



# MENÚ



"UNA EXPERIENCIA QUE  
SABE A CULTURA"



# 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.

.....\$23.990

## MONTADITOS

Pataconas con cerdo ahumado desmechado con el sabor colombiano y guacamole de lulo.

.....\$28.000

## CHICHARRONAS

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

.....\$28.000

## CORDILLERAS DE CARNE

2 unidades de empanadas de carne acompañadas de salsa bochinchera y limón.

.....\$23.500

## SOPITAS NATIVAS

Ajaquito con papitas fosforito y pollo desmechado.

.....\$14.000

# Platos Fuertes

Todas nuestras proteínas son coccionadas en horno artesanal de leña

## EXCLUSIVOS

### ACORDEÓN DE CARNE **NUEVO**

Lasaña de plátano con carne acompañada de pan con mantequilla de ajo.

.....\$43.000

### FRIJOLADA RAÍCES

Cazuela de frijoles, chorizo acompañado de (300gr) de chicharrón, chorizo, arroz blanco, huevo frito, arepa paisa y patacon con guacamole de lulo.

.....\$48.990

## PARRILLADA RAÍCES

200gr de Res, 200gr de pollo, 150gr de costilla de cerdo al horno bañada en salsa de bbq de café, chorizo, papa salada y guacamole de lulo.

.....\$47.000

## PARRILLA

### 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), acompañado ensalada, papa salada y plátano maduro.

.....\$59.990

### LOMO FINO DE RES

Tierno corte de Res a la parrilla bañado con mantequilla de finas hierbas, acompañado ensalada, papa salada y plátano maduro.

.....\$53.000

### GARABATO

**NUEVO**

¡Aja cuidado te quemas! (350gr) de chatas a la parrilla que están de muerte lenta bañada en nuestra salsa bochinchera acompañado ensalada, papa salada y plátano maduro.

.....\$52.990

### SAN JUAN (350gr)

San Juan trae este bendecido churrasco magro a la parrilla con salsa chimichurri de la casa, acompañado ensalada, papa salada y plátano maduro.

.....\$48.000

### YIPAO

Más cargada que Jeep de pueblo, hamburguesa de (190gr) de carne de res, huevo frito, queso mozzarella, plátano maduro, tocineta, cebolla caramelizada y verduras acompañada de papas casco.

.....\$36.500



## CERDO

### MARIMONDAS (500gr)

Las costillas de cerdo madoras de gallo en cocción lenta al horno bañadas en salsa BBQ de café de la casa, acompañado ensalada, papa salada y platano maduro.

.....\$49.000

## PESCADO

### TOTA MARINERA

Trucha a la plancha con crema marinera.

.....\$49.000

### MAGDALENA

Mojarra ahumada en horno de leña con salsa de tamarindo.

.....\$47.000

### PIRAGUA NUEVO

Salmón ahumado a horno de leña perfumado con ajonjolí, bañado en salsa de maracuyá.

.....\$57.500

### VEGETARIANO

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

.....\$36.000

## Porciones

### SALSA DE LA CASA (MARACUYÁ, BBQ de CAFÉ o BOCHINCERA)

.....\$4.000

PORCIÓN DE ENSALADA .....\$6.000

PORCIÓN DE PATACONAS .....\$6.000

GUACAMOLE DE LULO .....\$6.000

PORCIÓN ARROZ .....\$6.000

PAPA CASCO .....\$6.000

PORCIÓN PAPA CHORRIADA .....\$6.000

## POLLO

### MARIPOSAS AMARILLAS

Gabo ilustra se realismo mágico con esta deliciosa pechuga rellena de queso y tocineta bañada en salsa de maracuyá, acompañado ensalada, papa salada y platano maduro.

.....\$42.990

## Menú Infantil

### BURRITOS MONTAÑERITOS

Tortilla de harina rellenas de pollo crispy, queso, lechuga y tomate, incluye salsa de la casa acompañado con papa casco.

.....\$31.000

### TORTUGUITAS NUEVO

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

.....\$31.000



# Bebidas

## Raíces

### GASIFICADOS RAÍCES

**GASIFICADO SILVESTRE:** Gasificado con sabor a frutos amarillos, hierba buena, con uchuvas y pulpa de maracuyá.

.....\$7.000

**GASIFICADO FRUTOS ROJOS:** Gasificado con sabor a frutos rojos, hierba buena, uvas y pulpa de mora.

.....\$7.000

### JUGOS NATURALES

Maracuyá, mango, lulo, guanábana, mora.

En Agua .....\$7.500

En Leche .....\$8.500

### LULADA

¡Oís! Deliciosa lulada con leche condensada.

.....\$11.990

AGUA NATURAL .....\$4.500

AGUA CON GAS .....\$5.000

### GASEOSAS

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

GATORADE .....\$6.000

# Bebidas

## CON ALCOHOL

### CERVEZAS

CORONA .....\$11.000

STELLA ARTOIS .....\$12.990

### 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

### LIMONADAS

Natural .....\$7.000

Mango biche .....\$10.000

Coco .....\$11.000

**MARACUMANGO:** Deliciosa limonada con la fusión del mango biche y la maracuyá.

.....\$10.000

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

.....\$6.000

TINTO .....\$4.500

# 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

### CURRAMBA

Coctel con tequila, ginger, maracuyá, limón y coronita.

.....\$30.990

MICHELADAS (Sal y limón) .....\$3.500



# Licores

## WHISKY

VASO DE WISKY .....	\$25.000
WISKY CHIVAS 12 AÑOS .....	\$235.000
WHISKY RED LABEL 750 ml .....	\$140.000
WHISKY SOMETHING .....	\$190.000
BUCHANNAS 12 AÑOS .....	\$280.000
JAGERMEISTER .....	\$280.000
WISKY BLACK AND WHITE .....	\$110.000
WISKY JAMENSON .....	\$190.000

## RON

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

## VINO

VINO TINTO GATO NEGRO CABERNET 350ML .....	\$45.000
VINO GATO NEGRO MALBEC 750ML .....	\$75.000
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET 350ML .....	\$60.000

## VODKA

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

## AGUARDIENTE

NECTAR MEDIA .....	\$60.000
ANTIOQUEÑO AZUL LITRO .....	\$120.000
ANTIOQUEÑO VERDE LITRO .....	\$110.000
ANTIOQUEÑO VERDE 375 ml .....	\$70.000

## TEQUILA

TEQUILA JOSE CUERVO 750 ml .....	\$190.000
TEQUILA DON JULIO .....	\$330.000

VINO ROSADO CORSO ROSÉ .....	\$60.000
------------------------------	----------

# Postres

## QUIMBAYA NUEVO

Postre cremoso con café con chocolate. .... \$10.000

## NUQUÍ NUEVO

Cremoso de chocolate con maní. .... \$10.000

## CAÑO CRISTALES NUEVO

Cheesecake de agras con mora. .... \$10.000



¡CELEBRA EL ÉXITO DE TU  
EMPRESA EN RAÍCES!



 raicesculturaycocina  raicesculturaycocina

 /restaurante Raíces Cultura y Cocina

