



VOLVER *a* CASA

Donde el sabor te abraza

COCINA DE MEMORIA CONTEMPORÁNEA



Honramos nuestra historia en cada fogón.
Rescatamos el producto de nuestra tierra con
técnicas que respetan el tiempo y el fuego, para
devolverte el sabor que siempre ha vivido en tu
memoria.





ENTRADAS

El principio de lo bueno.

CANASTICAS DE PLÁTANO

Rellenas de chicharroncitos crocantes, con guacamole fresco y pico de gallo.

x 4

\$25.000

EMPANADAS VATICANAS

Masa fina laminada con cobertura de maíz puro y un relleno concentrado de papa.

x 6

\$12.000

EMPANADAS DE CARNE

De puro maíz, con un guiso profundo de maíz puro y masa bien crocante.

x 6

\$16.000

MINI PASTELES DE POLLO

Pollo marinado en especias tostadas y masa doradita

x 6

\$18.000

CHAMPIÑONES GRATINADOS

Salteados en mantequilla, hierbas frescas y un gratinado sutil.

\$32.000

MORCILLA

Porción de nuestra morcilla tradicional.

\$22.000

CHORIZO

Chorizo artesanal parrillero, ideal para empezar.

\$25.000

CHICHARRÓN BERRACO

Crocante por fuera, jugoso por dentro. Acompañado de papa al vapor y arepa de mote.

\$32.000

QUESO A LA BRASA

Sellado al fuego y acompañado de una sutil reducción de frutos rojos.

\$30.000

AREPAS RELLENAS DE CHICHARRÓN

Arepas rellenas de chicharron

x4

\$30.000

EMPANADAS DE POLLO CON TOCINETA

\$18.000



PICADAS

Para compartir en la mesa.

PICADA VOLVER A CASA

Cerdo, chicharrón, morcilla y chorizo parrillero.
Con papa al vapor y arepa.
(2 personas)

\$70.000

TRANCADA CAMPESINA

Cerdo, res, pollo. Incluye chorizo, chicharron
morcilla, empanaditas, papa al vapor y arepa de
mote.
(2 personas)

\$80.000



DESAYUNOS

Lo esencial para empezar el día.

CALENTADO MONTAÑERO

Frijoles, arroz, huevo, madurito y arepa con
quesito fresco. Elige tu proteína.

\$29.500

CALENTADO SENCILLO

La base de nuestra casa: arroz y frijol con todo el
sabor.

\$25.000

DESAYUNO CASERO

Arepa de tela, quesito fresco,
huevos al gusto.

\$18.000

HUEVOS NAPOLITANOS

Huevos en su punto bañados en una reducción
de tomate artesanal y un toque gratinado que
reconforta el alma.

\$22.000

AREPA DE CHOCOLO CON QUESITO

\$10.000



PLATOS CRIOLLOS

Recetas que saben a hogar, hechas con el amor y el tiempo que solo se encuentra en la cocina de la abuela.

SUDADO DE LENGUA

Cocción prolongada en su propio jugo hasta lograr una textura suave y un sabor criollo, acompañado de arroz, ensalada y arepa de mote

\$52.000

HÍGADO ENCEBOLLADO

Sellado en su punto y cubierto con una generosa cama de cebolla doradita, acompañado de arroz, ensalada y arepa de mote.

\$42.000

POSTA SUDADA O MORRILLO

Carne tierna en su salsa de cocción tradicional, con todo el gusto del hogar. Acompañada de arroz, ensalada y arepa de mote.

\$47.000

CAZUELA CAMPESINA

Nuestra versión más completa con frijoles de la casa, chicharrón crocante, chorizo parrillero, maicitos, carne molida y maduritos picados.

\$38.000

BANDEJA PAISA

La experiencia definitiva para quienes buscan el sabor más potente y auténtico de nuestra cultura, porción de frijoles con chicharrón, chorizo, morcilla, carne molida, huevo, tajada de maduro, arroz, ensalada, arepa.

\$58.000

BANDEJA DE LA ABUELA

El abrazo de casa en cada bocado. Nuestra receta más especial servida con el amor de siempre, porción de frijoles, huevo, tajada de maduro, arroz, ensalada, arepa. una sola proteína a su elección.

\$44.000

Con res: \$48.000





PARRILLA

El fuego como herramienta.

SOLOMITO MADURADO

Sellado intenso y reposo técnico. Carne de alta calidad con sabor profundo.

\$75.000

FILET MIGNON

Centro de solomito envuelto en tocineta, con una cocción precisa al fuego.

