

Comida Colombiana

Pollo Alcaparrado o a la Plancha \$ 31.500
Pechuga de pollo en salsa de alcaparras, acompañada de papas salteadas y ensalada.

Hígado a la Criolla o a la Plancha \$ 30.500
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 \$ 30.500
Lomo de cerdo a la plancha, acompañado de papa y yuca chorreada y salsa de uchuva.

Ropa Vieja \$ 30.900
Sobrebarriga desmechada con huevo revuelto y hogao, acompañado de arroz y plátano maduro.

Arroz con Camarones \$ 34.500
Típico de la Costa Atlántica con un toque de coco y ají dulce, chipi chipi, calamares y camarones acompañado de patacón.

Pescado Fresco del Día (300 grs) \$ 37.900
Servido con arroz con coco, salsa de corozo y ensalada.

Camarones a la Criolla \$ 36.500
Camarones en salsa criolla, acompañados de arroz con coco y verdura caliente.

Cazuela de Mariscos \$ 38.900
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 \$ 33.900
El Bagre en salsa se acompaña de ensalada de la casa y papa al vapor.

Trucha a la Plancha o al Ajillo \$ 33.900
Filete de trucha, acompañado de papas al vapor y verduras calientes.

Mojarra Rosada \$ 33.900
Pescado entero frito acompañado de patacones, yuca, arroz con coco y ensalada. (25 minutos)



Comida Colombiana

Ajiaco con Pollo \$ 29.900
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.

Menú Santafereño \$ 49.000
Jugo de curuba, ajiaco con pollo y postre de natas.

Almuerzo Campesino \$ 31.900
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 \$ 31.500
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 \$ 31.500
Típicos frijoles antioqueños acompañados de arroz, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo frito, plátano maduro y aguacate.

Cuchuco de Trigo con Espinazo \$ 28.500
Sopa a base de cuchuco con papa criolla, habas, frijol verde, arveja y tallos, acompañada con espinazo de cerdo y aguacate.

Sancocho de Gallina \$ 30.900
Cocido de gallina, papa, yuca, arracacha, mazorca, plátano verde y maduro, servido en su caldo, acompañado de hogao y cilantro.

Sobrebarriga \$ 33.900
Carne de res muy tierna, acompañada de plátano frito, papa y yuca chorreada y guacamole.

Bistec Criollo o Parrilla \$ 34.900
Lomito de res a la plancha o con salsa criolla, acompañado de papa y yuca chorreada y guacamole.

Lengua en Salsa \$ 33.500
Lengua preparada en su propia salsa con un toque de jerez, acompañada de papas al vapor, yuca frita y guacamole.



Calentados

Calentado Cachaco \$ 21.900

Carne de res en cuadrillos, arroz, papa, mazorca desgranada, hogao y huevo frito.

Calentado Antioqueño \$ 22.900

Arroz, carne, frijol, plátano maduro, chorizo, hogao y huevo frito.

Otras Especialidades

Steaks \$ 36.900

Acompañados de papas a la francesa. (25 minutos)
Mostaza / pimienta / hierbas.

Postres

Postre de Natas \$ 13.900

Natas de leche cocidas con azúcar, uvas pasas y algo de brandy.

Brevas con Arequipe \$ 8.500

Brevas o higos frescos, cocidos con arequipe (dulce de leche).

Casquitos de Guayaba con Queso \$ 8.500

Pulpa de guayaba cocida en su almibar con queso blanco.

Dulce de Papayuela con Queso \$ 8.500

Fruta pequeña de la familia de la papaya, preparada en su jugo con un poco de almibar y queso blanco.

Cuajada con Melado \$ 10.900

Cuajada fresca con almibar de panela.

Espanjado de Curuba \$ 10.900

Hecho con deliciosa fruta típica semi-ácida bañado con la tradicional salsa inglesa.

Flan de Leche Asada \$ 10.900

El auténtico flan de caramelo.

Combinado "Casa Vieja" \$ 12.900

Deliciosa combinación de nuestros mejores postres.

Entradas

Picada Casa Vieja (2-3 personas) \$ 29.500

Empanaditas, chorizo, chicharrón, morcilla, papa criolla y yuquitas fritas acompañadas de guacamole.

Maridaje: Sibaris Cabernet Sauvignon

Plátano Maduro al Horno \$ 12.900

Plátano maduro entero, asado al horno relleno de queso y/o bocadillo.

Patacones Mixtos (2-3 personas) \$ 18.900

Patacones con carne desmechada, pollo con hogao, frijol, guacamole y suero costeño.

Patacones con Carne Desmechada (2 unidades) \$ 17.900

Patacones con carne desmechada y guacamole.

Patacones del Mar (3 unidades) \$ 17.900

Deliciosos patacones con palmitos de cangrejo picados, mayonesa, un toque de picante, perejil y limón.

Bolitas de Maduro y Chorizo \$ 14.900

Bolitas de puré de plátano maduro rellenas de queso, acompañadas de chorizo y guacamole.

Coctel de Camarones ó Ceviche \$ 18.900

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 \$ 17.500

Variedad de lechugas, tomate, zanahoria y maíz, con una vinagreta a base de mostaza.

Con Pollo \$ 21.000

Ensalada de Palmitos de Cangrejo \$ 21.500

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 \$ 12.300

Chorizo con Arepa \$ 15.500

Chicharrones con Arepa \$ 16.700

Morcilla con Arepa \$ 15.500

Carimañola de Queso (4 unidades) \$ 15.500

Carimañola de Carne \$ 15.500

Papa Criolla \$ 10.500

Bolitas de Maduro \$ 10.900

Patacones con Hogao \$ 10.900

Yuca Frita \$ 9.500

Papa Chorreada \$ 8.900

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 \$ 7.500
Fresa, Feijoa, Maracuyá, Mora, Lulo,
Guanábana, Curuba y Mango.
En Leche \$ 8.000

Jugo de Mandarina \$ 9.000

Limonada de Coco \$ 9.000

Limonada Natural \$ 5.600

Gaseosas \$ 5.100

Agua Casa Vieja \$ 4.500
Agua Mineral o con Gas.

Cerveza Nacional \$ 8.000
Club Colombia, Águila, Águila Light, Costeña.

Cerveza Importada \$ 14.900
Corona, Negra Modelo, Heineken.

Jarra de Sangría \$ 74.900
(Aprox. 6 Vasos)

Canelazo \$ 11.300
Aguardiente, Ron o Brandy.

↔ Cafés ↔

Espresso \$ 4.900

Espresso Doble \$ 5.500

Capuccino \$ 5.500

Café Latte \$ 5.500

Macchiato \$ 5.500

Tinto \$ 4.900