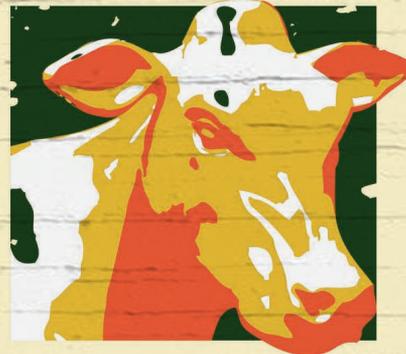


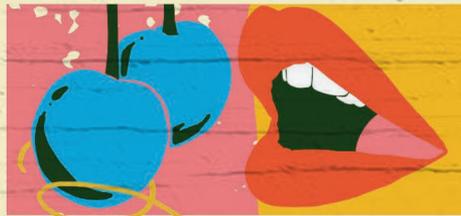
CARITA



MENÚ



PLAZA



CC. EL RETIRO
**CC. HACIENDA
SANTA BARBARA**
CC. GRAN ESTACIÓN
CC. SANTA FE



La Plaza de Andrés 

PLATO DEL MES

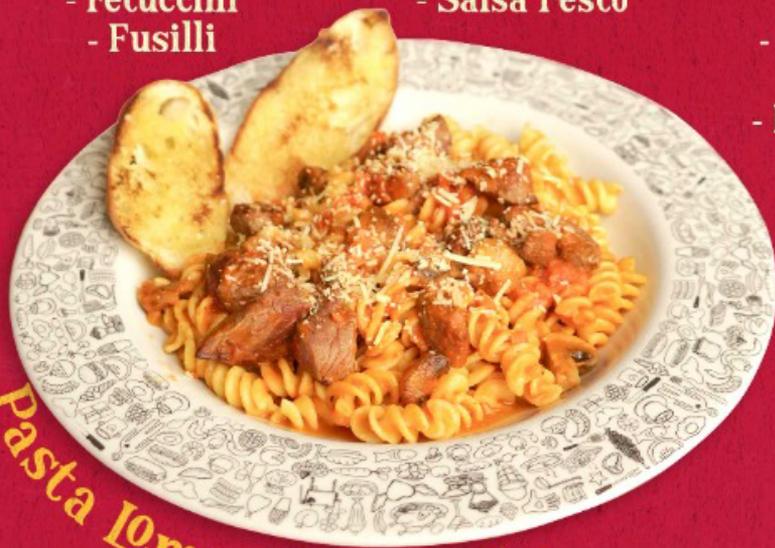
Festival de Pastas

ARMA TU PASTA IDEAL EN 4 PASOS:

1

ESCOGE TU TIPO DE PASTA:

- Spaguetti
- Fettuccini
- Fusilli



Pasta Lomo Champiñón

2

ESCOGE TU SALSA:

- Salsa Alfredo
- Salsa Pomodoro
- Salsa Pesto

ESCOGE TU MIX DE PROTEINA:

- Mix Lomo con champiñones 120gr
- Mix pollo, tomate cherry, tocineta 125gr
- Mix marinero de camarón con mejillon 120gr



Pasta Pollo Tocineta

4

ESCOGE TU BEBIDA:

- Soda frutos Rojos 470ml
- Soda lychees y Sandía 470ml



Pasta Mix Marinera

\$ 38.900 COP

Cada pasta está acompañada de un pan baguette y de una soda de 470 ML, a elección.

*IMÁGENES DE REFERENCIA

La Plaza de Andrés





PREGUNTA

~ POR ~

NUESTROS
RECOMENDADOS



DESAYUNOS

HORARIO: 9:00 A.M. A 11:00 A.M.

ESPECIALIDADES

CALDO DE COSTILLA

Con costilla de res, papa y picadillo de cebolla y cilantro

\$ 15,900

CONSUMÉ DE RES

Carne de res, papa y picadillo de cebolla y cilantro

\$ 13.900

BISTEC A CABALLO CON ENTRECOTE

180 gr de entrecote, con cebolla, tomate y huevo frito, acompañado de una guarnición a elegir

\$ 39.800

BISTEC A CABALLO CON ENTRECOTE

250 gr de entrecote, con cebolla, tomate y huevo frito, acompañado de una guarnición a elegir

\$ 52.600

TAMAL

En masa de harina de maíz, relleno de carne y pollo envuelto en hojas de plátano

\$ 12.800

CHANGUA CON HUEVO

Con dos huevos, picadillo de cilantro y cebolla

\$ 7.900

CHANGUA CON HUEVO, PAN Y QUESO

Con tostada de pan, queso fundido, dos huevos, cilantro y cebolla

\$10.900

PANCAKES

\$ 13.900

PANCAKES CON BANANO, FRESA Y MIEL

\$ 14.900

CHICHARRONES

100 gr de chicharrones con guacamole, arepa y limón

\$ 27.800

CHORIZO ANTIOQUEÑO

Acompañado de arepa y ají casero

\$13.900

SELECCIÓN DE HUEVOS

AL GUSTO EN PATAcón

Revueltos o fritos.
Sobre Patacón (opcion de 2 toppings)

\$9.500

AL GUSTO EN AREPA

Revueltos o fritos.
Sobre Arepa (opcion de 2 toppings)

