	\$	4.000
Cappuccino.....	\$	4.000
Te en agua.....	\$	3.500
Aromáticas de frutas.....	\$	3.500
Aromática Mixta.....	\$	3.000
Latte.....	\$	3.000
Expresso.....	\$	3.000
Americano.....	\$	2.000
Aromática de hierbas.....	\$	2.000
*Bebidas con Stevia o Splenda adicional.....	\$	1.000



“Dulcinea y Cocoa son delicadas como la dama del Toboso, no comen cualquier cosa así que le pedimos no comparta su comida con ellas”