



ENTRADAS

- Arepa de chócolo **\$7.500**
- Canasta de Empanadas **\$9.500**
- Patacones con Hogao **\$9.500**
- Arepitas fritas con Hogao **\$9.500**
- Canasta de patacón **\$9.500**

Chavita® sabor de casa

Almuerzo del día
Lunch of the day **\$20.000**

Platos FUERTES

- Churrasco 400 gr. Papa, arepa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri.
Steak, potato, arepa (Corn bread), fried plantain, salad and chimichurri. **\$43.000**
- Churrasquito 250 gr. Papa, arepa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri.
Steak, potato, arepa (Corn Bread), fried plantain, salad and chimichurri) **\$34.500**

Punta de Anca 400 gr. Papa, arepa, patacón, ensalada y chimichurri.
Steak Tips potato, arepa (Corn bread), fried plantain, salad and chimichurri. **\$43.000**

1/2 Punta de Anca 250 gr. Papa, arepa, patacón, ensalada y chimichurri.
Steak Tips 1/2 portion; potato, arepa (Corn bread), fried plantain, salad and chimichurri. **\$34.500**

Pechuga de Pollo 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.
Chicken Breast; potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri. **\$25.000**

Carne de Res 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.
Beef potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri. **\$25.000**

1/2 Carne de Res 150 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.
Beef 1/2 portion potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri. **\$19.500**



PLATOS Fuertes

Carne de Cerdo 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.
Pork potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$25.000

1/2 Carne de Cerdo 150 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.
Pork 1/2 Portion potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$19.500

Plato Mixto: Res, Cerdo y Pollo 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.
Potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$29.000

Costilla de Cerdo. Papa criolla, arepa, tomate.

Pork ribbon: creole potato, arepa, tomato.

\$29.000

Chorizo Solo Carne (Cordón de Cerdo) Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Sausage - Meat Only potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$22.000

Chorizo Tradicional (Res, Cerdo) Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Traditional Sausage potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$22.000

Chicharrón de 250gr papa, arepa, patacón, tomate y limón.

\$20.000





Platos FUERTES



Mondongo (Solo domingos) Ensalada,
aguacate y banano.
Tripe Soup Salad, avocado and banana.

\$24.000

1/2 mondongo (Solo domingos)
Ensalada, aguacate y banano.
*Tripe Soup 1/2 portion Salad (only on sundays),
avocado and banana.*

\$17.500

Cazuela de Frijoles.
(Cook of beans).

\$26.000

Menú Infantil.
Children's menu.

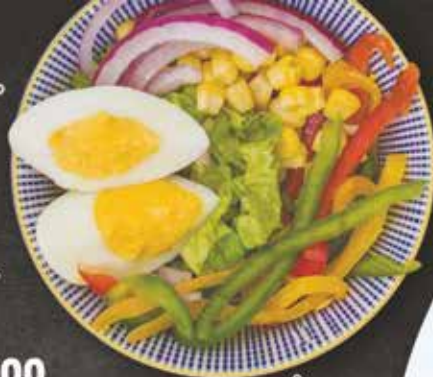
\$15.500

PICADAS

Res, cerdo, pollo, costilla, chorizo,
papa criolla, arepa, tomate y limón.

● **PARA 2** ●
\$54.500

● **PARA 4** ●
\$109.000



Para ACOMPÑAR

Ensalada de la barra grande.
(Salad Bar).

\$15.500

Ensalada de la barra pequeña.
(Additional Salad Bar).

\$11.000

Arepa de chocolate con queso.
(Sweet corn bread with cheese).

\$7.500

Papas a la francesa.
(French fries).