\$7.500

OMELETTE

De jamón y queso

\$11.800

REVUELTOS

Con mazorca y tocineta

\$9.900

OMELETTE

De champiñones y queso

\$11.800

HUEVOS EN CACEROLA

Con mazorca y tocineta

\$6.500

HUEVOS COCIDOS

2 unidades

\$5.300



NUESTROS PANES

- BAGUETTE DE LA PLAZA \$ 6.900**
- PAN PARMESANO \$ 6.900**
- PAN INTEGRAL \$ 3.500**
- PAN PERA \$ 2.500**
- CANASTA DE PAN \$ 5.900**

Con mantequilla y mermelada de la plaza

\$17.900

MEDIO CALENTADO PAISA

Arroz, frijoles, lomo, maduros, chorizo, hogao y huevo frito

MEDIO CALENTADO ANDRÉS

Arroz, lentejas, lomo, pollo, maíz, hogao y huevo frito

AREPAS

AREPA DE CHÓCOLO SIN QUESO \$15.200

Con suero costeño

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO \$19.800

Arepa con masa de mazorca tierna, queso tipo mozzarella y suero costeño

AREPA BOYACENSE \$20.900

AREPA CARNE DESMECHADA \$6.900

Con 80gr de carne desmechada, hogao y maduritos

AREPA DE HUEVO \$7.900

Arepa Preparada con masa de maíz, rellena con huevo frito acompañada de suero costeño

AREPA DE HUEVO CON CARNE \$ 13.900

Arepa Preparada con masa de maíz rellena con 30 gr carne desmechada y huevo frito, acompañada de suero costeño

AREPA CON POLLO Y MAÍZ \$ 13.800

con 60gr de pollo desmechado, hogao y maíz

AREPA CON POLLO \$ 13.800

Con 60gr de pollo desmechado y salsa de champiñones

AREPA CON QUESO ANTIOQUEÑO \$7.900

Arepa de maíz peto con mantequilla y 100 gr de queso antioqueño molido

AREPA CON HOGAO \$6.900

Arepa de maíz peto asada a la parrilla con hogao

AREPA DE MAÍZ CON MANTEQUILLA \$ 2.900

Arepa de maíz peto, asada a la parrilla con mantequilla

AREPA CON QUESO MOZZARELLA \$ 9.100

AREPA CON POLLO CHAMPIÑÓN \$ 13.800

Con 60gr de pollo desmechado y salsa de champiñones

CREPES

CREPE NUTELLA

\$ 17,900

CREPE NUTELLA BANANO

\$ 13,900

CREPE NUTELLA FRESA

\$ 13,900

AMASIJOS

ALMOJÁBANA

\$ 5.900

PAN DE YUCA

\$ 5.300

ENVUELTO DE MAZORCA

Frito o al vapor, con suero costeño

\$ 10.900

HORARIO:

9:00 A.M. A 11:00 A.M.

Precios en pesos Colombianos, incluyen impuesto nacional al consumo

DESAYUNOS

HORARIO: 9:00 A.M. A 11:00 A.M.

PATACONES

PATAcón SOLO SOLITO	\$7.200
PATAcón GRATINADO	\$13.600
PATAcón CON CARNE DESMECHADA	\$25.100
Patacón con 80 g de carne desmechada, maduritos y hogao.	\$9.800
PATAcón CON HOGAO	\$ 18.500
PATAcón CON POLLO Y MAÍZ	\$ 18.500
Patacón con 60gr de pollo desmechado, hogao y maíz	
PATAcón CON POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 18.500
60gr de pollo desmechado y salsa de champiñones	

PARA ACOMPAÑAR

QUESO ANTIOQUEÑO 100 G	\$5.200
QUESO CAMPESINO 100 G	\$ 5.300
QUESO MOZZARELLA 60 G	\$ 8.700
JAMÓN DE CERDO	\$ 5.400

SODAS

FRUTOS ROJOS	\$ 11.600
(Fresas, arándanos y salsa de mora)	
CÍTRICA	\$ 11.600
(Mandarina, maracuyá, toronja y limón)	
LYCHEES Y SANDÍA	\$ 11.600

FRUTERÍA

PORCIÓN DE FRUTA \$ 6.900

Melón, piña, papaya, sandía o banano

DESAYUNO LIGERO \$19.800

Tazón de frutas (papaya, melón, piña y fresa), granola y yogurt

CHOLAO \$17.200

Frutas típicas (papaya, maracuyá, granadilla, pera, manzana y lulo) con hielo, leche condensada y salsa de mora

GUANABANADA \$13.600

Con ralladura de Limón

LULADA \$15.200

Lulo mascerado con leche condensada

SALPICÓN \$12.800

ADICIÓN DE HELADO \$5.500

JUGOS Y PONGCHES

JUGOS TRADICIONALES

Arazá - Banano - Borojo - Curuba - Feijoa
Fresa - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Lulo -
Mango - Maracuyá - Melón Mora - Níspero -
Papaya - Piña - Sandía Tamarindo - Tomate
de Árbol

En agua 16 Onzas	\$10,600
En Leche 16 Onzas	\$ 13.500
En leche de almendras	\$ 20.000

PONCHES ESPECIALES

Mango-Banano, Gulupa-Mango, Guanábana-Mora, Guanábana-Fresa, Fresa-Mora- coco, Piña-Hierbabuena (Solo agua), Piña-Hierbabuena-Naranja (solo agua)

En agua 16 Onzas	\$11,900
En Leche 16 Onzas	\$ 14,900
En leche de almendras	\$ 21,300

DESAYUNOS

HORARIO: 9:00 A.M. A 11:00 A.M.

