

# CARTA



# MENÚ



# PLAZA



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



La Plaza de Qudrés<sup>®</sup>



# DESAYUNOS

La Plaza de  
Audrés<sup>®</sup>



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

La Plaza de  
Andrés

# DESAYUNOS



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

## ESPECIALIDADES

- CALDO DE COSTILLA**..... \$ 15,900  
Con costilla de res, papa y picadillo de cebolla y cilantro
- CONSOMÉ DE RES**..... \$ 13.900  
Carne de res, papa y picadillo de cebolla y cilantro
- BISTEC A CABALLO CON ENTRECOTE** \$ 39.800  
180 gr de entrecote, con cebolla, tomate y huevo frito, acompañado de una guarnición a elegir
- BISTEC A CABALLO CON ENTRECOTE** \$ 52.600  
250 gr de entrecote, con cebolla, tomate y huevo frito, acompañado de una guarnición a elegir
- TAMAL**.....\$ 12.800  
En masa de harina de maíz, relleno de carne y pollo envuelto en hojas de plátano
- CHANGUA CON HUEVO**..... \$ 7.900  
Con dos huevos, picadillo de cilantro y cebolla
- CHANGUA CON HUEVO, PAN Y QUESO** \$ 10.900  
Con tostada de pan, queso fundido, dos huevos, cilantro y cebolla
- CHICHARRONES**..... \$ 27.800  
100 gr de chicharrones con guacamole, arepa y limón
- PANCAKES**..... \$ 14.900  
Pancakes con banano, fresa y miel
- CHORIZO ANTIOQUEÑO**..... \$ 13.900  
Acompañado de arepa y ají casero

## SELECCIÓN DE HUEVOS

- Al gusto en patacón**..... \$ 9.500  
*Revueltos, pericos o fritos.  
Sobre Patacón (opcion de 2 toppings)*
- Al gusto en arepa**..... \$ 7.500  
*Revueltos, pericos o fritos.  
Sobre Arepa (opcion de 2 toppings)*
- Omelette**.....\$ 11.800  
*de jamón y queso*
- Omelette**.....\$ 11.800  
*de champiñones y queso*
- Revueltos** ..... \$ 9.900  
*con mazorca y tocineta*
- Huevos en cacerola**.....\$ 6.500  
*(pericos, revueltos o fritos)*
- Huevos cocidos**..... \$ 5.300  
*2 unidades*

## 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*

Precios en pesos Colombianos, incluyen impuesto nacional al consumo

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

**\$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

La Plaza de  
Quindío

# DESAYUNOS



## AREPAS AREPAS

Arepa de chocolate sin queso \$15.200

*Con suero costeño*

Arepa de chocolate con queso \$19.800

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

Arepa Boyacense..... \$6.900

Arepa carne desmechada \$20.900

*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

Pandeyuca..... \$5.300

Envuelto de Mazorca..... \$10.900

*Frito o al vapor, con suero costeño*

## 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

*Precios en pesos Colombianos, incluyen impuesto nacional al consumo*

## PATACONES

Patacón solo solito..... \$7.200

Patacón gratinado..... \$13.600

Patacón con carne desmechada *Patacón con 80 g de carne desmechada, maduritos y hogao.*.... \$25.100

Patacón con Hogao ..... \$9.800

Patacón con pollo y maíz *Patacón con 60gr de pollo desmechado, hogao y maíz.*..... \$18.500

Patacón con pollo y salsa de champiñones *60gr de pollo desmechado y salsa de champiñones.*.... \$18.500

# 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**

# 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

# BEBIDAS CALIENTES

Americano \$ 6.500	Macchiato \$6.500	Mocaccino \$7,900	Espresso \$5.900
Capuchino \$7.600	Capuchino leche de almendras \$11.800	Latte \$7,600	
Latte con leche de Almendras \$11.800	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		

# SODAS

Frutos rojos <b>\$ 11.600</b> <i>(Fresas, arándanos y salsa de mora)</i>
Cítrica <b>\$ 11.600</b> <i>(Mandarina, maracuyá, toronja y limón)</i>
Lychees y Sandía <b>\$ 11.600</b>

# JUGOS Y PONCHES

## JUGOS TRADICIONALES

*Arazá - Banano - Borojo - Curuba - Feijoa  
 Fresa - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Lulo  
 - Mango - Maracuyá - Melón Mora - Nispero -  
 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

