

Comida Colombiana

Pollo Alcaparrado o a la Plancha \$ 29.900

Pechuga de pollo en salsa de alcaparras, acompañada de papas salteadas y ensalada.

Hígado a la Criolla o a la Plancha \$ 28.900

Hígado de res con salsa criolla, o a la plancha con cebolla y cilantro picados, acompañado de yuca frita, papa chorreada y guacamole.

Lomo de Cerdo con Salsa de Uchuva \$ 28.900

Lomo de cerdo a la plancha, acompañado de papa y yuca chorreada y salsa de uchuva.

Ropa Vieja \$ 28.900

Sobrebarriga desmechada con huevo revuelto y hogao, acompañado de arroz y plátano maduro.

Arroz con Camarones \$ 31.900

Tipico de la Costa Atlántica con un toque de coco y aji dulce, chipi chipi, calamares y camarones acompañado de patacón.

Pescado Fresco del Día (300 grs) \$ 36.900

Servido con arroz con coco, salsa de corozo y ensalada.

Camarones a la Criolla \$ 33.900

Camarones en salsa criolla, acompañados de arroz con coco y verdura caliente.

Maridaje: Sibaris Chardonnay

Cazuela de Mariscos \$ 36.900

Camarones, pulpo, calamares, chipi chipi y pescado, cocidos en un excelente caldo marino con un ligero toque de sabor de coco y picante, acompañada de arroz y patacón.

Bagre en Salsa \$ 31.900

El Bagre en salsa se acompaña de ensalada de la casa y papa al vapor.

Trucha a la Plancha o al Ajillo \$ 30.900

Filete de trucha, acompañado de papas al vapor y verduras calientes.

Mojarra Rosada \$ 31.900

Pescado entero frito acompañado de patacones, yuca, arroz con coco y ensalada. (25 minutos)



Comida Colombiana

Ajiaco con Pollo \$ 28.500

Sopa de tres clases de papa, con pollo desmenuzado y mazorca tierna, acompañado de aguacate en trozos, crema de leche y alcaparras. Incluye porción de arroz.

Maridaje: Sibaris Pinot Noir

Menú Santafereño \$ 43.000

Jugo de curuba, ajiaco con pollo y postre de natas.

Almuerzo Campesino \$ 28.900

Delicioso cocido de variedad de carnes (res, cerdo y pollo), longaniza, papa, plátano, yuca, arracacha y mazorca, bañado en hogao Todo dentro de un delicioso caldo y presentado en olla de barro.

Puchero Santafereño \$ 29.900

Carne de res, cerdo, pollo, longaniza, plátano, yuca, mazorca, papa y ahuyama, todo cocido y recubierto con repollo y salsa chorrio, acompañado con su respectivo caldo.

Plato del Montañero \$ 28.900

Tipicos frijoles antioqueños acompañados de arroz, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo frito, plátano maduro y aguacate.

Maridaje: Sibaris Carmenère

Cuchuco de Trigo con Espinazo \$ 27.500

Sopa a base de cuchuco con papa criolla, habas, frijol verde, arveja y tallos, acompañada con espinazo de cerdo y aguacate.

Sancocho de Gallina \$ 28.900

Cocido de gallina, papa, yuca, arracacha, mazorca, plátano verde y maduro, servido en su caldo, acompañado de hogao y cilantro.

Sobrebarriga \$ 31.900

Carne de res muy tierna, acompañada de plátano frito, papa y yuca chorreada y guacamole.

Maridaje: Sibaris Merlot

Bistec Criollo o Parrilla \$ 32.900

Lomito de res a la plancha o con salsa criolla, acompañado de papa y yuca chorreada y guacamole.

Maridaje: Sibaris Cabernet Sauvignon

Lengua en Salsa \$ 29.900

Lengua preparada en su propia salsa con un toque de jerez, acompañada de papas al vapor, yuca frita y guacamole.



↔ Calentados ↔

Calentado Cachaco \$ 19.900
Carne de res en cuadritos, arroz, papa, mazorca desgranada, hogao y huevo frito.

Calentado Antioqueño \$ 20.900
Arroz, carne, frijol, plátano maduro, chorizo, hogao y huevo frito.

↔ Otras Especialidades ↔

Steaks \$ 32.900
Acompañados de papas a la francesa. (25 minutos)
Mostaza / pimienta / hierbas.

↔ Postres ↔

Postre de Natas \$ 12.500
Natas de leche cocidas con azúcar, uvas pasas y algo de brandy.

