

RESTAURANTE LAS PAMPAS

MENÚ

ENTRADAS

PATACÓN CON HOGAO

PATACONES CROCANTES ACOMPAÑADOS DE HOGAO TRADICIONAL PREPARADO CON TOMATE, CEBOLLA Y UN TOQUE DE CILANTRO.

\$15.000

CREMA DE LA CASA

CREMA SUAVE DE VEGETALES DE TEMPORADA, PREPARADA CON VERDURAS DE LA HUERTA Y REALZADA CON UN DELICADO TOQUE DE HIERBAS AROMÁTICAS.

(SEGÚN DISPONIBILIDAD: AHUYAMA, CEBOLLA, ESPINACA U OTRAS VERDURAS SELECCIONADAS).

\$15.000

CEVICHE PERUANO

PESCADO FRESCO MARINADO EN CÍTRICOS, ACOMPAÑADO DE MAÍZ TIERNO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE, SERVIDO CON CHIPS DE PLÁTANO CRUJIENTE.

\$30.000

CEVICHE DE CAMARONES

CAMARONES MARINADOS EN CÍTRICOS, ACOMPAÑADOS DE AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO, SERVIDOS CON CHIPS DE PLÁTANO CRUJIENTE.

\$35.000



PLATOS FUERTES



RES

CHURRASCO

CHURRASCO DE 280 G ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA, ENSALADA DE LA CASA, ARROZ BLANCO Y CHIMICHURRI.

\$40.000

PUNTA DE ANCA

PUNTA DE ANCA DE 300 G ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA, ENSALADA DE LA CASA Y ARROZ BLANCO.

\$45.000

POLLO

PECHUGA AL AJILLO

PECHUGA DE POLLO DORADA AL AJILLO CON MANTEQUILLA Y HIERBAS AROMÁTICAS, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA DE LA CASA.

\$38.000

PECHUGA CAMPESINA

PECHUGA DE POLLO 250 G GRATINADA AL HORNO, BAÑADA EN SALSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA AL VINO BLANCO. ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA, ENSALADA DE LA CASA Y ARROZ BLANCO.

\$42.000

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

PECHUGA DE POLLO DE 250 G EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA, ENSALADA DE LA CASA Y ARROZ BLANCO.

\$45.000



PLATOS FUERTES



PESCADOS

MOJARRA FRITA

MOJARRA FRITA, CRUJIENTE POR FUERA Y SUAVE POR DENTRO, SERVIDA CON PATACÓN DORADO, ARROZ BLANCO Y GUACAMOLE ARTESANAL.

\$45.000

AMARILLO A LA MONSEÑOR

FILETE DE PESCADO AMARILLO SALTEADO CON CAMARONES Y CHAMPIÑONES EN SALSA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y PATACÓN CROCANTE.

\$48.000

BAGRE EN SALSA DE COCO

FILETE DE BAGRE EN SALSA CREMOSA DE COCO CON AJO Y PIMENTÓN, ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y PATACÓN CROCANTE.

\$48.000

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ

FILETE DE SALMÓN SELLADO Y BAÑADO EN SALSA DE MARACUYÁ, CON EQUILIBRIO ENTRE DULCE Y ÁCIDO. ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LA CASA Y CHIPS DE PLÁTANO CRUJIENTE.

\$55.000

CAZUELA DE MARISCOS

COMBINACIÓN DE MARISCOS EN SALSA CREMOSA CON UN TOQUE DE LA CASA, ACOMPAÑADA DE PATACÓN O PAPAS Y ARROZ BLANCO.

\$55.000



PLATOS FUERTES



CERDO

COSTILLAS BBQ

COSTILLAS DE CERDO (300 G) BAÑADAS EN SALSA BBQ ARTESANAL, ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA, ARROZ BLANCO Y ENSALADA DE LA CASA.

\$43.000

COSTILLAS AL BARRIL

COSTILLAS DE CERDO (300 G) ASADAS AL BARRIL, CON SABOR AHUMADO, ACOMPAÑADAS DE YUCA O PAPA Y GUACAMOLE ARTESANAL.

(SOLO FINES DE SEMANA)

\$48.000

COMIDA RAPIDA

HAMBURGUESA LAS PAMPAS

HAMBURGUESA DE RES DE 250 G CON TOCINETA CROCANTE, VEGETALES FRESCOS Y PAN ARTESANAL TOSTADO. ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA.

\$28.000

BURRITO LAS PAMPAS

TORTILLA DE TRIGO RELLENA CON CARNE, POLLO Y CHORIZO, PLÁTANO MADURO ASADO, QUESO FUNDIDO, PICO DE GALLO, MAÍZ TIERNO, TOTOPOS, LECHUGA Y GUACAMOLE, AL ESTILO TEX-MEX.

\$30.000

PICADA LLANERA PARA 2

SELECCIÓN DE CARNES A LA PARRILLA: RES EN TROZOS, POLLO, CERDO Y CHORIZO, ACOMPAÑADAS DE PAPA CRIOLLA DORADA, AREPA, PLÁTANO MADURO, ENVUELTO Y GUACAMOLE ARTESANAL.

\$43.000



M E N U I N F A N T I L

NUGGETS DE POLLO

NUGGETS DE POLLO CRUJIENTES
ACOMPAÑADOS DE PAPA A LA
FRANCESA.

\$18.000

CREP DE POLLO

CREP RELLENO DE PECHUGA DE POLLO
EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES,
ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA.

\$27.000

SALCHIPAPA

SALCHICHA RANCHERA CON PAPAS A LA
FRANCESA, BAÑADAS EN QUESO
FUNDIDO Y SALSAS AL GUSTO.

\$20.000

P O S T R E S

BROWNIE CON HELADO

BROWNIE DE CHOCOLATE SERVIDO
CALIENTE, ACOMPAÑADO DE UNA BOLA
DE HELADO CREMOSO Y CREMA
CHANTILLY.

\$12.000

POSTRE DEL DÍA

CREACIÓN ESPECIAL DEL DÍA,
ELABORADA CON FRUTAS DE
TEMPORADA Y UN TOQUE SORPRESA
DEL CHEF.

\$12.000

B E B I D A S

JUGO EN AGUA	\$6.000
JUGO EN LECHE	\$8.000
CITRICA DE LIMÓN / MARACUYÁ	\$6.000
LIMONADA DE PANELA	\$5.000
JARRA DE LIMONADA	\$20.000
JARRA DE CITRICA	\$25.000
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