

AREPA E'  
CHOCLO  
UNA DELICIA, UNA TRADICIÓN

# Nuestro Menú

---

MAHRE  
santa  
UNA DELICIA, UNA TRADICIÓN



# Entradas

## AREPA E' CHOCLO

Choclo tierno molido artesanalmente y queso doble crema tipo mozzarella.

**\$12.500**

## TRILOGÍA SANTANDERANA

3 mini arepitas de choclo montaditas de carne mechada con hogao, pollo mechado bañado en salsa bechamel y chorizo en melao de guarapo y panela.

**\$17.500**

## CHORIZOS DEL VALLE DE SAN JOSÉ

Chorizos artesanales típicos del Valle de San José bañados en melao de guarapo y panela acompañados de arepa e' maíz pelao.

**\$18.500**

## CHORIZOS DEL VALLE DE SAN JOSÉ (UNIDAD)

**\$3.200**

## MUTE SANTANDEREANO

Acompañado de arroz, yuca al vapor, aguacate y ají.

**\$22.500**

## MADURITOS ARRIEROS

Bañado en nuestra salsa de quesos con una nota de queso azul, queso salado y tocineta crispy.

**\$16.500**

## MAZORCA ARRIERA

Mazorca asada bañada en queso crema artesanal, queso salado, gratinada en queso tipo mozzarella, parmesano y tocineta crispy.

**\$22.500**

## MAZORCA CAMPESINA

Mazorca asada bañada en queso crema artesanal y queso salado.

**\$18.500**

## EMPANADITAS DE PLÁTANO

Tres mini empanaditas de plátano crocantes rellenas de carne mechada con hogao acompañadas de ají artesanal de tomate de árbol.

**\$14.500**

## NUEVAS

### CHICHARRÓN AHUMADO

170gr de chicharroncitos de cerdo ahumados acompañados de arepita de maíz pelao, papa criolla, limoncito y ají.

**\$20.000**

### NIDO DE CARIMAÑOLA (X3 UNID)

Carimañolas de yuca crocantes rellenas de carne oreada de cerdo y queso tipo mozzarella sobre un nido de puerro acompañadas de nuestro suero artesanal de la casa.

**\$14.500**

### CHOROTAS (X3 UNID)

Deliciosas chorotas de maíz pelao rellenas de bondiola de cerdo en cocción lenta por 6 horas marinada en nuestra salsa de vino tinto y panela acompañadas de nuestro ají artesanal de Tomate de árbol.

**\$16.500**



NIDO DE CARIMAÑOLA





# Cortes

## CHATAS SANTANDEREANAS

Jugoso corte de chatas maduras de 320gr acompañadas de arepa de maíz pelao, cebollitas ocañeras, papa criolla o francesa, guacamole y tocineta crispy.

**\$43.500**

## LOMO FINO EN SALSA ROQUEFORT

Corte de lomo fino de res de 300gr bañado en nuestra salsa de queso azul, coronado con tocineta crispy. Acompañado de papa criolla o francesa, cebollitas ocañeras, arepa de maíz pelao y guacamole.

**\$55.000**

## PUNTA DE ANCA

Jugoso corte madurado de punta de anca de res de 350 gr. Acompañado de arepa de maíz pelao, cebollitas ocañeras, papa criolla o francesa, guacamole y tocineta crispy.

**\$53.500**

## FILETE DE PECHUGA

Filete de pechuga de 380gr acompañado de mazorca campesina, cebollitas ocañeras, papa criolla o francesa, guacamole y tocineta crispy.

**\$34.000**

## CARNE OREADA DE CERDO

Lomo de cerdo de 300gr marinado en guarapo y panela, acompañado de arepa de maíz pelao, papa criolla o francesa, guacamole, tocineta crispy y cebollitas ocañeras.

**\$39.500**

## COSTILLITAS DE CERDO EN BBQ DE UCHUVA

420 gr de costillitas de cerdo ahumadas artesanalmente durante 8 horas bañadas en salsa BBQ de uchuva receta de la nona Carlina acompañadas de papita criolla montaditas con queso salado y trocitos de madurito.

**\$49.500**

## CHUNCHULLA TÍPICA ASADA

330Gr de chinchulines asados, acompañados de arepa e' maíz pelao, cebollitas ocañeras, papa criolla o francesa, guacamole y tocineta crispy.

**\$29.500**

En la descripción encontrará el peso en gramos (gr.) de la porción de carne de cada plato, la cual se toma antes de su cocción y varía durante la preparación, según el término de su elección.

# Patacones y desgranados

## PATAcón CRIOLLO CARNE

Patacón de plátano verde coronado con carne mechada en hogao, sobre una cama de queso crema artesanal y guacamole, gratinado en queso tipo mozzarella, parmesano y tocineta crispy.

**\$34.000**

## PATAcón CRIOLLO POLLO

Patacón de plátano verde coronado con pollo mechado en salsa bechamel, sobre una cama de queso crema artesanal, champiñones salteados, gratinado en queso tipo mozzarella, parmesano y tocineta crispy.

**\$34.000**

## PATAcón CRIOLLO MIXTO

Patacón de plátano verde coronado con carne y pollo mechados en hogao, sobre una cama de queso crema artesanal y guacamole, gratinado en queso tipo mozzarella, parmesano y tocineta crispy.

**\$34.000**

## DESGRANADO CRIOLLO DE CARNE

Maíz tierno de grano grande salteado en mantequilla, carne mechada con hogao, gratinado en queso tipo mozzarella, acompañado de papa francesa.

