



## ENTRADAS

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Canasta de Empanadas      | \$ 7.500 |
| Patacones con Hogao       | \$ 7.500 |
| Arepitas fritas con Hogao | \$ 7.500 |

## Platos FUERTES

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

\$ 30.000

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

\$ 30.000

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.*

\$ 24.000

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

\$ 19.000

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

\$ 18.000

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.*

\$ 14.000





# PLATOS Fuertes

Carne de Cerdo 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

*Pork potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.*

**\$ 18.000**

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.*

**\$ 14.000**

Plato Mixto: Res, Cerdo y Pollo 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

*Potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.*

**\$ 21.500**

Costilla de Cerdo. Papa criolla, arepa, tomate.

*Pork ribbon: creole potato, arepa, tomato.*

**\$ 21.500**

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

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

**\$ 15.000**

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

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

**\$ 15.000**





# Platos FUERTES

Mondongo (Solo domingos) Ensalada,  
aguacate y banano.

*Tripe Soup Salad, avocado and banana.*

**\$ 19.000**

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

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

**\$ 13.000**

Cazuela de Frijoles.

*(Cook of beans).*

**\$ 19.000**

Menú Infantil.

*Children's menu.*

**\$ 12.500**



## Para ACOMPañAR

Ensalada de la barra grande.

*(Salad Bar).*

**\$ 12.500**

Ensalada de la barra pequeña.

*(Additional Salad Bar).*

**\$ 8.500**

Arepa de chococho con queso.

*(Sweet corn bread with cheese).*

**\$ 6.000**

Papas a la francesa.

*(French fries).*

**\$ 6.000**

Postre.

*(Dessert).*

**\$ 6.500**







# Bebidas

## BEBIDAS

Maracumbe **\$ 5.000**

Mr. Tea **\$ 4.500**

Agua en botella. **\$ 3.000**

Gaseosa personal.  
(Soda). **\$ 3.500**

Jugo Natural: Fresa, mora, guanábana,  
maracuyá, mandarina y piña.  
(Natural juices) Strawberry, Blackberry, guava,  
passion fruit, tangerine, pineapple. **\$ 6.500**

Jugo del día, combinación especial de  
frutas del día.  
(Juice of the day) Special combination of fruits  
of the day. **\$ 8.000**

Limonada de Coco.  
(Coconut lemonade). **\$ 7.500**

Limonada de fresa.  
(Strawberry lemonade). **\$ 7.500**

Limonada de Cereza.  
(Cherry lemonade). **\$ 7.500**

Limonada Natural.  
(Natural Lemonade). **\$ 5.500**

Cerveza.  
(Beer). **\$ 5.000**

Mazamorra. **\$ 4.000**

Aguapanela con Queso. **\$ 4.500**

Jarra de Limonada (8 vasos). **\$ 31.000**

Jarra de Jugo (8 vasos). **\$ 34.000**

Jarra de frutas combinadas (8 vasos). **\$ 43.000**







# 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.

**\$ 66.000**

## LAS MORAS MALBEC

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

**\$ 64.000**

## MERLOT

**\$ 64.000**

## 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.

**\$ 62.000**

## LAS MORAS SYRAH

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

**\$ 59.500**

## 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.

**\$ 59.500**

## LAMBRUSCO

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

**\$ 57.000**

## MALBEC 187 ml

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

**\$ 22.000**

