

Meñú

RAÍCES CULTURA Y COCINA



UNA EXPERIENCIA QUE SABE A CULTURA





ENTRADAS

EXCLUSIVO 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.

NUEVO BANDEJA MONOCUCO \$30.500

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.

NUEVO CANASTA CRIOLLA \$27.000

Sumerce, pruebese esta combinación criolla de morcilla, chorizo y papitas criollas, salsa bochinchera y limón.

MONTADITOS \$29.500

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

CHICHARRONAS \$29.500

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

SOPITAS NATIVAS \$14.000

Hoy en tu mesa: Sopita tradicional colombiana.

Colombia en sus más de 400 ferias y fiestas demuestra la sabrosura, color y pasión.



PLATOS FUERTES

Nuestras proteínas se ahúman en horno artesanal de leña.

BURGER LOVERS

ANDINA \$39.500

Raíces trae esta deliciosa hamburguesa de (190gr) Con sabores de los Andes Suramericanos, con carne 100% de res ahumada, con queso gratinado y tocineta caramelizada, deliciosa mermelada de uchuva y tomates cherry, chips de papa criolla y mayonesa de pimenton ahumado, acompañada de papas en casco y salsa de la casa.

FRIJOLADA RAÍCES \$56.500

Cazuela de frijoles 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 caramelizados en panela, carne molida con hogao y guacamole de lulo.

ACORDEÓN DE CARNE \$49.999 NUEVO

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

PARRILLADA RAÍCES \$50.999

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

Saborcito Paisa

¿Sabías que la Marimonda es una mezcla entre mono y elefante como parodia a la clase alta?





PARRILLA

Colombia en sus más de 400 ferias y fiestas demuestra la sabrosura, color y pasión.



CERDO

LOMO FINO DE RES\$57.999

Tierno corte de res a la parrilla, bañado con mantequilla de finas hierbas, acompañado de ensalada, canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

NUEVO

CACHACO (400gr).....\$63.000

Bife ancho con vetas de grasa a la parrilla bañado en salsa de champiñones y trozos de tocineta ahumada, acompañado de ensalada y canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

NUEVO

ORINOQUÍA.....\$56.000

El lindo Llano nos trae este corte de punta de anca de 350 gr con capa de grasa externa que le aporta mucho sabor, jugosidad y textura, acompañado de ensalada y canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

SAN JUAN (350gr).....\$52.000

San Juan trae este bendecido churrasco magro a la parrilla con salsa chimichurri de la casa, acompañado de ensalada, canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

NUEVO

GARABATO.....\$57.999

¡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, canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

MARIMONDAS (500gr).....\$50.000

Las costillas de cerdo madoras de gallo en cocción lenta en horno de leña durante 8 horas, glaseadas en salsa BBQ de café de la casa, acompañado de ensalada, canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

PUERQUITO DE LEÑA (720gr Baby back ribs).....\$59.999

NUEVO

Tiernas costillitas de cerdo elaboradas en cocción lenta a horno de leña durante 8 horas glaseadas en salsa BBQ de café, acompañadas de canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

Leña
POWER
PUERQUITO

El primer festival de la leyenda vallenata fue en 1968 dejando como primer rey vallenato a Alejo Duran.





PESCADO

TOTA MARINERA.....\$51.999

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

MAGDALENA CARNAVALERA.....\$52.999

Mojarra ahumada en horno de leña acompañada de patacón con suero, arroz con coco y ensalada.

LA PIRAGUA DE GUILLERMO CUBILLOS.....\$62.999

Salmón de 320gr ahumado encostrado en ajonjolí con salsa tropical de corozo y coco, acompañado con ensalada, canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

NUEVO PACÍFICO.....\$49.999

Cazuela de mariscos finamente seleccionados a base de fumet de pescado, tomate y vegateles, acompañada de patacón con suero, ensalada, y arroz coco.

MENÚ INFANTIL

(Sugerido para niños menores de 10 años)

BURRITOS MONTAÑEROS.....\$32.000

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

NUEVO TORTUGUITAS.....\$32.000

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

Colombia en sus más de 400 ferias y fiestas demuestra la sabrosura, color y pasión.



POLLO

MARIPOSAS AMARILLAS.....\$47.999

Gabo ilustra el realismo mágico con esta deliciosa suprema de pollo rebosada, rellena de queso y tocineta, sobre un espejo de salsa de maracuyá, acompañada de ensalada, canasta de plátano con hogo y papa con sour cream.