CÍTRICOS



LIMONADA	\$8.800
LIMONADA DE COCO	\$18.500
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$8.900
LIMONADA DE PANELA	\$9.800
JUGO DE MANDARINA 16 OZ	\$15.200
JUGO DE NARANJA 16 OZ	\$12.000
JUGO DE NARANJA-ZANAHORIA	\$12.400

COCTELES

BLOODY MARY \$ 25.900

Vodka, jugo de tomate, salsa inglesa, pimienta y ají tabasco

MIMOSA \$15.900

Vino espumoso y jugo de naranja

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$ 6.500 | MACCHIATO \$6.500 | MOCACCINO \$7,900

ESPRESSO \$5.900 | CAPUCHINO \$7.600

CAPUCHINO LECHE DE ALMENDRAS \$11.800

LATTE CON LECHE DE ALMENDRAS \$11.800 | LATTE \$7,600

MOCACCINO CON LECHE DE ALMENDRAS \$11.800

MILO CALIENTE \$8.900 | MILO FRÍO \$10,900 | CHOCOLATE \$7,600

VASO DE LECHE \$5.400 | CHOCOLATE LECHE DE ALMENDRAS \$10.800

TINTO COLADO \$4,600 | AGUA DE PANELA \$5.500

AROMÁTICA FRUTAS \$4.600 | VASO DE LECHE ALMENDRAS 9 OZ \$9.400

TÉ AGUA \$4.500 | TÉ LECHE \$7.600

CHOCOLATE LECHE DE ALMENDRAS \$10.800

TINTO COLADO \$4,200

AGUA DE PANELA \$5.500

DESAYUNOS

HORARIO: 9:00 A.M. A 11:00 A.M.



La Plaza de Quindés



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, croutones, láminas de queso parmesano y aderezo césar.

\$21.900

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

150 gr de pollo parrillado, lechuga romana, croutones, láminas de queso parmesano y aderezo césar.

\$35.800

ENSALADA DE TUS SUEÑOS 500G

Base de lechuga y/o pasta, un fiambre, un queso, cuatro verduras y/o encurtidos, un fruto seco, aderezos a elegir. Peso aproximado 500g

\$32.800

ENSALADA COBB

75 gr de pollo parrillado, lechuga romana, tomate, cebolla roja encurtida, cubos de queso antioqueño aromatizado, aguacate, huevo cocido, tocineta crocante y vinagreta de mostaza.

\$25.900





La Plaza de Quindés



PARA EMPEZAR Y ACOMPAÑAR

CHICHARRONES

100 gr de chicharrones, con guacamole, arepa y limón.

\$ 27.800

CHUNCHULLO

200 gr con arepa, limón y ají.

\$23.900

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO

Arepa con masa de mazorca tierna, queso mozzarella y suero costeño.

\$19.800

AREPA DE CHÓCOLO SIN QUESO

Arepa con masa de mazorca tierna y suero costeño.

\$15.200

AREPA DE MAÍZ CON CARNE DESMECHADA

Arepa de maíz peto con 80 gr de carne desmechada, maduro y hogao.

\$20.900

AREPA BOYACENSE

Arepa de maíz rellena con cuajada.

\$6.900

AREPA DE HUEVO

Arepa preparada con masa de maíz, rellena con huevo frito.

\$7.900

AREPA DE HUEVO CON CARNE

Arepa preparada con masa de maíz, rellena con huevo frito y carne desmechada.

\$ 13.900

AREPA CON POLLO Y MAÍZ

Arepa con pollo desmechado, hogao y maíz.

\$ 13,800

AREPA CON POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES

Arepa con pollo desmechado y champiñones.

\$ 13,800

AREPA DE MAÍZ CON MANTEQUILLA

Arepa de maíz peto, asada a la parrilla con mantequilla y un toque de sal.

\$ 2,900

AREPA CON QUESO ANTIOQUEÑO

Arepa de maíz peto con mantequilla y queso antioqueño molido

\$7.900

AREPA CON QUESO MOZZARELLA

Arepa de maíz peto con queso tipo mozzarella gratinado

\$9.100

AREPA CON HOGAO

Arepa de maíz peto asada a la parrilla con hogao.

\$ 6.900

MAZORCA ASADA

\$ 11.900

ALMOJÁBANA

\$5.900

PAN DE YUCA

\$5.300

Precios en pesos Colombianos, incluyen impuesto al consumo



EMPANADAS

EMPANADA ARGENTINA \$ 6.200

En masa de harina de trigo, rellena con trozos de carne de res y aceitunas

EMPANADA CAMPESINA \$ 4.900

En masa de harina de trigo, rellena con arroz, arveja, carne de res y cerdo, huevo y comino

EMPANADA DE QUESO \$ 6.200

En masa de harina de trigo rellena con queso tipo mozzarella.

EMPANADA CACHACA \$ 6.200

En masa de maíz peto, rellena de papa y carne, con ají y limón.

EMPANADA DE CARNE \$ 6.200

En masa de harina de trigo, rellena de carne molida, pimentón, cebolla y pimienta. Acompañada de ají y limón.

CANASTA DE 4 EMPANADAS ARGENTINAS \$ 22.900

4 empanadas argentinas, acompañadas de ají y limón

CANASTA DE 4 EMPANADAS CAMPESINAS \$ 18.200

4 empanadas campesinas.

CANASTA DE LA PLAZA (2 ARGENTINAS y 2 CAMPESINAS) \$ 20.900

2 empanadas Campesinas y 2 empanadas Argentinas, acompañadas de ají y limón

CANASTA DE 4 EMPANADAS DE QUESO \$ 22.900

4 empanadas de queso.