\$80.000

CHURRASCO

Corte grueso a la brasa directa, con un marmoleado perfecto.

\$65.000

PUNTA DE ANCA

Sellado firme y centro jugoso, con su grasita dorada y marmoleado.

\$70.000

MALÉVO

Nuestra joya de la parrilla; un corte imponente y con carácter, sellado a fuego alto para despertar sus jugos y servido en su punto máximo de sabor ahumado.

\$80.000

PECHUGA TRES SABORES

Filete de pollo a la plancha sobre base de salsa napolitana, gratinado a la perfección con una mezcla de quesos mozzarella y parmesano. Sabor intenso en cada bocado.

\$48.000

PECHUGA A LA PARRILLA

\$47.000

LOMO DE CERDO A LA PARRILLA

\$55.000

MORRILLO

Cocción lenta y finalizado a la brasa.

\$50.000

COSTILLAS BBQ

Cocción prolongada y glaseado reducido.

\$55.000

CHUZOS

Deliciosos chuzos preparados a la parrilla con carnes seleccionadas de res, cerdo o pollo, marinadas con especias de la casa y asados al punto perfecto para resaltar su sabor jugoso y ahumado. Una opción clásica y llena de sabor para disfrutar en cualquier momento

CHUZO DE POLLO

\$35.000

CHUZO DE CERDO

\$35.000

CHUZO DE RES

\$38.000



SOPAS, ENSALADAS & VEGETARIANOS

BOWL CÉSAR

Verdes frescos con pollo a la parrilla, acompañados de nuestro aderezo clásico.

\$35.000

CREMA DE TOMATE AL GRATÍN

Gratinada, acompañada de pollo desmechado y la jugosidad del pico de gallo.

\$35.000

CREMA DE TOMATE SENCILLA

Acompañada de pan de natas

\$18.000

CAZUELA PAISA VEGETARIANA

Una base rica de frijoles acompañada de una selección de vegetales frescos.

\$38.000





ANTOJOS DEL FIN DE SEMANA

Lo mejor de nuestra cocina para compartir.

SANCOCHO BIFÁSICO

Una robusta preparación con dos variedades de carne, yuca, plátano y mazorca. Con carne de cerdo y res

\$32.000

SANCOCHO TRIFÁSICO

La expresión máxima de nuestra tradición, un festín con tres carnes seleccionadas cerdo, res y pollo, cocinadas lentamente con la frescura de la tierra

\$38.000

MONDONGO

Callo de cocción lenta con verduras frescas y el sabor tradicional de nuestra cocina.

\$38.000

AJIACO

La auténtica receta con tres variedades de papa, pollo desmechado, guascas y crema de leche.

\$38.000



MENÚ INFANTIL

Para los más pequeños de casa.

JULIANITAS DE SOLOMITO

Tiernos cortes de carne, acompañados de papas a la francesa o nuggets.

\$30.000

JULIANITAS DE POLLO

Tiernos cortes de carne o pollo, acompañados de papas a la francesa o nuggets.

\$28.000

CHORI PAPAS

Chorizo artesanal picado con papas a la francesa o nuggets.

\$25.000

HAMBURGUESA

Carne seleccionada de la casa servida en pan artesanal, pensada para su tamaño.

\$25.000



PESCADOS & MARISCOS

Sabores que viajan desde nuestras costas. Todos nuestros pescados van acompañados de arroz, patacón y ensalada fresca.

CAZUELA DE MARISCOS

Una mezcla cremosa de camarón, palmitos, mejillones, langostino y almeja.

\$59.000

TRUCHA FRITA

Trucha entera llevado al aceite hasta lograr una piel dorada y crocante que guarda toda su frescura natural.

\$48.000

TRUCHA MARINERA

Delicada trucha bañada en una rica salsa marinera con reducción de vino blanco y frutos del mar.

\$57.000

MOJARRA FRITA

Piel crocante dorada e interior jugoso.

\$45.000

SALMÓN A LA BRASA

Lomo premium preparado exclusivamente a la parrilla para resaltar su sabor natural y textura firme.

\$68.000

RÓBALO APANADO

Rebozado ligero y centro delicado.

\$60.000





BEBIDAS

GUANDOLO

Bebida ancestral a base de cítricos y hierbabuena,
pura frescura de campo

\$4.000

Jarra de guandolo x 6: \$21.000

CLARO

El refresco tradicional de nuestra tierra

\$5.000

MAZAMORRA

Maíz tierno en leche, servida como se debe

\$8.000

SODAS SABORIZADAS

Frutos Rojos o Frutos
Amarillos

Soda de Tamarindo

Soda de Toronja

Soda de Manzana

\$12.000

JUGOS NATURALES

En agua o leche con las mejores frutas de
nuestra tierra.