VEGETARIANO

.....\$38.000

Arroz paiza, con chorizo de lenteja, plátano maduro, maíz tierno y vegetales, acompañado de patacón y ensalada.

Combo KIDS





Colombia en sus más de 400 ferias y fiestas demuestra la sabrosura, color y pasión.



PORCIONES

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

\$4.000

PORCIÓN DE ENSALADA

\$7.000

PORCIÓN DE PATACONAS (Con hogao o suero)

\$8.000

GUACAMOLE DE LULO

\$7.000

PORCIÓN ARROZ

\$7.000

PAPA CASCO

\$7.000

PORCIÓN PAPA (Salada o con hogao)

\$7.000

PORCIÓN DE FRIJOLES

\$15.000

POSTRES

Antojo
Dulce

POSTRE DE LA CASA

\$9.000

HELADO ARTESANAL

\$8.500

Conmemora la llegada de una familia campesina en 1928 como símbolo de hospitalidad pastusa.
Símbolo cultural del carnaval de negros y blancos.





Colombia en sus más de 400 ferias y fiestas demuestra la sabrosura, color y pasión.



BEBIDAS RAÍCES

GASIFICADOS RAÍCES

GASFICADO SILVESTRE:

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

\$8.500

GASFICADO FRUTOS ROJOS:

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

\$8.500

JUGOS NATURALES

Maracuyá, mango, lulo, guanábana, mora.

EN AGUA.....\$8.500

EN LECHE.....\$11.500

Lulada

¡Oís, vé! Deliciosa lulada con leche condensada.

\$13.500

AGUA NATURAL.....\$5.000

AGUA CON GAS.....\$6.000

GASEOSAS

COCA COLA ORIGINAL O ZERO Y PRODUCTOS POSTOBÓN.

\$8.500

GATORADE.....\$7.000

LIMONADAS

NATURAL.....\$7.500

MANGO BICHE ESCARCHADO CON SAL Y TAJIN

\$12.000

COCO ESCARCHADO CON COCO DESHIDRATADO

\$13.000

MARACUMANGO

Deliciosa limonada de la casa con la fusión del mango biché y maracuyá.

\$13.000

BEBIDAS CALIENTES

TINTO.....\$4.500

ANCESTRAL

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

\$6.500

Refrescante





Colombia en sus más de 400 ferias y fiestas demuestra la sabrosura, color y pasión.



BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA.....	\$12.000
STELLA ARTROIS.....	\$13.000

CERVEZAS NACIONALES

COLA Y POLA.....	\$6.000
AGUILA TRADICIONAL.....	\$7.500
POKER.....	\$7.500
AGUILA LIGHT	\$8.000
CLUB COLOMBIA ROJA, NEGRA O DORADA....	\$9.000

MICHELADAS

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

.....	\$4.000
-------	---------

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.
..... \$30.999

≡ Sabor a ≡
Caribe ≡

¿Sabías que el festival Petronio es un reconocimiento a nuestra afrocolombianidad y se compite por el premio "el bombo golpeador"?





Colombia en sus más de 400 ferias y fiestas demuestra la sabrosura, color y pasión.



LICORES

WHISKY

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

RON

BACARDÍ MOJITO 750ML.....	\$100.000
RON VIEJO DE CALDAS 375ML.....	\$65.500
RON VIEJO DE CALDAS LITRO.....	\$110.000

VINO

VINO TINTO GATO NEGRO CABERNET 350ML.....	\$50.000
VINO BLANCO CASILLERO DEL DIABLO 750ML	\$75.000
VINO TINTO CASILLERO DEL DIABLO 750ML	\$ 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 375ML.....	\$70.000

TEQUILA

JOSE CUERVO 750ML	\$190.000
DON JULIO	\$330.000
VINO ESPUMOSO ROSÉ 750ML.....	\$45.000

Salva



RAÍCES
Cultura Cocina

RESERVA AHORA

+57 318 4324574 / +57 319 4710450 /
info@restauranteraices.co
comercialraices21@gmail.com

+57 318 4324574 / +57 319 4710450 /
info@restauranteraices.co
comercialraices21@gmail.com

 /restaurante Raíces Cultura y Cocina

