

Menú



LAS PAMPAS
Acacias

ENTRADAS

Bocado Llanero

\$22.000

4 porciones de chorizo llanero asado al carbón, servido con mini arepitas doradas y un cremoso guacamole criollo preparado con aguacate fresco, cebolla, cilantro y un toque de limón.

Crema de la Casa

\$15.000

Suave crema de vegetales frescos de temporada, acompañada de un toque de hierbas aromáticas. (Según disponibilidad, puede ser de ahuyama, cebolla, espinaca u otras verduras de la huerta).

Bocados Dulce-Salado del Llano

\$20.000

Cubos de plátano maduro asado con tocineta crocante y un toque de miel de ají dulce. Una combinación irresistible de sabores autóctonos con un giro contemporáneo.



RES

Churrasco

\$40

Churrasco de 280 gr acompañado de papas a la francesa o chips de platano y ensalada

Punta de Anca

\$45

Punta de Anca de 300 gr acompañada de papas a la francesa o chips de platano y ensalada

POLLO

Pechuga al Ajillo

Jugosa pechuga de pollo dorada al ajillo con mantequilla y finas hierbas, servida sobre un suave puré de papa criolla y acompañada de ensalada de la casa.

\$38



Pechuga Campesina

Jugosa pechuga de pollo de 250 g bañada en una delicada salsa de cebolla caramelizada al vino blanco, gratinada al horno. Acompañada de papas a la francesa o chips de plátano, arroz y una fresca ensalada de la casa.

\$42

Pechuga en Salsa de Champiñones

Pechuga de pollo de 250 g bañada en una cremosa salsa de champiñones, acompañada de papas a la francesa o chips de plátano, arroz blanco y una fresca ensalada de la casa.

\$45



CERDO

Costillas BBQ

300 g de costillas de cerdo tiernas y jugosas, bañadas en una deliciosa salsa BBQ artesanal. Acompañadas de papas a la francesa, arroz blanco y una fresca ensalada de la casa.

\$40

Costillas al Barril

300 g de costillas de cerdo asadas al barril, con un sabor ahumado y jugoso. Acompañadas de yuca o papa y un cremoso guacamole artesanal (Solo fines de semana)

\$45

PESCADOS

Cazuela de Mariscos

Exquisita combinación de mariscos frescos en una salsa cremosa con un toque de la casa. Acompañada de patacón o papas y arroz blanco.

\$45



Mojarra Frita

Mojarra fresca, crujiente por fuera y suave por dentro, servida con patacón dorado, arroz blanco y guacamole artesanal. Un clásico lleno de sabor y tradición.

\$43

Amarillo a la Monseñor

Filete de pescado amarillo, salteado con camarones y champiñones en una suave salsa de la casa que realza su sabor. Acompañado de arroz blanco y patacón crocante.

\$60



Salmón en salsa de Maracuyá

Filete de salmón sellado y bañado en una suave salsa de maracuyá con el equilibrio perfecto entre dulce y ácido. Acompañado de una fresca ensalada de la casa y crujientes chips de plátano.

\$55



Bagre en Salsa de Coco

Filete de bagre fresco cocinado en una cremosa salsa de coco con un toque de ajo y pimentón, que realza su sabor suave y tropical. Acompañado de arroz blanco y patacón crocante.

\$48

COMIDA RAPIDA

Hamburguesa Pampas

\$28

Jugosa hamburguesa de res 100% artesanal de 250 g, con tocineta crocante, vegetales frescos y pan artesanal ligeramente tostado. Acompañada de papas a la francesa y aderezo de la casa



Picada Llanera para 2

\$43

Exquisita combinación de carnes a la parrilla: res en trozos, pollo salteado, cerdo y chorizo, acompañados de papa criolla dorada, arepa, plátano maduro, envuelto y un toque de guacamole fresco. Un clásico del sabor llanero en porción individual



Burro Mexicano las Pampas

\$30

Tortilla de trigo rellena con carne, pollo, chorizo, plátano maduro asado, queso fundido, pico de gallo, maíz tierno, totopos, lechuga fresca y guacamole, todo al estilo tex-mex.



POSTRES

Brownie Clásico con Helado

\$12

Suave brownie de chocolate servido caliente, con una bola de helado cremoso y crema chantilly. Un clásico irresistible que combina lo mejor del calor y el frío en cada bocado.

Postre del día

\$15

Creación especial del día, elaborada con frutas frescas de temporada y un toque sorpresa del chef. Un cierre dulce, ligero y lleno de sabor.



MENU INFANTIL

Nuggets Miel Mostaza

\$18

Crujientes nuggets de pollo bañados en una deliciosa salsa de miel y mostaza. Acompañados de chips de plátano y una fresca ensalada de la casa.

Salchipapa

\$20

Tradicional combinación de salchicha ranchera, con papas a la francesa, bañadas en queso fundido y salsas al gusto.

Crep de Pollo

\$27

Delicada tortilla rellena de pechuga de pollo en una cremosa salsa de champiñones. Acompañada de papas a la francesa y una fresca ensalada de la casa.

BEBIDAS

Jugo en agua	\$6.000
Jugo en Leche	\$8.000
Cítrica de limon / Maracuya	\$8.000
Agua Natural	\$3.000
Agua con Gas	\$3.000
Gaseosa Personal	\$4.000
Cerveza en Lata	\$5.000
Tea	\$4.000
Jugo Hit	\$4.000



HOTEL CAMPESTRE
LAS PAMPAS

