

MENÚ



¡VIVE UNA EXPERIENCIA
QUE SABE A CULTURA!

Entradas

BANDEJA MONOCUCO

NUEVO

Disfruta los fritos emblemáticos de Barranquilla que consta de 2 butifarras, 1 chorizo, 1 arepa de huevo, 2 empanadas y 2 carimañolas, acompañado de suero costeño, salsa bochinchera y limón.

\$29.000

SUSHI DE MORCILLA

EXCLUSIVO

Este ingenioso sushi viene en 4 porciones, directamente del altiplano Cundiboyacense, siendo la combinación perfecta entre el delicioso sabor de la morcilla, la papa criolla, chorizo y el toque perfecto de Raíces, combinando nuestra cultura y cocina colombiana, acompañado de nuestro exclusivo guacamole de lulo.

\$24.999

MONTADITOS

3 pataconas con cerdo desmechado, ahumado en horno de leña con queso parmesano y guacamole de lulo, mezclando el sabor colombiano.

\$29.500

CHICHARRONAS

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

\$29.500

CORDILLERAS DE CARNE

4 unidades de empanadas de maíz, rellenas de carne, acompañadas de salsa bochinchera y limón.

\$24.000

SOPITAS NATIVAS

Hoy en tu mesa: Sopita tradicional colombiana.

\$14.000

Platos Fuertes

Todas nuestras proteínas son coccionadas en horno artesanal de leña

EXCLUSIVOS

ACORDEÓN DE CARNE

NUEVO

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

\$49.999

FRIJOLADA RAÍCES

Cazuela de frijoles con aliñados con un toque ahumado, chorizo, 300gr de panceta ahumada en horno de leña, arroz blanco, huevo frito, arepa rellena de queso, cubitos de plátano maduro con acaramelado de panela, carne molida con hogao y guacamole de lulo.

\$56.500

PARRILLADA RAÍCES

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

\$50.999

PARRILLA

RES



LOMO FINO DE RES

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

\$57.999

GARABATO

NUEVO

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

\$57.999

SAN JUAN (350gr)

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

\$52.000

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 papa en casco.

\$38.000

CACHACO

NUEVO

Corte de res Bife ancho con vetas de grasa a la parrilla bañado en salsa de vino, champiñones y trozos de tocineta ahumada, acompañado de puré de plátano, ensalada y papa con hogao.

\$63.000



CERDO



MARIMONDAS (500gr)

Las costillas de cerdo madoras de gallo en cocción lenta en horno de leña, bañadas en salsa BBQ de café de la casa, acompañado de ensalada, papa salada con hogao y puré de plátano maduro.

\$50.000

PESCADO



TOTA MARINERA

Trucha a la plancha, bañada en salsa marinera con mariscos, acompañada de patacón con suero, arroz con coco y ensalada.

\$51.999

MAGDALENA CARNAVALERA **NUEVO**

Mojarra ahumada en horno de leña o frita bañada en salsa de tamarindo acompañada de patacón con suero, arroz con coco y ensalada.

\$52.999

LA PIRAGUA DE GUILLERMO CUBILLOS **NUEVO**

Salmón de 320 gr ahumado encostrado en ajonjolí con salsa tropical de corozo y coco, acompañado con ensalada, puré de plátano maduro y arroz coco.

\$62.999

PACÍFICO **NUEVO**

Cazuela de mariscos gratinada, acompañada de patacón con suero, ensalada, y arroz coco.

\$49.999

Porciones

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

\$4.000

PORCIÓN DE ENSALADA \$7.000

PORCIÓN DE PATACONAS (Con hogao o suero) \$7.000

GUACAMOLE DE LULO \$7.000

PORCIÓN ARROZ \$7.000

PAPA CASCO \$7.000

PORCIÓN PAPA (Salada o con hogao) \$7.000

PORCIÓN DE FRIJOLAS \$12.000

POLLO



MARIPOSAS AMARILLAS

Gabo ilustra el realismo mágico con esta deliciosa pechuga de pollo, rellena de queso y tocineta, bañada en salsa de maracuyá, acompañado de ensalada, papa salada con hogao y puré de plátano maduro.

\$47.999



VEGETARIANO

Arroz paiza, con chorizo de lenteja, plátano maduro, maíz tierno y vegetales, acompañado de guacamole de lulo.

\$38.000

Menú Infantil

BURRITOS MONTAÑERITOS

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

\$32.000

TORTUGUITAS **NUEVO**

2 hamburguesitas de carne de res con verduras y queso, acompañado de papa en casco, jugo natural y chocomelo.

\$32.000



Bebidas

Raíces

GASIFICADOS RAÍCES

GASIFICADO SILVESTRE: Gasificado de frutos amarillos (Uchuva, maracuyá y piña) breñaña, hierba buena y rodajas de limón.

\$8.500

GASIFICADO FRUTOS ROJOS: Gasificado con sabor a frutos rojos (Uvas, mora y fresa) breñaña, hierba buena y rodajas de limón.

\$8.500

JUGOS NATURALES

Maracuyá, mango, lulo, guanábana, mora.

En Agua \$8.000

En Leche \$9.000

LULADA

¡Oís, vé! Deliciosa lulada con leche condensada.

\$12.999

AGUA NATURAL \$5.000

AGUA CON GAS \$6.000

GASEOSAS

Coca Cola original o Zero. \$7.000

Productos Postobón. \$6.000

GATORADE \$7.000

AGUA NATURAL \$5.000

AGUA CON GAS \$6.000

Bebidas

CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA \$12.000

STELLA ARTOIS \$13.000

CERVEZAS NACIONALES

COLA Y POLA \$6.000

AGUILA TRADICIONAL \$7.500

AGUILA LIGHT \$8.000

CLUB COLOMBIA ROJA, NEGRA O DORADA \$9.000

POKER \$7.500

LIMONADAS

Natural \$7.500

Mango biche \$12.000

Coco \$13.000

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

\$13.000

ANCESTRAL: Infusión de yerba buena, manzanilla, limonaria y frutos rojos (Uva, fresa y mora).

\$6.500

BEBIDAS CALIENTES

TINTO \$4.500

Cocteles

SUCURSAL DEL CIELO

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

\$23.500

LA ETERNA PRIMAVERA

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

\$23.500

CURRAMBA

Coctel con tequila, ginger, maracuyá, uchuva, piña, limón, coronita, michelado con tajín y sal.

\$31.999

MICHELADAS (Vaso michelado con tajín, sal y zumo de limón)

\$4.000



Licores

WHISKY

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

RON

BACARDÍ MOJITO 750 ml	\$100.000
RON VIEJO DE CALDAS 375 ml	\$65.000
RON VIEJO DE CALDAS LITRO	\$110.000

VINO

VINO TINTO GATO NEGRO CABERNET 350ML	\$50.000
SAUVIGNON BLANCO CASILLERO DEL DIABLO CABERNET 750 ML	\$75.000
SAUVIGNON TINTO CASILLERO DEL DIABLO CABERNET 750 ML ..	\$70.000
VINO ROSADO JP CHENET	\$125.000

VODKA

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

AGUARDIENTE

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 ESPUMOSO ROSÉ 750ML	\$45.000
--------------------------------	----------

Postres

HELADO ARTESANAL

.....	\$8.000
-------	---------



¡CELEBRA EN RAÍCES!



 raicesculturaycocina  raicesculturaycocina
 /restaurante Raíces Cultura y Cocina