Precios en pesos Colombianos, incluyen impuesto nacional al consumo

# COCTELES

<b>Bloody Mary</b> <b>\$ 25.900</b> Vodka, jugo de tomate, salsa inglesa, pimienta y ají tabasco
<b>Mimosa</b> <b>\$15.900</b> Vino espumoso y jugo de naranja



**PREGUNTA**  
**~ POR ~**  
**NUESTROS**  
**RECOMENDADOS**





# La Plaza de Quindres



## 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 Andrés



## 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 SALSAS 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

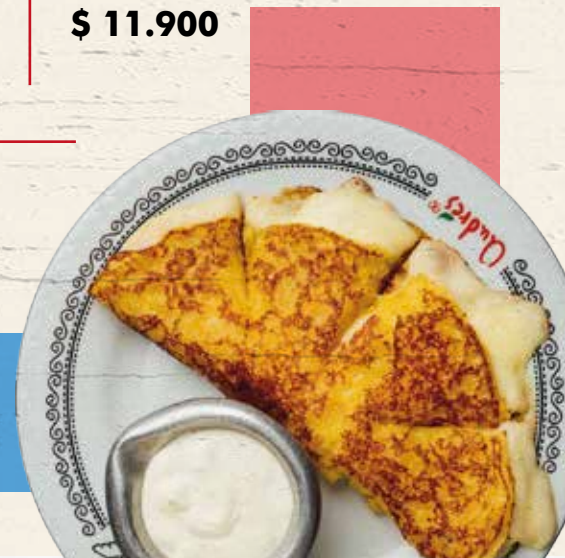
**\$ 11.900**

### ALMOJÁBANA

**\$5.900**

### PAN DE YUCA

**\$5.300**





# 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



**TODOS LOS GRAMAJES DE NUESTRAS CARNES ESTÁN DADOS EN CRUDO.**

# POLLO



## **POLLO ROSTIZADO ENTERO**

Solo solito **\$ 42.900**  
+1 Guarnición, salsa baby y ají.  
**\$ 52.900**

## **POLLO ROSTIZADO MEDIO**

Solo solito **\$ 22.900**  
+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.

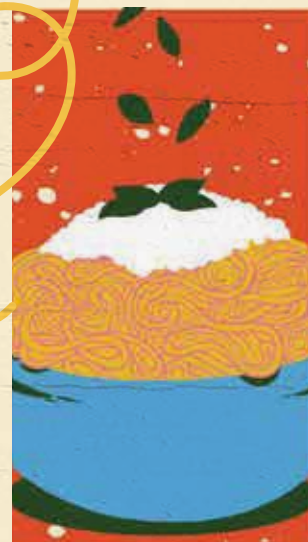
**PASTA CON POLLO Y CHAMPIÑONES**  
**\$ 27.800**

**PASTA CON SALSA BOLOGNESE**  
**\$ 34.800**

## **PASTA MARINERA**

Con mariscos y pescados salteados, en una base bisque.

**\$ 42.800**



Precios en pesos Colombianos, incluyen impuesto al consumo



# 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**



# 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 vizcaína.

**\$ 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

<b>CHOLAO</b>	<b>\$ 17.200</b>
Refrescante postre de frutas típicas (papaya, maracuyá, granadilla, pera, manzana, lulo) con hielo, leche condensada y salsa de mora.	
<b>GUANÁBANADA</b>	<b>\$ 13.600</b>
Con ralladura de limón.	
<b>LULADA CON LECHE CONDENSADA</b>	<b>\$ 15.200</b>
Lulo mascerado acompañado con leche condensada.	
<b>TAZÓN DE FRUTAS</b>	<b>\$ 19.800</b>
Tazón de frutas (papaya, melón, piña y fresa), granola y yogurt.	
<b>SALPICÓN</b>	<b>\$ 12.800</b>
De 16 Onzas, con fruta picada.	



**ADICIÓN DE HELADO**  
**\$ 5.500**

## CÍTRICOS

<b>JUGO DE NARANJA</b>	<b>\$12.000</b>
16 Onzas.	
<b>JUGO DE MANDARINA</b>	<b>\$ 15.200</b>
16 Onzas.	
<b>LIMONADA NATURAL 16 OZ</b>	<b>\$ 8.800</b>
<b>LIMONADA DE COCO 16 OZ</b>	<b>\$ 18.500</b>
Con leche de coco y leche condensada.	
<b>LIMONADA DE PANELA 16 OZ</b>	<b>\$ 9.800</b>
<b>LIMONADA DE HIERBABUENA 16 OZ</b>	<b>\$ 8.900</b>
<b>JUGO DE NARANJA – ZANAHORIA</b>	<b>\$ 12.400</b>

