



# ENTRADAS

Patacones con Hogao \$ 6.000

---

Arepitas fritas con Hogao \$ 6.000

---

# Platos FUERTES

Churrasco 400 gr (papa, arepa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri).  
*Steak, potato, arepa (Corn bread), fried plantain, salad and chimichurri.*

\$ 25.000

---

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

\$ 25.000

---

1/2 Punta de Anca 250 gramos (papa, arepa, patacón, ensalada y chimichurri)  
*Steak Tips 1/2 portion: potato, arepa (Corn bread), fried plantain, salad and chimichurri.*

\$ 19.000

---

Pechuga de pollo 250gr (papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri)  
*Chicken Breast: potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.*

\$ 17.500

---

Carne de Res (250 gramos) (papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri).  
*Beef potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.*

\$ 16.500

---

1/2 Carne de Res (150 gramos) (papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri)  
*Beef 1/2 portion potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.*

\$ 13.000

---





# PLATOS Fuertes



Carne de Cerdo (250 gramos) (papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri)  
*Pork potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri*

\$ 16.500

1/2 Carne de Cerdo (150 gramos) (papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri)  
*Pork 1/2 Portion potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri*

\$ 13.000

Plato Mixto - Res, Cerdo y Pollo (250 Gramos) (papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri) -  
*Potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri*

\$ 19.000



Costilla de Cerdo (papa criolla, arepa, tomate)

*Pork ribbon: creole potato, arepa, tomato*

\$ 19.000

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

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

\$ 14.000

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

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

\$ 14.000





# Platos FUERTES

Mondongo (Solo domingos) (ensalada, aguacate y banano)

*Tripe Soup Salad, avocado and banana*

\$ 17.000

1/2 mondongo (Solo domingos) (ensalada, aguacate y banano)

*Tripe Soup 1/2 portion Salad (only on sundays), avocado and banana*

\$ 12.000

Cazuela de Frijoles

*(cook of beans)*

\$ 17.000

Menú infantil

*Children's menu*

\$ 11.000



# Para ACOMPañAR

Ensalada de la Barra grande

*(Salad Bar)*

\$ 11.000

Ensalada de la Barra pequeña

*(Additional Salad Bar)*

\$ 6.000

Arepa de chocolate con queso

*(Sweet corn bread with cheese)*

\$ 5.500

papas a la francesa

*(French fries)*

\$ 5.000

Postre

*(desert)*

\$ 6.000







# Bebidas

## BEBIDAS

Tea	\$ 4.000
Agua en botella	\$ 3.000
Gaseosa Personal (Soda)	\$ 3.000
Jugo Natural: Fresa, mora, guanabana, maracuya, mandarina, piña. (natural juices) Strawberry, Blackberry, guava, passion fruit, tangerine, pineapple	\$ 5.000
Jugo del dia Combinación especial de frutas del día. (juice of the day) Special combination of fruits of the day	\$ 6.500

Limonada de Coco (coconut lemonade)	\$ 6.500
Limonada de fresa (strawberry lemonade)	\$ 6.500
Limonada de Cereza (cherry lemonade)	\$ 6.500
Limonada Natural (Natural Lemonade)	\$ 4.500
cerveza (beer)	\$ 4.500
Mazamorra	\$ 3.500
Aguapanela con Queso	\$ 3.500
Jarra de Limonada (8 vasos)	\$ 22.000
Jarra de Jugo (8 vasos)	\$ 27.000
jarra de frutas combinadas (8 vasos)	\$ 32.000







# VINOS para ACOMPañAR

## CABERNET SAUVIGNON ALMA MORA

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

\$ 64.000

## LAS MORAS MALBEC

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

\$ 62.000

## MERLOT

\$ 62.000

## LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON

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

\$ 60.000

## LAS MORAS SYRAH

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

\$ 57.500



## 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.*

\$ 57.500

## LAMBRUSCO

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

\$ 55.000

## MALBEC 187ML

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

\$ 21.000







QUIZÁS CUPIDO  
ME FLECHÓ  
*con un tenedor...*



POR ESO AMO  
TANTO LA COMIDA



asados  
**Chavita**<sup>®</sup>  
*Un lugar Para Todos*



★ ★ ★  
**QUIEN**  
*comparte*  
**SU COMIDA...**



*no pasa sola*  
**LA VIDA**







UNA ENSALADITA  
QUE ESTOY A DIETA,  
*y luego...*  
UN CHEESECAKE  
» DE POSTRE «





**NO PUEDES**  
*comprar la felicidad*  
.....♥.....  
**PERO PUEDES**  
*disfrutar en Chavita*  
— QUE ES CASI —  
**LO MISMO.**

*asados*  
**Chavita**  
*Un Lugar Para Todos*



En el momento de planear un evento tenga en cuenta lo siguiente:  
Tener definido el número de personas  
Presupuesto proyectado / Lugar / Fecha

.....  
Para Asados Chavita siempre será un gusto atenderlo.



*Un lugar para todos*

Sede Chipre Calle 7 # 9 - 09.  
Sede La Estrella Carrera 24A # 58 A - 47  
Manizales / Colombia / Contacto / 883 27 33 - 881 06 52

<http://www.asadoschavita.com> / [eventos@asadoschavita.com](mailto:eventos@asadoschavita.com)

 asadoschavita  asadoschavita