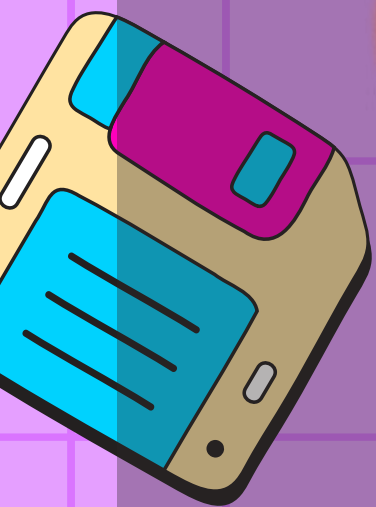
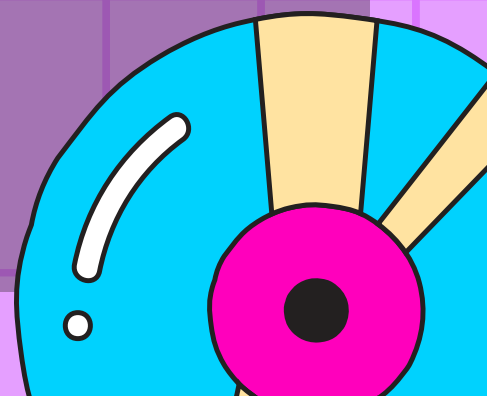


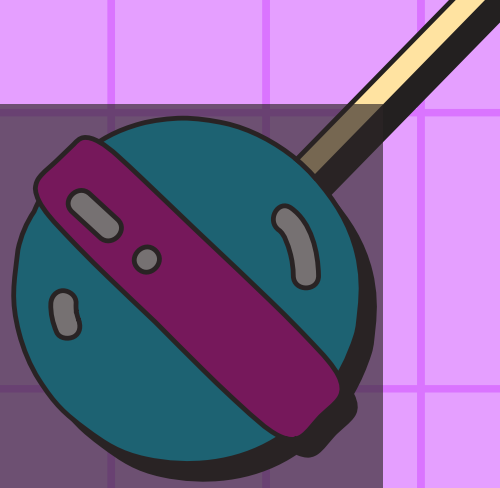
MENÚ



**Mamá celebra
los Años Maravillosos**

en Raíces





Entradas

SUSHI DE MORCILLA **EXCLUSIVO**

Este ingenioso sushi viene directamente del altiplano Cundi-boyacense, siendo la combinación perfecta entre el delicioso sabor de la morcilla, la papa criolla y el toque perfecto de Raíces combinando nuestra cultura y cocina colombiana, acompañado de nuestro exclusivo guacamole de lulo.

.....\$22.990

CHINCHULINES

250gr de tradicional chunchullo frito, acompañado de salsa bochinchera, arepa boyacense y limón.

.....\$25.000

CHICHARRONAS

300gr de panceta acevichada acompañado de nuestro exclusivo guacamole de lulo, chips de plátano verde y limón.

.....\$28.000

CORDILLERAS

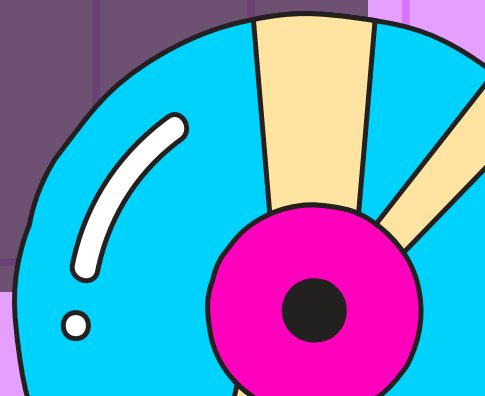
4 empanaditas rellenas de papa y carne, acompañadas de salsa bochinchera.

.....\$22.990

SOPITAS NATIVAS

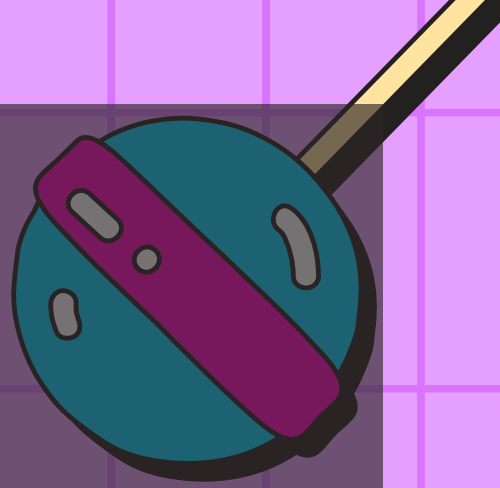
Cremita natural de pollo con papitas fosforito y pollo desmechado.