## SODAS

<b>FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$ 11.600</b>
Fresas, arándanos y salsa de mora.	
<b>CÍTRICA</b>	<b>\$ 11.600</b>
Mandarina, maracuyá, toronja y limón.	
<b>LYCHEES Y SANDÍA</b>	<b>\$ 11.600</b>

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

**IMPORTADAS**  
CORONA  
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



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



## CREPES

<b>CREPE NUTELLA</b>	<b>\$ 17.900</b>
<b>CREPE NUTELLA FRESA</b>	<b>\$ 13.900</b>
<b>CREPE NUTELLA BANANO</b>	<b>\$ 13.900</b>



# COCTELES

## MANDARINO

2 Oz Vodka y  
nieve de Mandarina.

**\$ 33.800**

## LULAZO

2 Oz Vodka, pulpa de lulo  
y nieve de limón.

**\$ 33.800**

## MARGARITA CAZADORES

2 Oz Tequila Cazadores,  
Triple Sec y zumo de limón

**\$ 34.900**

## MARGARITA PATRÓN

Tequila Patrón añejo, Triple Sec y  
zumo de limón.

**\$53.900**

## DAIQUIRÍ

2 onzas de RON, triple sec,  
limón y azúcar. Disponible en  
los siguientes sabores:  
lulo, fresa, maracuyá, mora y arazá.

**\$ 29.900**

## GIN TONIC

2 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

2 Oz Ginebra Bombay,  
Vermouth blanco dry  
y aceitunas.

**\$ 39.800**

## MOJITO

2 Oz Ron Bacardí,  
hierbabuena,  
limón, soda y azúcar.

**\$ 24.800**

## MOJITO MORENO

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

**\$ 26.200**

## CUBA LIBRE

2 Oz Ron Bacardí Añejo,  
Coca Cola y limón.

**\$ 22.800**

## PIÑA COLADA

2 Oz Ron Bacardí, helado de vainilla,  
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 Oz vinto tinto, syrup de naranja,  
zumo de naranja y gaseosa.

**\$ 18.000**

## SANGRIA

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

**TINTO \$ 20.000**

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 Oz de vino espumoso  
y zumo de naranja

**\$ 15.900**

Precios en pesos Colombianos, incluyen impuesto al consumo



# VINOS

## COPA DE VINO TINTO

\$ 19.800

## TINTOS

<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Cabernet Sauvignon 750 ml.	\$ 119.800
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Cabernet Sauvignon 375 ml.	\$ 65.900
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Merlot 750 ml.	\$ 119.800
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Malbec 750 ml.	\$ 119.800
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Carmenere 750 ml.	\$ 119.800

## BLANCOS

## COPA DE VINO BLANCO

\$ 19.800

<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Sauvignon Blanc 750 ml.	\$ 119.800
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Sauvignon Blanc 375 ml.	\$ 65.900
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Chardonnay 750 ml.	\$ 119.800

## ROSÉ

<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> Rosé 750 ml.	\$ 119.800
--	------------

# LICORES



## AGUARDIENTES

	BOTELLA	TRAGO
ANTIOQUEÑO	\$ 125.900	\$ 11.000
ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	\$ 125.900	\$ 11.000
NÉCTAR CLUB	\$ 125.900	\$ 11.000

## GINEBRAS

	BOTELLA	TRAGO
TANQUERAY	\$ 239.000	\$ 22.100
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

PATRÓN AÑEJO	BOTELLA \$ 435.000	TRAGO \$ 39.900
PATRÓN SILVER	\$ 323.000	TRAGO \$ 29.900
CAZADORES REPOSADO	\$ 270.000	\$ 24.900
CAZADORES PLATA	\$ 219.000	TRAGO \$ 20.900
DON JULIO REPOSADO	\$ 360.000	TRAGO \$ 32.900



	BOTELLA	
SMIRNOFF	\$ 199.000	\$ 18.400
ABSOLUT	\$ 212.000	\$ 19.600



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



DIAGEO te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.



**Andrés**  
PARADERO

**Andrés EXPRES**  
Andrés Carne de Res  
Desde 1982  
Sello de Tradición

PESO EXACTO  
**La Plaza de Andrés**  
RUS IN URBE



# EVERETS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN



3182899413  
6016531010

WWW.ANDRESCARNEDERES.COM  
mercadeoplazasyexpres@laplazadeandres.com

**Andrés**



# PÁSATE POR EL almor 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 