



# Menú



**Celebra a**

***Mamá***

**en**

**Raíces Cultura y Cocina**



# ENTRADAS

## CHICHARRONAS

**\$29.500**

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

## SOPITAS NATIVAS

**\$14.000**

Hoy en tu mesa:  
Sopita tradicional colombiana.

## SUSHI DE MORCILLA

**\$24.999**

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.



# PLATOS FUERTES

## PARRILLADA RAÍCES

**\$50.999**

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.

## MARIMONDAS

**\$50.000**

Las costillas de cerdo mamaroras 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.

## PANECOOK

**\$48.000**

Panecook relleno de carne en salsa stroganof acompañado de ensalada.

## MARIPOSAS AMARILLAS

**\$47.999**

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.

## FRIJOLADA RAÍCES

**\$56.500**

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.



# PESCADOS

## TOTA MARINERA

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

**\$51.999**

## LA PIRAGUA DE GUILLERMO CUBILLOS

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**



# MENÚ INFANTIL

## TORTUGUITAS

2 hamburguesitas de carne de res con queso, acompañadas de papa en casco, jugo natural y chocmelo.

**\$32.000**



# BEBIDAS

## JUGOS NATURALES

Maracuyá, Mango  
Guanábana, Lulo, Mora.  
(en agua)

**\$8.000**

## LIMONADAS

NATURAL ..... \$7.500

MANGO BICHE ..... \$12.000

COCO ..... \$13.000

MARACUMANGO ..... \$13.000

AGUA NATURAL ..... \$5.000

AGUA CON GAS ..... \$6.000

GATORADE ..... \$7.000



ANCESTRAL ..... \$6.500

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

LULADA ..... \$12.999

¡Oís, vé! Deliciosa lulada con leche condensada.

## GASEOSAS

Productos Postobon ..... \$6.000

Coca Cola original y Zero ..... \$7.000

## GASIFICADOS RAÍCES

GASIFICADO SILVESTRE ..... \$8.500

Gasificado de frutos amarillos (Uchuva, maracuyá y piña) breña, hierba buena y rodajas de limón.

GASIFICADO FRUTOS ROJOS ..... \$8.500

Gasificado con sabor a frutos rojos (Uvas, mora y fresa) breña, hierba buena y rodajas de limón.

# BEBIDAS CON ALCOHOL

## CERVEZAS

CORONA .....	\$12.000
STELLA ARTOIS .....	\$13.000

## CERVEZAS NACIONALES

ÁGUILA TRADICIONAL .....	\$7.500
ÁGUILA LIGHT .....	\$8.000
CLUB COLOMBIA .....	\$9.000
POKER .....	\$7.500
COLA Y POLA .....	\$6.000

## 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

### AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO AZUL LITRO	\$120.000
ANTIOQUEÑO VERDE LITRO	\$110.000
ANTIOQUEÑO VERDE 375 ml	\$70.000

### RON

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

### TEQUILA

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

### VINO

VINO TINTO GATO NEGRO CABERNET 350ML	\$50.000
SAUVIGNÓN BLANCO CASILLERO DEL DIABLO CABERNET 750 ML	\$75.000
SAUVIGNÓN TINTO CASILLERO DEL DIABLO CABERNET 750 ML	\$70.000
VINO ROSADO JP CHENET	\$125.000
VINO ESPUMOSO ROSÉ 750ML	\$45.000

### VODKA

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

*¡Celebra a mamá  
en Raíces!*



**Reserva ahora al 318 432 45 74**

 raicesculturaycocina  raicesculturaycocina

 /restaurante Raíces Cultura y Cocina