\$8.000

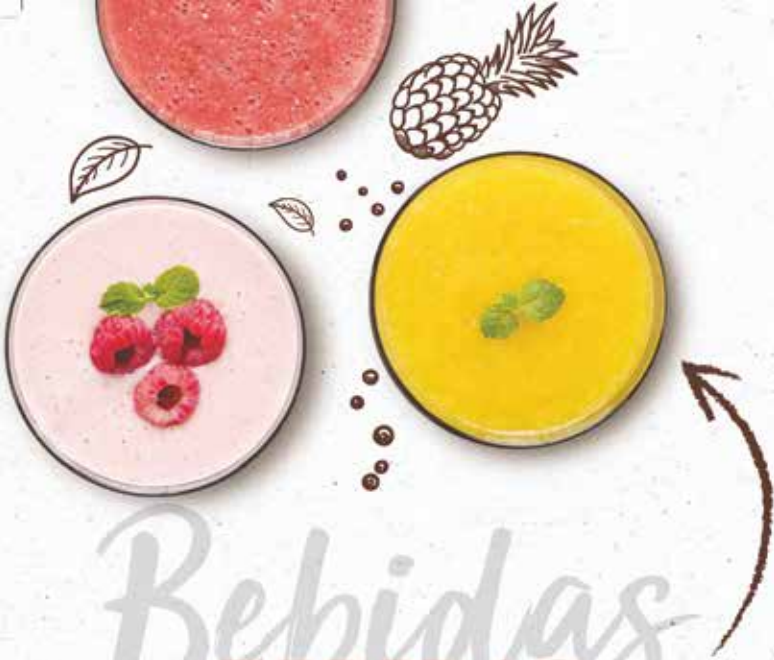
Porción de papa criolla.
(Creole potato portion)

\$8.000

Postre.
(Dessert).

\$8.500





Bebidas

BEBIDAS

Maracumbe	\$7.000
Tea	\$5.500
Agua en botella.	\$4.500
Gaseosa personal. <i>(Soda).</i>	\$5.000
Jugo Natural: Fresa, mora, guanábana, maracuyá, mandarina y piña. <i>(Natural juices) Strawberry, Blackberry, guava, passion fruit, tangerine, pineapple.</i>	\$7.000
Jugo del día, combinación especial de frutas del día. <i>(Juice of the day) Special combination of fruits of the day.</i>	\$9.500

Limonada Chavita <i>(Chavita lemonade).</i>	\$9.500
Limonada de Coco. <i>(Coconut lemonade).</i>	\$9.500
Limonada de fresa. <i>(Strawberry lemonade).</i>	\$9.500
Limonada de Cereza. <i>(Cherry lemonade).</i>	\$9.500
Limonada Natural. <i>(Natural Lemonade).</i>	\$7.000
Cerveza. <i>(Beer).</i>	\$7.500
Mazamorra.	\$6.000
Aguapanela con Queso.	\$6.000
Jarra de Limonada (8 vasos).	\$38.000
Jarra de Jugo (8 vasos).	\$42.000
Jarra de frutas combinadas (8 vasos).	\$52.000





VINOS para ACOMPañAR

CABERNET SAUVIGNON ALMA MORA

De color rojo rubí. Sabor a frutas negras, pimiento rojo, vainilla y chocolate. De textura suave y sabor duradero.

\$74.000

LAS MORAS MALBEC

El clima desértico permitió lograr un vino de buen cuerpo, delicado de frutos rojos maduros.

\$72.000

MERLOT

\$72.000

LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON

Vino de color rubí. Aroma de frutas negras, pimiento rojo, vainilla y chocolate. En boca se presenta con mediana estructura, de taninos maduros y sabor duradero.

\$70.000

LAS MORAS SYRAH

Potente y elegante. De color Intenso. Posee buen cuerpo y aromas especiados. De taninos dulces y final en boca muy agradable.

\$67.000

LAS MORAS CHARDONNAY

De color dorado con matices verdosos, De nariz fresca y frutal. Se destacan aromas a manzana verde y pera. En boca se aprecian delicadas notas a frutas de carozo, como el durazno maduro. Untuoso y refrescante.

\$67.000

LAMBRUSCO

Es un vino suave, afrutado y armonioso, ideal para compartir o disfrutarlo solo. Su toque refrescante lo hace agradable a cualquier paladar.

\$64.000

MALBEC 187 ml

El clima desértico permitió lograr un vino de buen cuerpo, delicado de frutos rojos maduros.

\$25.000

SE INFORMA QUE EN ESTE ESTABLECIMIENTO LA PROPINA ES SUGERIDA AL CONSUMIDOR Y CORRESPONDE AL 10% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LA CUENTA SIN EMPUESTOS. EL CUAL PODRA SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED DE ACUERDO CON SU VALORACION DEL SERVICIO PRESTADO.