Brevas con Arequipe \$ 6.900
Brevas o higos frescos, cocidos con arequipe (dulce de leche).

Casquitos de Guayaba con Queso \$ 6.900
Pulpa de guayaba cocida en su almibar con queso blanco.

Dulce de Papayuela con Queso \$ 6.900
Fruta pequeña de la familia de la papaya, preparada en su jugo con un poco de almibar y queso blanco.

Cuajada con Melado \$ 8.900
Cuajada fresca con almibar de panela.

Esponjado de Curuba \$ 8.900
Hecho con deliciosa fruta típica semi-ácida bañado con la tradicional salsa inglesa.

Flan de Leche Asada \$ 8.900
El auténtico flan de caramelo.

Combinado "Casa Vieja" \$ 11.900
Deliciosa combinación de nuestros mejores postres.

↔ Entradas ↔

Picada Casa Vieja (2-3 personas) \$ 27.900
Empanaditas, chorizo, chicharrón, morcilla, papa criolla y yuquitas fritas acompañadas de guacamole.
Maridaje: Sibaris Cabernet Sauvignon

Plátano Maduro al Horno \$ 10.500
Plátano maduro entero, asado al horno relleno de queso y/o bocadillo.

Patacones Mixtos (2-3 personas) \$ 16.900
Patacones con carne desmechada, pollo con hogao, frijol, guacamole y suero costeño.

Patacones con Carne Desmechada (2 unidades) \$ 15.900
Patacones con carne desmechada y guacamole.

Patacones del Mar (3 unidades) \$ 16.500
Deliciosos patacones con palmitos de cangrejo picados, mayonesa, un toque de picante, perejil y limón.

Bolitas de Maduro y Chorizo \$ 12.500
Bolitas de puré de plátano maduro rellenas de queso, acompañadas de chorizo y guacamole.

Coctel de Camarones ó Ceviche \$ 17.900
Camarones en salsa rosada, acompañados de tomate y cebolla.

Aguacate con Camarones \$ 18.900
Medio aguacate relleno de camarones, con salsa del chef.

Trio (2-3 personas) \$ 29.500
Coctel de camarones, palmitos de cangrejo con vinagreta y huevitos de codorniz.

↔ Ensaladas ↔

Ensalada de la Casa \$ 16.500
Variedad de lechugas, tomate, zanahoria y maíz, con una vinagreta a base de mostaza.
Cón Pollo \$ 19.500

Ensalada de Palmitos de Cangrejo \$ 19.500
Variedad de lechugas, aguacate, palmitos de cangrejo, camarones y pimentón en julianas con un aderezo a base de mayonesa, aceite de oliva y vinagre.



➔ Picadas ➔

Empanadas Colombianas \$ 10.500

Chorizo con Arepa \$ 13.500

Chicharrones con Arepa \$ 15.500

Morcilla con Arepa \$ 13.500

Carimañola de Queso (4 unidades) \$ 13.900

Carimañola de Carne \$ 13.900

Papa Criolla \$ 8.500

Bolitas de Maduro \$ 8.900

Patacones con Hogao \$ 8.900

Yuca Frita \$ 7.500

Papa Chorreada \$ 7.900

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.
En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina, se reparte en el 100% entre los trabajadores del área de servicios.
En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique su queja, a los teléfonos:
En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165

LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO DEL 8%

➔ Bebidas ➔

Jugos Naturales \$ 7.200
Fresa, Feijoa, Maracuyá, Mora, Lulo,
Guanábana, Curuba y Mango.
En Leche \$ 7.600

Jugo de Mandarina \$ 8.500

Limonada de Coco \$ 8.500

Limonada Natural \$ 5.200

Gaseosas \$ 4.800

Agua Casa Vieja \$ 4.200
Agua Mineral o con Gas.

Cerveza Nacional \$ 7.500
Club Colombia, Aguila, Aguila Light, Costeña.

Cerveza Importada \$ 14.000
Corona, Negra Modelo, Heineken.

Jarra de Sangría \$ 70.000
(Aprox. 6 Vasos)

Canelazo \$ 10.500
Aguardiente, Ron o Brandy.

➔ Cafés ➔

Espresso \$ 4.700

Espresso Doble \$ 5.200

Capuccino \$ 5.200

Café Latte \$ 5.200

Macchiato \$ 5.200

Tinto \$ 4.700