CANASTA DE 4 EMPANADAS CACHACAS \$ 22.900

4 empanadas cachacas. Acompañadas de ají y limón.

CANASTA DE 4 EMPANADAS DE CARNE \$ 22.900

4 empanadas de carne. Acompañadas de ají y limón.

Patacones

PATAcón SOLO SOLITO
\$ 7.200

PATAcón GRATINADO
\$ 13.600

PATAcón CON CARNE DESMECHADA
Patacón con 80 gr de carne desmechada, maduritos y hogao.
\$ 25.100

PATAcón CON HOGAO
\$ 9.800

PATAcón MARINO
Patacón acompañado de ceviche de camarón con aguacate.
\$ 31.900

PATAcón CON POLLO Y MAÍZ
Con 60gr de pollo desmechado, hogao y maíz.
\$ 18.500

PATAcón CON POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES
Con 60 gr de pollo desmechado y salsa de champiñones.
\$ 18.500

PLÁTANOS

MADURO SOLO SOLITO
\$ 11.900

MADURO CON QUESO Y BOCADILLO
\$ 15.900

ENVUELTO DE MAZORCA
Frito o al vapor acompañado de suero costeño.
\$ 10.900

EMBUTIDOS

MORCILLA 100 GR
Acompañada de arepa, ají casero y limón.
\$ 10.900

CHORIZO ANTIOQUEÑO 100 GR
Tipo antioqueño, acompañado de arepa, limón y ají casero.
\$ 13.900

LONGANIZA 100 GR
Acompañada de arepa, limón y ají casero.
\$ 12.900

SOPAS CONSOMÉS Y CREMAS

CAZUELA DE FRIJOLES

Frijoles con hogao, carne molida, chicharrones, arroz blanco, aguacate y arepa mini.

\$37.800

AJIACO CON POLLO

Con pollo desmechado, arroz blanco, mazorca y aguacate, acompañado con alcaparras y crema de leche.

\$34.800

TAZA DE FRIJOLES

Frijoles con hogao

\$ 11.900

SANCOCHO TRIFÁSICO

Costilla de Res, costilla de cerdo, pollo, papa, yuca, plátano, mazorca, arroz, hogao y aguacate

\$ 45.000

MONDONGO

Sopa de mondongo, acompañada de arroz blanco aguacate y banano (SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS)

\$31.800

CREMA DE TOMATE

Crema de tomate, acompañada con rodajas de pan, crema de leche y queso y aguacate

\$ 17.400

SOPA DE VERDURAS

Zanahoria, brócoli, arveja, habichuela, mazorca desgranada, papa, apio, en fondo de pollo. Con pan baguette y aguacate.

\$13.400

CALDO DE COSTILLA

Consomé con costilla de res, papa y picadillo de cebolla y cilantro

\$ 15.900

CONSOMÉ DE RES

Consomé con carne de res, papa, picadillo de cebolla y cilantro.

\$ 13.900

SOPA DE LA ABUELA

Sopa Caldosa con bisque, pescado y papa.

\$ 15.900

SANCOCHO DE BAGRE

200 gr de bagre, papa, yuca, plátano, hogao, acompañado con arroz blanco y aguacate

\$37.800



NUESTRA PARRILLA

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA PAPAS CRIOLLAS PAPAS CASCO
 PORCIÓN DE YUCA ARROZ BLANCO 120G PAPAS CHIPS
 ENSALADA FRESCA VERDURAS AL WOK PURÉ DE PAPA

PICADA PERSONAL (400 GR)

2 pinchos de res (140 gr), 150 gr de pechuga, 110 g de Lomo de Cerdo acompañado de una guarnición a elegir.

\$52.800

PICADA FAMILIAR (870 GR)

3 pinchos de res (210g), 150 g de pechuga de pollo, 110 g de Lomo de Cerdo, chorizo, 2 morcilla, longaniza, 4 arepas mini, papas criollas, yuca frita

\$99.800

ENTRECOT

Asado a la parrilla, acompañado de una guarnición a elegir.

180 g \$ 37.900
250 g \$ 48.900

CHURRASCO 250 GR

Acompañado de una guarnición a elegir.

\$53.800

SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA

180g de sobrebarriga, acompañada de papa con queso y arroz blanco o ensalada fresca.

\$46.800

PUNTA DE ANCA 250 GR

Acompañada de una guarnición a elegir.

\$56.800

LOMO DE RES

Acompañado de una guarnición a elegir.

220 gr \$56.800
330 gr \$74.900

LOMO PROVENZAL

150 gr de lomo de res en trozos, salteado con 50 gr de champiñones, vino tinto, salsa soya y crema de leche, acompañado de 120 gr de puré de papa.

\$ 36.800

BISTEC A CABALLO CON ENTRECOTE

Con cebolla, tomate y huevo frito, acompañado de 1 guarnición a elegir

180 gr \$39.800
250 gr \$ 52.600

BISTEC A CABALLO CON CHATA DE 250 GR

Con cebolla, tomate y huevo frito, acompañado de 1 guarnición a elegir.

\$ 57.600

COSTILLA DE CERDO CON SALSA BBQ 410 GR

Escoge entre:

- A la parrilla
- Fritas

Acompañadas de una guarnición a elegir.

\$ 52.600

CHULETA DE CERDO 300 GR

Con salsa chutney de manzana y naranja, acompañado de una guarnición a elegir

\$35.800

PUNTA DE ANCA DE CERDO 250 GR

Con salsa chutney de manzana y naranja, acompañado de una guarnición a elegir.