.....\$14.000





Platos Fuertes



EXCLUSIVOS

FRIJOLADA RAÍCES

Cazuela de frijoles acompañado de panceta (300gr) arroz, huevo frito, chorizo, aguacate, arepa paisa, platano maduro.

\$44.990

PARRILLADA RAÍCES

200gr de Res, 200gr de pollo, costilla ahumada con bbq de café, chorizo, papa salada y guacamole de lulo y salsa bochinchera.

\$46.000

PARRILLA

PLATOS ACOMPAÑADOS DE PAPA FRANCESA Y ENSALADA.

RES



BIFE ANCHO (400gr)

corte de 400gr de res con finas vetas de grasa que hacen la combinación perfecta que resalta el sabor y jugosidad (flameado).

\$59.990

LOMO FINO DE RES

Sabroso corte de Res a la parrilla con una deliciosa mantequilla especiada.

\$53.000

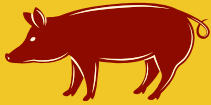
SAN JUAN (350gr)

San Juan trae este bendecido churrasco magro a la parrilla con salsa chimichurri de la casa.

\$48.000



CERDO



MARIMONDAS (500gr)

Las costillas de cerdo mamadoras de gallo en cocción lenta al horno bañadas en salsa BBQ de café de la casa.

\$48.000

POLLO



MARIPOSAS AMARILLAS

Gabo ilustra se realismo mágico con esta deliciosa pechuga rellena de queso y tocineta con salsa de maracuyá.

\$42.000

PESCADO



TOTA MARINERA

Trucha a la plancha con deliciosa salsa marinera de Camarón, anillos de calamar, pulpo y 200gr de mariscos acompañada de arroz con coco y patacón.

\$48.990

MAGDALENA

NUEVO

El majestuoso Magdalena trae esta mojarra frita de 500g acompañada de arroz coco, patacón y ensalada.

\$46.000

VEGETARIANO

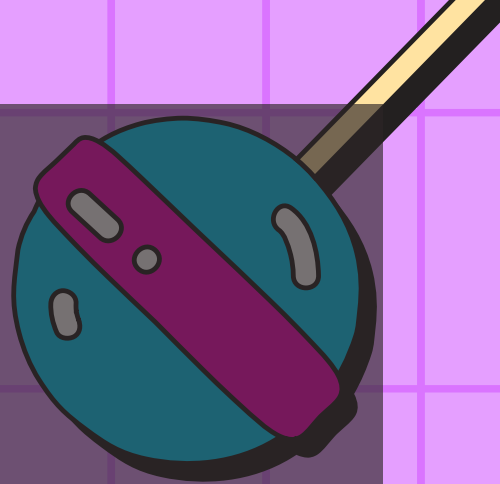
Arroz al WOK con vegetales salteados en salsa soya, acompañado de patacón y ensalada.

\$36.000





Menú Infantil



SERPIENTES

2 brochetas de pollo a la parrilla con cubos de piña asada acompañados de papa francesa + jugo natural + Chocmelo.

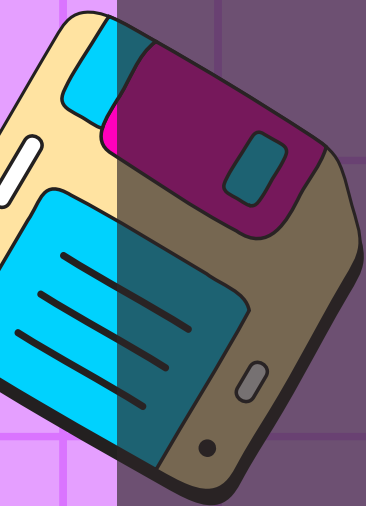
\$30.000

TORTUGUITAS

NUEVO

hamburguesitas de carne de res con verduras, queso acompañado de papa francesa + jugo natural + Chocmelo.

