

# RESTAURANTE LAS PAMPAS

## MENÚ

### ENTRADAS



#### PATACÓN CON HOGAO

PATACONES CROCANTESES 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



## R E S

### CHURRASCO

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

**\$40.000**

### PUNTA DE ANCA

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

**\$45.000**

## P O L L O

### PECHUGA AL AJILLO

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

**\$28.000**

### BURRITO LAS PAMPAS

TORTILLA DE TRIGO RELLENA CON CARNE, POLLO Y CHORIZO, PLÁTANO MADURO ASADO, QUESO FUNDIDO, PICO DE GALLO, MAÍZ TIENRO, 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**

# MENU INFANTIL

## NUGGETS DE POLLO

NUGGETS DE POLLO CRUJIENTES ACOMPAÑADOS DE PAPA A LA FRANCESAS.

**\$18.000**

## CREP DE POLLO

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

**\$27.000**

## SALCHIPAPA

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

**\$20.000**

## POSTRES

### 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	<b>\$6.000</b>
JUGO EN LECHE	<b>\$8.000</b>
CITRICA DE LIMÓN / MARACUYÁ	<b>\$6.000</b>
LIMONADA DE PANELA	<b>\$5.000</b>
JARRA DE LIMONADA	<b>\$20.000</b>
JARRA DE CITRICA	<b>\$25.000</b>
AGUA NATURAL	<b>\$3.000</b>
AGUA CON GAS	<b>\$3.000</b>
GASEOSA PERSONAL	<b>\$4.000</b>
CERVEZA EN LATA	<b>\$5.000</b>
TEA	<b>\$4.000</b>
JUGO HIT	<b>\$4.000</b>