



ENTRADAS

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



PLATOS FUERTES

BURGER LOVERS

Nuestras proteínas se ahúman en horno artesanal de leña.

EXCLUSIVO SUSHI DE MORCILLA \$25.500

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 la costa caribe que consta de 2 butifarras, 1 chorizo, 1 arepa de huevo, 2 empanadas y 2 carimañolas, acompañado de suero costeño, salsa bochinchera y limón.

MONTADITOS \$29.500

3 pataconas crujientes con cerdo ahumado al horno de leña desmechado, queso parmesano y guacamole de lulo con auténtico sabor colombiano.

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.

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, plátano maduro, carne molida con hogao y guacamole de lulo.

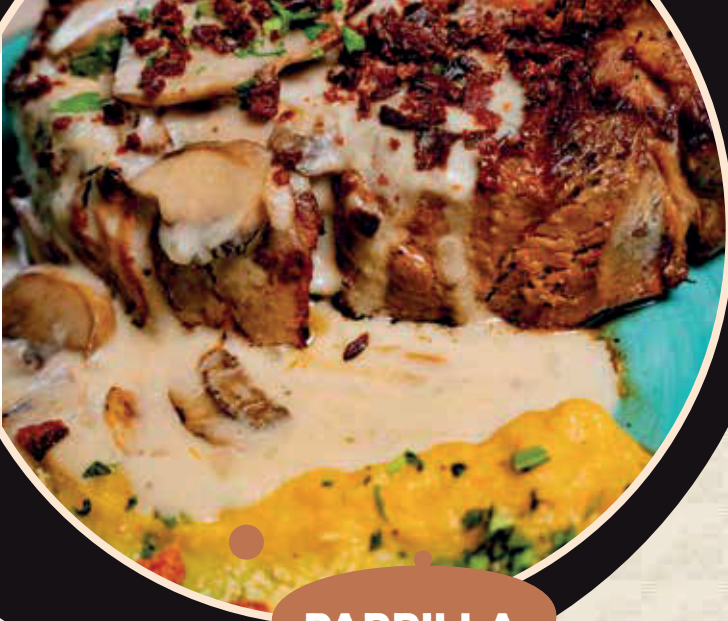
PARRILLADA RAÍCES \$50.999

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

Aquí la comida se sirve como en casa: con el corazón abierto, sabor auténtico y la calidez de nuestra gente.



POLLO

Elige dos de nuestros acompañamientos

NUEVO

LOMO FINO DE RES\$58.999

Tierno corte de res a la parrilla, bañado con mantequilla de finas hierbas.

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

Bife ancho con vetas de grasa a la parrilla bañado en salsa de champiñones y trozos de tocineta ahumada.


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.

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

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

GARABATO .....\$57.999

¡Ajá, cuidado te picas! (350 g) de jugosas chatas a la parrilla, cocinadas lentamente y bañadas en nuestra salsa bochinchera, un picante artesanal a base de vegetales ahumados lleno de carácter y sabor.

PUERQUITO DE LEÑA (720gr Baby back ribs)\$61.000

Tiernas costillitas de cerdo elaboradas en cocción lenta a horno de leña durante 8 horas glaseadas en salsa BBQ de café.

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.

VEGETARIANO

.....\$38.000

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

Leña
POWER
PUERQUITO

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





PESCADO

TOTA ALAJILLO \$52.000

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

NUEVO PACÍFICO \$49.999

Cazuela de mariscos finamente seleccionados a base de fumet de pescado, tomate y vegetales, 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.

Sabe a fiesta, suena a tradición. En cada plato celebramos la alegría, el sabor y el alma de nuestras ferias colombianas.



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

Combo KIDS





Nuestra mesa es un carnaval de sabores. ¡Ponte cómodo, que en Colombia toda buena fiesta empieza comiendo sabroso!



BEBIDAS RAÍCES

JUGOS NATURALES

MARACUYÁ, MANGO, GUANÁBANA, MORA.

EN AGUA.....	\$9.000
EN LECHE.....	\$11.500

LULADA

¡Oís, vé! Deliciosa lulada con leche condensada.

.....	\$14.000
-------	----------

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.....	\$8.500
--------------	---------

MANGO BICHE ESCARCHADO CON SAL Y TAJIN.....	\$13.500
---	----------

CEREZADA.....	\$13.500
---------------	----------

COCO.....	\$13.500
-----------	----------

MARACUMANGO	
Deliciosa limonada de la casa con la fusión del mango biché y maracuyá.	
.....	\$14.000

GASIFICADOS RAÍCES

GASIFICADO SILVESTRE:

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

.....	\$8.500
-------	---------

GASIFICADO FRUTOS ROJOS:

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

.....	\$8.500
-------	---------

BEBIDAS CALIENTES

TINTO.....	\$4.500
------------	---------

ANCESTRAL

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

.....	\$6.500
-------	---------

Refrescante =



Tradición, sabor y momentos para compartir.



BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

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

CERVEZAS NACIONALES

COLA Y POLA.....	\$6.500
AGUILA TRADICIONAL.....	\$7.500
POKER.....	\$7.500
AGUILA LIGHT.....	\$8.000
CLUB COLOMBIA DORADA O ROJA.....	\$9.500

MICHELADAS

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

.....	\$5.000
-------	---------

POSTRES

POSTRE DE LA CASA.....	\$9.000
------------------------	---------

HELADO ARTESANAL.....	\$8.500
-----------------------	---------

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



Sabor a
Caribe

COCTELES

COCTEL DE LA CASA

Un cóctel que despierta los sentidos, con una combinación única de sabores tropicales, notas frescas y el sello especial de Raíces.....

\$25.000

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.

\$29.000



Más que comida, una experiencia.



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 ESPUMOSO ROSADO CORSO ROSÉ	\$50.000
SAUVIGNÓN BLANCO CASILLERO DEL DIABLO	
CABERNET 750ML	\$75.000
SAUVIGNÓN TINTO CASILLERO DEL DIABLO	
CABERNET 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

Sauvignon