En agua

\$13.000

En leche

\$15.000

LIMONADA NATURAL

\$12.000

Jarra de limonada x 6: \$55.000

LIMONADA DE COCO O CEREZADA

\$15.000



COCTELERÍA

EL BERRACO (*EXCLUSIVO*)

Nuestra creación insignia, un cóctel con carácter a base de claro y secretos de la casa.

MARGARITA

Elegancia cítrica con el equilibrio perfecto entre tequila y sal.

MOJITO

Refrescante mezcla de ron, azúcar y la frescura de la menta.

GIN TONIC

La sofisticación de la ginebra con el toque vibrante de la tónica y botánicos.

CUBA LIBRE

Un clásico eterno; ron, cola y un toque de limón.

PIÑA COLADA

Dulce cremosidad tropical para refrescar el paladar.

**Puedes pedirlo sin alcohol*

CAIPIRINHA

El vigor de la cachaza con el alma del limón macerado.

MOSCOW MULE

Coctel clásico, refrescante y con tonos de gengibre, creado como aperitivo refrescante

PALOMA

Es valorado por su sabor vibrante, equilibrio dulce-amargo y sencillez, siendo considerado el verdadero cóctel Mexicano.

TODOS A \$30.000

MIÉRCOLES 2X1

SANGRÍA ARTESANAL

Sangria Rosé: una mezcla exótica y delicada de lychees y frescas fresas con vino rosé, Dulce, floral y refrescante.

250 mL	\$27.000
500 mL	\$50.000
1.000 mL	\$100.000



BARISTAS & DIGESTIVOS

TINTO DEL ABUELO

El aroma y sabor de nuestra montaña en una taza.

\$3.000

CAPPUCCINO

Equilibrio entre café expreso y una espuma de leche sedosa.

\$8.000

AMERICANO

La esencia pura del café para disfrutar con calma.

\$3.000

CAFÉ CON LECHE

El compañero ideal de cualquier tarde o mañana.

\$5.000

PINTADITO

Café con un toque de leche, pequeño pero con carácter.

\$3.000

EXPRESO

Concentración máxima de energía y aroma.

\$4.000

CHOCOLATE

Batido a mano, cremoso y reconfortante.

\$8.000

CARAJILLO

El balance perfecto entre café y licor; un producto digestivo ideal para cerrar la comida.

\$8.000

AROMÁTICA FRUTOS DE MI TIERRA

Infusiones naturales de Frutos Rojos o Frutos Amarillos

\$6.000



POSTRES

El dulce final de un encuentro.

CONSENTIDA DEL HORNO

Galleta artesanal recién horneada, con trozos de chocolate al 37% y 70% y maní tostado, servida caliente con una bola de helado de vainilla.

\$24.000

FUEGO DE LA MONTAÑA

Volcán tibio con centro fundente de arequipe, acompañado de helado de vainilla y maní caramelizado.

\$24.000

PAVLOVA TROPICAL

Delicada base de merengue crocante, cubierta con ganache montada de coco, coulis de maracuyá, mango fresco y un toque de ralladura de limón.

\$24.000

TORTA DE LA ABUELA

Un bizcocho de textura esponjosa y delicada vainilla.

\$10.000

BREVAS CON AREQUIPE Y QUESO

Dulces brevas en almíbar artesanal acompañadas de queso fresco y arequipe.

\$15.000





PARA LLEVAR & REGALAR

Productos 100% caseros, elaborados sin químicos ni conservantes
para llevar el sabor de nuestra casa a la suya.

LIBRA DE MORCILLA

Nuestra receta tradicional, lista para compartir.

\$11.000

PAQUETE DE CHORIZO ARTESANAL

Selección de la mejor carne con sazón parrillera.

\$25.000

HOGAO ARTESANAL

Guiso tradicional con tomates
y cebollas frescas.

\$14.000

SALSA NAPOLITANA

Base de tomates maduros y hierbas del huerto.

\$14.000

JUGO DE TOMATE

Concentrado natural para sus preparaciones.

\$14.000

PAN DE LA ABUELA

Tierno y con el aroma del horno de antes.

\$18.000

PAN DE MAÍZ

Sabor rústico y ligeramente dulce del campo.

\$18.000



VOLVER *a* CASA

Donde el sabor te abraza