\$ 34.900

CHORIPAN 100 GR

Chorizo tipo argentino, en pan baguette, con queso gratinado y chimichurri.

\$ 23.900

CANASTA FRITANGUERA

1 morcilla, 1 chorizo, 1 longaniza, 2 arepas mini, papa criolla, ají y limón

\$ 36.400

TÉRMINOS DE NUESTRAS CARNES



AZUL

CORTE CRUDO QUE CONSERVA SU COLOR. PIEZA ATEMPERADA.



1/4

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFE AGRADABLE, CON CENTRO ROSADO INTENSO. TIBIA AL INTERIOR.



1/2

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFE CLARO Y TONO ROSADO AL CENTRO. PERFECTO PARA NO PERDER LA HUMEDAD.



A PUNTO

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFE EN MAYOR PROPORCIÓN, PRESENCIA DE ZONAS DORADAS. PERDIDA LIGERA DE HUMEDAD.



3/4

SELLADO POR FUERA, COSTRA TOSTADA Y CENTRO ROSADO PÁLIDO. POCÁ JUGOSIDAD.



4/4

COSTRA EXTERIOR MARRÓN, COLOR GRISACEO EN SU INTERIOR. MINIMA JUGOSIDAD, MAYOR RESISTENCIA A LA MORDIDA.

TODOS LOS GRAMAJES DE NUESTRAS CARNES ESTÁN DADOS EN CRUDO.

POLLO



POLLO ROSTIZADO ENTERO

Solo solito **\$ 43.900**
+1 Guarnición, salsa baby y ají.
\$ 54.900

POLLO ROSTIZADO MEDIO

Solo solito **\$ 24.500**
+1 Guarnición, salsa baby y ají.
\$ 32.800

POLLO ROSTIZADO CUARTO

Solo solito **\$ 13,900**
+1 Guarnición, salsa baby y ají.
\$ 19.900

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 230 GR

Con salsa BBQ, acompañado de 1 guarnición a elegir.

\$25.800

PECHUGA DE POLLO DE 230 GR EN SALSA DE QUESO Y CHAMPIÑONES

Pechuga de pollo de 230g, con salsa de queso y champiñones, acompañada de 1 guarnición a elegir.

\$35.800

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA PAPAS CRIOLLAS PAPAS CASCO
PAPAS SALADAS ARROZ BLANCO 120G PAPAS CHIPS
ENSALADA FRESCA

Pastas

Puedes elegir el tipo de pasta entre: Spaguetti, Fusilli y Fettuccine. Todas las pastas vienen acompañadas de pan baguette y queso parmesano.

PASTA CON POLLO Y CHAMPIÑONES
\$ 27.800

PASTA CON SALSA BOLOGNESE
\$ 34.800

PASTA MARINERA

Con mariscos y pescados salteados, en una base bisque.

\$ 42.800





VEGETARIANOS



ARROZ VEGETARIANO

Arroz con champiñones, zucchinies, maíz tierno, plátano maduro, pimentón, habichuela y hogao.

\$27.800



PASTA CON SALSA POMODORO

Puedes elegir el tipo de pasta entre: Spaguetti, Fusilli y Fettuccine. Todas las pastas vienen acompañadas de pan baguette y queso parmesano.

\$ 24.900



HAMBURGUESA VEGETARIANA

Hamburguesa apanada a base de lentejas, zuchini, berenjenas, champiñón y linaza (150g), en pan de remolacha, con cogollos de tudela y tomate acompañado de la mayonesa de la plaza.

\$ 22.900





ARROCES Y CALENTADOS

BANDEJA PAISA

Frijoles con hogao, carne molida, chorizo, chicharrón, maduritos, arroz blanco, huevo, aguacate y arepa mini

\$ 43.800

CALENTADO DE CARNES

Arroz, cerdo, res, chorizo, mazorca, tocineta, cebolla, cilantro, huevo revuelto y envuelto

\$ 36.900

CALENTADO ANDRES

Arroz, lentejas, lomo, pollo, papa, maíz, hogao, cilantro, huevo y envuelto

\$ 36.900

PAELLA

Carnes, mariscos, verduras, pan baguette y cascós de limón.

\$ 46.800

ARROZ CON CAMARONES

Arroz con Camarones, arvejas, habichuela y salsa vizcaina.

\$ 33.800

CALENTADO PAISA

Arroz, frijoles, lomo, chorizo, maduro, hogao, cilantro, huevo y envuelto

\$ 36.900

ARROZ DE LA PLAZA

Arroz con trozos de carne de cerdo, longaniza, pollo desmechado, papa criolla, hogao, arveja, habichuela, cimarrón y pimentón.

\$ 32.900

ARROZ CON POLLO

Pollo rostizado desmechado, arroz, arveja, habichuela y papa francesa.

\$ 29.800





GLORIOSAS HAMBURGUESAS



TODOS LOS GRAMAJES DE NUESTRAS
CARNES ESTÁN EXPRESADOS EN CRUDO

HAMBURGUESA CAMPESINA

Carne de res de 125gr, en pan brioche con salsa BBQ, salsa de la casa, queso, tomate, lechuga y cebolla.

\$ 18.800

COMBO

HAMBURGUESA CAMPESINA

Acompañada de una porción de papas francesa y una gaseosa de 16 Oz.

\$ 29.800

HAMBURGUESA MILAGROSA

Carne de res de 180gr, en pan brioche con salsa BBQ, salsa de la casa, queso, tomate, lechuga y cebolla.

\$ 24.800

COMBO

HAMBURGUESA MILAGROSA

Acompañada de una porción de papas francesa y una gaseosa de 16 Onzas.