\$30.000



Porciones

SALSA DE LA CASA (UCHUVA, MARACUYÁ, BBQ, CAFÉ, BOCHINCERA)

\$4.000

PORCIÓN DE ENSALADA \$6.000

PORCIÓN DE PATACONAS \$6.000

GUACAMOLE DE LULO \$6.000

PORCIÓN ARROZ \$6.000

PORCIÓN PAPA A LA FRANCESA \$6.000

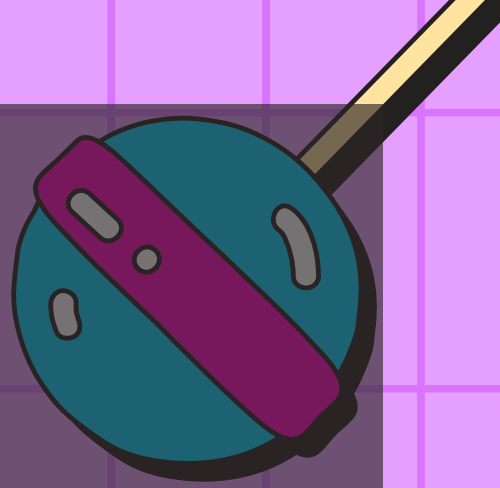
PORCIÓN PAPA CHORRIADA \$6.000

PORCIÓN DE PAPA CRIOLLA \$6.000





Bebidas Raíces



GASIFICADOS RAÍCES

GASIFICADO SILVESTRE: Bretaña con todo el sabor de los frutos rojos colombianos **\$7.000**

GASIFICADO FRUTOS AMARILLOS: Bretaña con todo el sabor de los frutos amarillos colombianos. **\$7.000**

LIMONADAS

Natural **\$8.000**
Mango biche **\$9.000**
Coco **\$11.000**



JUGOS NATURALES

Maracuyá, lulo y mango.
En Agua **\$7.500**
En Leche **\$8.500**

LULADA

¡Oís! Deliciosa lulada con leche condensada. **\$11.490**

AGUA NATURAL **\$4.500**

AGUA CON GAS **\$5.000**

GASEOSAS

Productos Postobon y Coca Cola. **\$6.500**

BEBIDAS CALIENTES

ANCESTRAL: Infusión de yerbabuena, manzanilla, limonaria, frutos rojos. **\$6.000**

TINTO **\$4.500**





Bebidas

CON ALCOHOL

CERVEZAS

BUDWEISER	\$9.000
CORONA	\$11.000

CERVEZAS NACIONALES

COLA Y POLA	\$6.000
AGUILA TRADICIONAL	\$7.500
AGUILA LIGHT	\$7.500
CLUB COLOMBIA ROJA O DORADA	\$9.000
POKER	\$7.500



MICHELADAS (Sal y limón)	\$3.500
--------------------------------	---------

Cocteles

SUCURSAL DEL CIELO

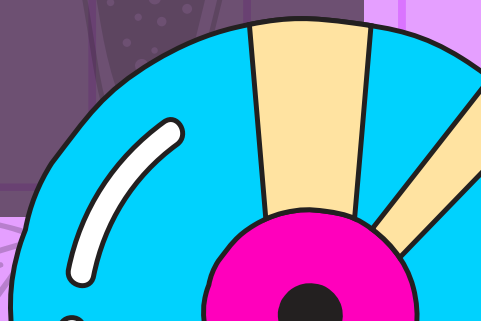
¡Mirá vé! De Cali pal mundo con este coctél de kiwi y lulo.

\$22.990

LA ETERNA PRIMAVERA

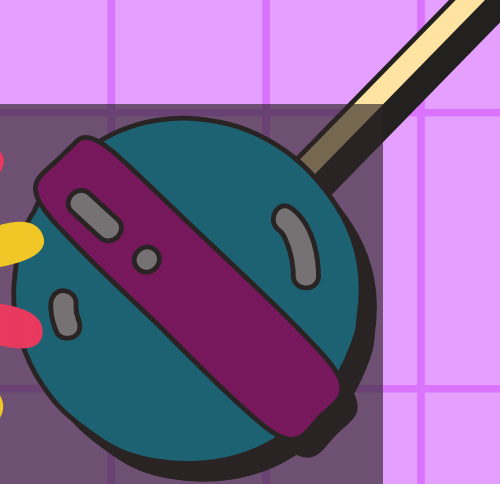
Esta bella ciudad nos trae un delicioso mojito artesanal con frutas muy colombianas (maracuyá y uchuva).