**\$30.000**

## DESGRANADO CRIOLLO DE POLLO

Maíz tierno de grano grande salteado en mantequilla, pollo mechado, champiñones salteados, salsa bechamel, gratinado en queso tipo mozzarella, acompañado de papa francesa.

**\$30.000**



COSTILLITAS DE CERDO  
EN SALSA BBQ DE UCHUVA





# Pizzetas y nuggets

## PIZZETA DE POLLO

Pizzeta en masa de choclo, salsa napolitana, queso crema artesanal, pollo mechado, papita francesa, gratinada en queso tipo mozzarella y tocineta crispy.

**\$30.000**

## PIZZETA ARRIERA

Pizzeta en masa de choclo, salsa napolitana, queso crema artesanal, carne mechada en hogao, gratinada en queso tipo mozzarella y tocineta crispy, coronada con trocitos de madurito y maíz salteado.

**\$30.000**

## NUGGETS DE POLLO

Acompañados de papa a la francesa.

**\$14.500**

# Acompaña- mientos

## PORCIÓN DE PAPA CRIOLLA

**\$4.500**

## PORCIÓN DE PAPA FRANCESA

**\$4.500**

## AREPA SANTANDEREANA E' MAÍZ PELAO'

**\$2.500**

AREPA E'  
CHOCLO

UNA DELICIA, UNA TRADICIÓN

# Desca Brava

## MOJARRA BRAVA

Mojarra roja de 480gr frita acompañada de arroz de coco titoté, patacones y ensalada de aguacate.

**\$46.500**

## BAGRE FRITO

Medallones de bagre de 400gr acompañados de arroz de coco titoté, patacones y ensalada de aguacate.

**BASA \$46.500 420 GR**

**CRIOLLO \$44.000 220 GR**

(Sujeto a disposición)

## BAGRE EN SALSA CRIOLLA

Bagre sudado en nuestra salsa criolla fusión pacífico y caribe. Bañado en leche de coco artesanal, acompañado de arroz de coco titoté, patacones y ensalada de aguacate.

**BASA \$48.500 420 GR**

**CRIOLLO \$46.000 220 GR**

(Sujeto a disposición)

## MOJARRA EN SALSA CRIOLLA

Mojarra sudada en nuestra salsa criolla fusión pacífico y caribe. Bañada en leche de coco artesanal, acompañada de arroz de coco titoté, patacones y ensalada de aguacate.

**\$49.500**





BAGRE EN SALSA CRIOLLA





# Bebidas Frías

## LIMONADA DE PANELA

Limónada de panela (Vaso)	\$4000
Jarra de limónada De la casa	\$16000
1/2 Jarra de limónada De la casa	\$9000

## GUARAPO ARTESANAL

Jarra de guarapo de piña tradicional	\$18000
Jarra de refajo santandereano	\$22.500

## SANGRÍA SILVESTRE VINO TINTO O ROSE

Copa	\$16.000
Jarra	\$60.000

## SODAS FRUTALES

Mora silvestre	\$10.500
Sandía	\$10.500
Maracuyá	\$10.500
Lulo	\$10.500

## GRANIZADAS

Granizada hierba buena	\$6500
Granizada de fresa especial	\$6500
Granizada de limón	\$6500
Granizada de naranja	\$6500
Granizada de mandarina	\$6500
Limónada de coco	\$10.000
Limónada de Kola Hipinto	\$8500

## OTRAS BEBIDAS

Coca cola (PET 400ml)	\$4000
Coca cola zero (PET 400ml)	\$4000
Kola Hipinto (PET 400 ml)	\$4000
Colombiana (PET 400ml)	\$4000
Manzana Post (PET 400ml)	\$4000
Uva Postobón (PET 400ml)	\$4000
Agua con gas	\$3000
Agua sin gas	\$3000
Soda breñaña	\$4000
Té Hatsu	\$7000
Soda Hatsu	\$6000

## CERVEZAS

Águila Original	\$5500
Águila Light	\$5500
Poker	\$5500
Heineken	\$6000
Club Colombia	\$6000
Coronita	\$6000

# Cócteles

## CÓCTEL AMOR DE FERIA

En tributo a los 400 años de Bucaramanga nace nuestro Guaro Sour con notas dulces y herbales. Aguardiente real, melao de panela, hierbabuena y limonaria

**\$16.000**

## CHAMPÚS DE LULO

Desde el valle transportando los sabores de la sucursal del cielo traemos esta propuesta de notas acidas y tropicales. A base de vodka, limón y lulo. terminado en nuestra sal compuesta de pimienta y limon.

**\$20.000**

# Calientes

## CALIENTES

Tinto	\$3000
Chocolate en leche	\$5000
Café en leche	\$4000
Guapanela	\$3000



REFAJO SANTANDEREANO





# Postres

## FLOR DE CURUBA

Delicioso postre cremoso de curuba sobre boronas de achira coronado con trocitos de crumble y espuma de queso crema bañado en ganache de chocolate blanco.

**\$16.500**

## WAFFLE DE PAN DE YUCA

Waffle de pan de yuca coronado con queso tipo mozzarella rayado, trocitos de galleta cuca, frutos rojos y helado de vainilla bañado en arequipe.

**\$18.500**

## LECHE ASADA ENCOSTRADA

Espectacular leche asada encostada en caramelo flameado en mesa.

**\$12.500**

## CUAJADA CAMPESINA

Cuajada campesina con melao'.

**\$12.500**



FLOR DE CURUBA