\$ 35.500

HAMBURGUESA PODEROSA

110 gr de pechuga de pollo apanada. Con mix de verduras agridulces, tomate, lechuga y mayonesa de la plaza.

\$17.900

COMBO DE HAMBURGUESA PODEROSA

Acompañada de una porción de papas francesa y una gaseosa de 16 Onzas.

\$27.800

GUARNICIONES

PAPAS SALADAS	\$ 7.500	GUACAMOLE	\$5.900
PAPAS CRIOLLAS	\$ 7.500	ADICIÓN DE AGUACATE 100 G	\$ 5.800
PURÉ DE PAPA	\$ 7.500	ADICIÓN DE QUESO MOZZARELLA 60G	\$ 7.900
PAPAS A LA FRANCESA	\$ 7.500	ADICIÓN DE QUESO ANTIOQUEÑO 100G	\$ 5.200
PAPAS CASCO	\$ 7.500	HUEVO FRITO	\$ 3.200
VERDURAS AL WOK	\$ 7.500	PORCIÓN DE TOCINETA	\$ 6.500
PAPAS CHIP	\$ 7.500	PORCIÓN DE POLLO DESMECHADO	\$ 8.900
PORCIÓN DE ARROZ BLANCO	\$ 3.500	MADURITOS	\$ 3.500
PORCIÓN DE ARROZ CON COCO	\$ 6.900		
ENSALADA FRESCA ACOMPAÑAMIENTO	\$ 7.500		



DE MAR Y RÍO

CALDERETA DE MARISCOS

250 gr de mariscos y pescado salteados, con una base de bisque, acompañada de 2 patacones guineos y arroz blanco o arroz con coco.

\$ 51.200



TILAPIA EN SALSA NUQUÍ 200 GR

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$ 35.800

TILAPIA A LA PLANCHA 200 GR

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$ 33.800

TRUCHA EN SALSA NUQUÍ 350 GR

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$ 39.200

TRUCHA A LA PLANCHA 350 GR

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$ 36.800

SALMÓN EN SALSA NUQUÍ 200 GR

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$52.800

SALMÓN A LA PLANCHA 200 GR

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$49.800

BAGRE EN SALSA CRIOLLA 200 GR

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$ 36.900

BAGRE A LA PLANCHA 200 GR

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$ 34.900

BAGRE EN SALSA NUQUÍ 200 GR

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

\$ 37.800

GUARNICIONES

ARROZ BLANCO ARROZ CON COCO
VERDURAS AL WOK PATACÓN ENSALADA

CEVICHE MIXTO

Ceviche mixto con camarones (100 gr), tilapia (120 gr) en preparacion caribeña, aguacate, maíz, cilantro, cebolla. Acompañado de patacón.

\$ 48.900



CEVICHE CLÁSICO

100 gr de pescado blanco en leche de tigre, cebolla morada, aguacate, cilantro, chips de plátano y maíz tostado

\$ 19.900



CEVICHE PACÍFICO

100 gr pescado blanco en leche de coco, mango verde, pimentón rojo, cilantro, aguacate, maíz tostado y chips de plátano.

\$ 26.900



FISH & CHIPS

200 gr de cubos de pescado apanado, acompañado de papas a la francesa, limón y salsa de la casa

\$ 34.900

PATACÓN MARINO

Patacón acompañado de ceviche de camarón con aguacate.

\$ 31.900



TODOS LOS GRAMAJES DE NUESTRAS CARNES ESTÁN DADOS EN CRUDO.



FRUTERÍA

JUGOS NATURALES

Arazá - Banano - Borojo - Curuba - Feijoa - Fresa
 Guanábana - Guayaba - Gulupa - Lulo - Mango - Maracuyá
 Melón - Mora - Níspero - Papaya - Piña - Sandía
 Tamarindo - Tomate de Árbol - Uva

En agua **\$ 10.600** **16 OZ** En Leche **\$ 13.500**

En Leche de almendras **\$ 20.000**

PONCHES

Fresa - Mora - Coco / Mango- Banano / Mandarina- Fresa
 Gulupa- Mango / Guanábana - Mora / Guanábana- Fresa
 Piña- Hierbabuena (solo en agua)
 Piña- naranja- hierbarbuena (solo en agua)

En agua **\$ 11.900** **16 OZ** En Leche **\$ 14.900**

En Leche de almendras **\$ 21.300**



TRADICIONALES DE LA CASA

CHOLAO

Refrescante postre de frutas típicas (papaya, maracuyá, granadilla, pera, manzana, lulo) con hielo, leche condensada y salsa de mora.

\$ 17.200

GUANÁBANADA

Con ralladura de limón.

\$ 13.600

LULADA CON LECHE CONDENSADA

Lulo mascerado acompañado con leche condensada.

\$ 15.200

TAZÓN DE FRUTAS

Tazón de frutas (papaya, melón, piña y fresa), granola y yogurt.

\$ 19.800

SALPICÓN

De 16 Onzas, con fruta picada.

\$ 12.800



ADICIÓN DE HELADO
\$ 5.500

CÍTRICOS

JUGO DE NARANJA

16 Onzas.

\$12.000

JUGO DE MANDARINA

16 Onzas.

\$ 15.200

LIMONADA NATURAL 16 OZ

\$ 8.800

LIMONADA DE COCO 16 OZ

Con leche de coco y leche condensada.