\$22.990





Licores



WHISKY

CHIVAS 750 ml	\$210.000
BUCHANNAS 750 ml	\$225.000
WHISKY RED LABEL 750 ml	\$140.000
WHISKY SOMETHING 750 ml	\$130.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO AZUL LITRO	\$120.000
AGUARDIENTE AMARILLO 750 ml	\$110.000
ANTIOQUEÑO VERDE LITRO	\$110.000
ANTIOQUEÑO VERDE 750 ml	\$100.000
ANTIOQUEÑO VERDE 375 ml	\$70.000
ANTIOQUEÑO ROJO 375 ml	\$75.000

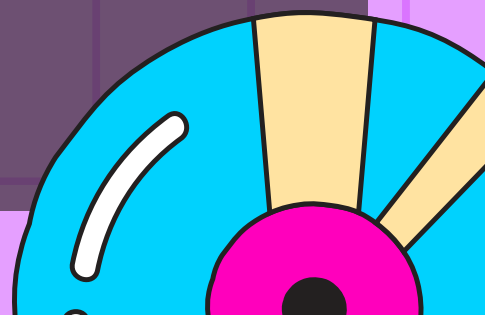


RON


BACARDÍ MOJITO 750 ml	\$100.000
BACARDÍ MANDARINA 750 ml	\$100.000
RON VIEJO DE CALDAS 375 ml	\$65.000

TEQUILA

TEQUILA JOSE CUERVO	\$130.000
---------------------------	-----------




VINO



CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGON	\$95.000
VINO TINTO GATO NEGRO SEMI SWEET	\$82.000
VINO GATO NEGRO MALBEC	\$75.000
VINO GATO NEGRO MERLOT	\$75.000
MOSCATEL	\$50.000
CASILLERO DEL DIABLO BLANCO	\$95.000

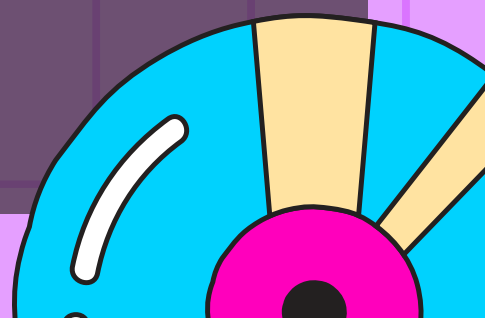
VINO ESPUMOSO

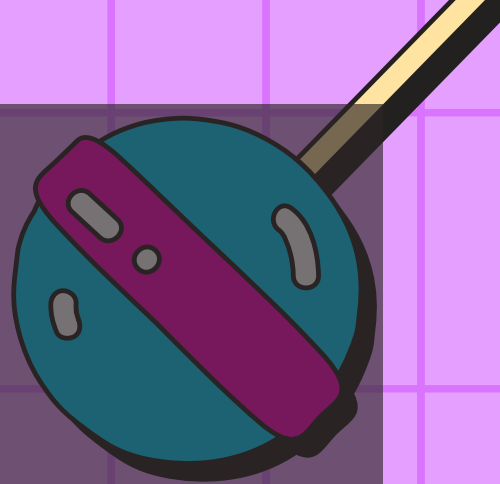


SAMARIA (VINO ESPUMOSO)	\$75.000
MOSTELO (VINO ESPUMOSO)	\$75.000
RIVELINO BLANCO (VINO ESPUMOSO)	\$75.000
KATICH ROSADA (VINO ESPUMOSO)	\$75.000

VODKA

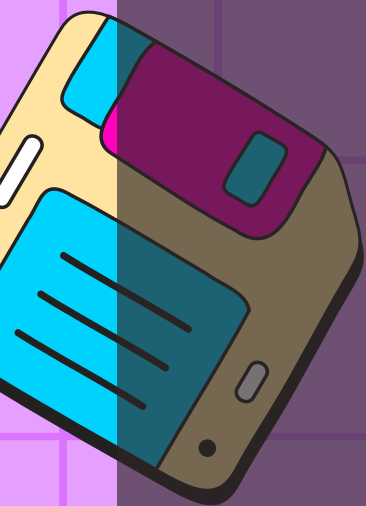
SMIRNOF LULO	\$82.000
--------------------	----------





Postres

HELADOS ARTESANALES \$6.500



DESDE LAS RAÍCES DE
TU AMOR ETERNO

“UNA EXPERIENCIA QUE
SABE A CULTURA”

