



Restaurantes
LA PARRILLA dorada

Menú Virtual

ENTRADAS

Arepa Santandereana / \$ 4.000

Patacones con Hogao/ \$4.000

Patacones de plátano verde acompañado con salsa criolla de la casa.

Yuca con Hogao / \$4.000

Yuca frita o cocida acompañada con salsa criolla de la casa.

Cebollitas Rojas / \$ 4.000

Media Sopa 12 oz / \$ 8.000

Media sopa de mute, mondongo o ajiaco sin acompañamiento.

Media Sopa 16 oz / \$ 15.000

Media sopa de mute, mondongo o ajiaco acompañada de arroz y aguacate.

SOPAS

Múte / \$ 20.000

Tradicional sopa de múte de 16 oz con maíz pelado, variedad de papas, carne de res y de cerdo.
Acompañado con arroz y aguacate.

Mondongo/ \$20.000

Tradicional sopa de modongo de 16 oz con callo, variedad de papas, carne de res y de cerdo.
Acompañado con arroz y aguacate.

Mazamorra / \$20.000

Tradicional sopa de mazamorra de 16 oz con variedad de granos y papas, carne de res y de cerdo.
Acompañado con arroz y aguacate.

Ajiaco / \$ 20.000

Tradicional sopa de ajiaco de 16 oz con pollo desmenuzado, variedad de papas, alcaparras y crema de leche al gusto. Acompañado con arroz y aguacate.

ACOMPÑAMIENTOS

Papa salada - Papa al vapor - Papa frita
Yuca cocida - Yuca frita - Patacón
Arroz - Fruta - Ensalada

CARNES Y POLLOS

Carne Oreada / \$ 30.000

300 gr de carne de res seca al humo con 2 acompañamientos.

Cabrito / \$30.000

300 gr de cabrito a la parrilla o guisado en salsa criolla de la casa con 2 acompañamientos.

Pepitoria / \$30.000

Porción de pepitoria acompañada con papa salada y yuca frita.

Churrasco/ \$30.000

300 gr de churrasco en corte mariposa con 2 acompañamientos..

Punta de Anca / \$30.000

300 gr de punta de anca en corte diagonal con 2 acompañamientos.

Costillas de Cerdo / \$30.000

300 gr de costillas de cerdo a la parrilla o en salsa BBQ con 2 acompañamientos.

Filete de Pechuga / \$30.000

270 gr de filete de pechuga a la parrilla, verduras al vapor, salsa criolla de la casa, gratinada, apanada o en salsa BBQ con 2 acompañamientos.



PESCADOS

Filete de Pescado / \$ 38.000

Filete de pescado asado al vapor con técnica papillote bañado con cazuela de mariscos, verduras al vapor, salsa criolla de la casa o al ajillo. Acompañado con arroz y patacón.

Posta de Salmón / \$38.000

Posta de Salmón asado al vapor con técnica papillote bañado con cazuela de mariscos, verduras al vapor, salsa criolla de la casa o al ajillo. Acompañado con arroz y patacón.

Mojarra / \$38.000

Mojarra de libra y media sofrita y asada a la plancha, acompañada con arroz y patacón.

Trucha Arcoiris / \$ 38.000

Trucha sin espinas asada al vapor con técnica papillote bañada con cazuela de mariscos, verduras al vapor, salsa criolla de la casa o al ajillo. Acompañada con arroz y patacón.

Cazuela de Mariscos / \$ 38.000

Cazuela a base de pasta de tomate con pulpo, caracol, calamar, palmitos de cangrejo y camarones frescos. Acompañado con arroz y patacón.

Media Cazuela 16 oz / \$ 27.000

Cazuela a base de pasta de tomate con pulpo, caracol, calamar, palmitos de cangrejo y camarones frescos. Sin acompañamiento.



MIXTOS

Santandereano / \$ 38.000

Cabrito, pepitoria y carne oreada acompañado de papa salada y yuca frita.

Típico / \$38.000

Cabrito, sobrecarriaga y carne de cerdo acompañado de papa, yuca y arroz al vapor.

Tres Carnes / \$38.000

Carne de res, cerdo y filete de pechuga de pollo acompañado de papa salda y yuca frita.

Dos Carnes / \$32.000

Media porción de churrasco y carne oreada acompañado de papa salada y yuca frita.

Dos Personas / \$70.000

Dos porciones de mixto Santandereano, típico, tres carnes o dos carnes.

BEBIDAS

Kola Hipinto / \$ 4.000

Limonada / \$4.000

Limonada de Panela / \$4.000

Té Helado / \$4.000

Bebida Caliente / \$4.000



Carrera 12 No. 18 – 52

342 03 41

SEDE PRINCIPAL CENTRO

Carrera 25 No. 52a – 13

248 77 92

SEDE GALERÍAS

Calle 87 No. 49a – 06

322 24 33

305 408 6840 

COCINA OCULTA POLO/PATRIA



@LaParrillaDorada



@ParrillaDorada





Restaurantes
LA PARRILLA dorada

Desayunos

DESAYUNOS

Combo Medio / \$ 15.000

Arepa, medio caldo, huevos al gusto y bebida.

Combo Completo / \$15.000

Arepa, caldo completo y bebida.

Combo Calentado / \$15.000

Arepa, calentado del día y bebida.

Combo Bistec / \$ 15.000

Arepa, carne en bistec, huevos al gusto y bebida.

Combo Tamal / \$ 15.000

Arepa, tamal santandereano y bebida.

Combo XL / \$ 20.000

Arepa, medio caldo, calentado del día y bebida.

ADICIONALES

Arepa Santandereana / \$4.000

Medio Caldo / \$6.000

Caldo Completo / \$8.000

Tamal Santandereano / \$8.000

Porción de Huevos / \$4.000

BEBIDAS

Café / \$ 4.000

Chocolaté/ \$4.000

Bebida Fría/ \$4.000



Carrera 12 No. 18 – 52

342 03 41

SEDE PRINCIPAL CENTRO

Carrera 25 No. 52a – 13

248 77 92

SEDE GALERÍAS

Calle 87 No. 49a – 06

322 24 33

305 408 6840 

COCINA OCULTA POLO/PATRIA



@LaParrillaDorada



@ParrillaDorada