\$ 18.500

LIMONADA DE PANELA 16 OZ

\$ 9.800

LIMONADA DE HIERBABUENA 16 OZ

\$ 8.900

JUGO DE NARANJA – ZANAHORIA

\$ 12.400

SODAS

FRUTOS ROJOS

Fresas, arándanos y salsa de mora.

\$ 11.600

CÍTRICA

Mandarina, maracuyá, toronja y limón.

\$ 11.600

LYCHEES Y SANDÍA

\$ 11.600

Precios en pesos Colombianos, incluyen impuesto al consumo

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL SIN GAS 500 ML	\$8.300
AGUA MANANTIAL SIN GAS 500 ML CON LIMÓN	\$8.700
AGUA MANANTIAL CON GAS 300 ML	\$6.500
AGUA MANANTIAL CON GAS 300 ML CON LIMÓN	\$6.900
FUZE TEA	\$ 6.500
SODA	\$ 7.200
SODA CON LIMÓN	\$7.600
GASEOSA 16 ONZAS	\$ 6.900
COCA COLA 400 ml	\$ 7.700
GINGER 300 ML	\$7.200
REFAJO	\$ 13.500

Schweppes



CERVEZAS

ARTESANALES
BBC

\$ 14.500

NACIONALES
CLUB COLOMBIA

\$ 9.800

CHELADA \$ 10.500
MICHELADA \$ 10.800

IMPORTADAS

CORONA

\$ 13.800

CHELADA \$ 14.800
MICHELADA \$ 15.100

HEINEKEN

\$ 12.800

BEBIDAS CALIENTES

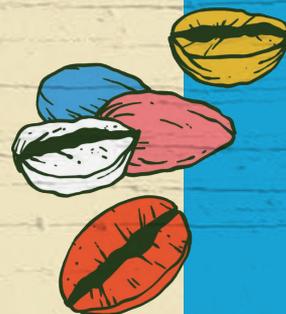
ESPRESSO	\$ 5.900
ESPRESSO AMERICANO	\$ 5.900
ESPRESSO MACCHIATTO	\$ 6.500
CAPPUCCINO	\$ 7.600
CAPPUCCINO CON LECHE DE ALMENDRAS	\$ 11.800
CAFÉ LATTE	\$ 7.600
CAFÉ LATTE CON LECHE DE ALMENDRAS	\$ 11.800
TINTO COLADO	\$ 4.600
MOCACCINO	\$ 7.900
MOCACCINO CON LECHE DE ALMENDRAS	\$ 11.800
CHOCOLATE	\$ 7.600
CHOCOLATE CON LECHE DE ALMENDRAS	\$ 10.800
MILO CALIENTE 12 OZ	\$ 8.900
MILO FRIO 16 OZ	\$ 10.900
AGUA DE PANELA	\$ 5.500
AROMÁTICA	\$ 4.600
VASO DE LECHE ENTERA O DESLACTOSADA 9 OZ	\$ 5.400
VASO DE LECHE DE ALMENDRAS 9 OZ	\$ 9.400
TÉ EN AGUA	\$ 4.500
TÉ EN LECHE	\$ 7.600



POSTRES

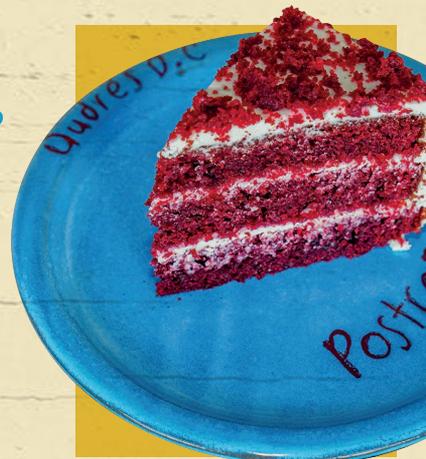


ALFAJOR	\$ 3.400
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$ 16.800
TRES LECHES Clásico postre, servido con leche condensada y salsa de caramelo.	\$ 12.900
MILHOJA Pidela con Arequipe, crema pastelera o mixta.	\$ 12.800
TORTA DE ALMOJÁBANA Acompañada con jalea de guayaba.	\$ 10.900
TORTA DE CUAJADA Acompañada con melao.	\$ 10.900
CUAJADA CON MELAO	\$ 12.900
TORTA MARÍA LUISA Torta casera de vainilla y aguardiente rellena con compota de moras.	\$ 12.800
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 13.900
GALLETA DE OJITOS	\$ 3.400
BREVAS CON AREQUIPE	\$ 10.500
TORTA RED VELVET	\$ 13.900
PIE DE LIMÓN	\$ 15.900
CHEESECAKE DE OREO	\$ 17.800
CORAZÓN DE CHOCOLATE	\$ 8.900
ADICIÓN DE HELADO	\$ 5.500



CREPES

CREPE NUTELLA	\$ 17.900
CREPE NUTELLA FRESA	\$ 13.900
CREPE NUTELLA BANANO	\$ 13.900



COCTELES



MANDARINO

2 onzas de VODKA
y nieve de mandarina

\$ 33.800

LULAZO

1,5 Oz Vodka, pulpa de lulo
y nieve de limón.

\$ 33.800

MARGARITA

1,5 onzas de TEQUILA,
triple sec y zumo de limón

\$ 33.800

DAIQUIRÍ

1,5 onzas de RON, triple sec,
zumo de limón y syrup. Disponible
en los siguientes sabores:
lulo, fresa, maracuyá o mora

\$ 29.900

GIN TONIC

1,5 onzas de GINEBRA y agua
tónica Puedes elegir entre:
Gin Tonic con Toronja y Tomillo
Gin Tonic con frutos rojos
Gin Tonic con Pepino y limón

\$ 35.900

DRY MARTINI

3 onzas de ginebra,
vermouth dry y aceitunas

\$ 39.800

MOJITO

1,5 onzas de RON Bacardi,
limón, syrup, hierbabuena
y soda

\$ 24.800

MOJITO MORENO

1,5 Oz Ron Bacardi añejo, hierbabuena,
limón, soda y azúcar morena.

\$ 26.200

CUBA LIBRE

1,5 onzas de RON, coca cola,
zumo de limón y gotas amargas

\$ 22.800

PIÑA COLADA

1,5 onzas de RON, helado, piña,
leche condensada y leche de coco

\$ 33.800

SANTERÍA

2 Oz Bacardi mandarina,
nieve de limón, moras,
zumo cítrico.

\$ 28.900

TINTO DE VERANO

3,5 onzas de vino tinto,
jugo de naranja y sprite

\$ 18.000

SANGRÍA

3 Oz vino tinto, brandy, zumo de naranja,
fruta (uva, manzana, naranja,
melocotones, arandanos)

TINTO \$ 21.800

3 Oz vino blanco, brandy, zumo de naranja,
fruta (uva, manzana, naranja,
melocotones, arandanos)

BLANCO \$20.000

MOSCOW MULE

2 Oz de Vodka, Ginger beer,
zumo de toronja y syrup

\$ 35.900

COPA DE MIMOSA

3 onzas Vino espumoso
y jugo de naranja

\$ 15.900





VINOS

COPA DE VINO TINTO

\$ 19.800

TINTOS

- CASILLERO DEL DIABLO** Cabernet Sauvignon 750 ml. \$ 124.900
- CASILLERO DEL DIABLO** Cabernet Sauvignon 375 ml. \$ 68.900
- CASILLERO DEL DIABLO** Merlot 750 ml. \$ 124.900
- CASILLERO DEL DIABLO** Malbec 750 ml. \$ 124.900
- CASILLERO DEL DIABLO** Carmenere 750 ml. \$ 124.900

BLANCOS

COPA DE VINO BLANCO

\$ 19.800

- CASILLERO DEL DIABLO** Sauvignon Blanc 750 ml. \$ 124.900
- CASILLERO DEL DIABLO** Sauvignon Blanc 375 ml. \$ 68.900
- CASILLERO DEL DIABLO** Chardonnay 750 ml. \$ 124.900

ROSÉ

- CASILLERO DEL DIABLO** Rosé 750 ml. \$ 124.900

LICORES



AGUARDIENTES

	BOTELLA	TRAGO
ANTIOQUEÑO	\$ 135.000	\$ 12.000
ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	\$ 135.000	\$ 12.000
NÉCTAR CLUB	\$ 130.000	\$ 11.000

GINEBRAS

	BOTELLA	TRAGO
TANQUERAY	\$ 239.000	\$ 25.000
BOMBAY	\$ 282.000	\$ 26.100
GORDONS	\$ 226.000	\$ 20.900
BEEFEATER	\$ 226.000	\$ 20.900



RONES

	BOTELLA	TRAGO
BACARDÍ AÑEJO	\$ 159.000	\$ 14.700
BACARDÍ CARTA BLANCA	\$ 146.000	\$ 13.500
VIEJO DE CALDAS	\$ 127.000	\$ 11.800
BACARDÍ MANDARINA	\$ 146.000	\$ 13.500

TEQUILAS

PATRÓN AÑEJO	BOTELLA \$ 440.000	TRAGO \$ 39.900
PATRÓN SILVER	BOTELLA \$ 360.000	TRAGO \$ 32.000
CAZADORES REPOSADO	BOTELLA \$ 270.000	TRAGO \$ 24.900
CAZADORES PLATA	BOTELLA \$ 219.000	TRAGO \$ 20.900
DON JULIO REPOSADO	BOTELLA \$ 460.000	TRAGO \$ 41.900

VODKA

	BOTELLA	TRAGO
SMIRNOFF	\$ 199.000	\$ 18.400
ABSOLUT	\$ 298.000	\$ 26.600



WHISKY

	BOTELLA	TRAGO
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 400.000	\$ 33.000
OLD PARR	\$ 319.000	\$ 29.500
SELLO NEGRO	\$ 319.000	\$ 29.500
SELLO ROJO	\$ 224.000	\$ 20.700





EVERETS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN



3182899413
6016531010

WWW.ANDRESCARNEDERES.COM
mercadeoplazasyexpres@laplazadeandres.com



PÁSATE

POR EL
alma
cén

Y si de reojo
viste algo que te dio antojo
no dudes en preguntar
que en tu casa
también puede estar.



TELÉFONOS:
6016531010-3188882934



QUERIDO COMENSAL

"DE ACUERDO A LA CIRCULAR ÚNICA DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, NOS PERMITIMOS COMUNICARLE:"



ADVERTENCIA DE PROPINA: SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 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, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. DESPUÉS DE IMPRESA LA FACTURA LOS CONSUMIDORES PODRÁN DESISTIR DE PAGAR O MODIFICAR EL VALOR DE LA PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO EL 100% DE LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ENTRE EL PERSONAL OPERATIVO DEL RESTAURANTE.

EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA EXCLUSIVA DISPUESTA EN BOGOTÁ PARA ATENDER LAS INQUIETUDES SOBRE EL TEMA:

6 51 32 40 O A LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPER INTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: 5 92 04 00 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL 018000-910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA.

La Plaza de Andrés 



