

NUESTRAS ENTRADAS

- Arepa con queso, tomate y oregano \$5,000
- Arepa con queso, tomate y chorizo \$9,500
- Arepa boyasense con chorizo \$8,500
- Arepa boyasense \$4,000
- Arepa con queso, carne y hogao (2 und) \$10,000
- Patacon con queso y hogao \$12,000
- Toston ropa vieja (churrasco en julianas,
queso fundido y hogao) \$17,000
- Porción de papa francesa (200gr) \$5,000
- Porción de papa gratinada con queso
fundido y hogao \$10,000
- Champiñones gratinados \$10,000
- Camarones gratinados \$18,500



NUESTRAS HAMBURGUESAS

Acompañadas con papa campesina salteada con chimichurri

Adición de Tocineta \$6,000

De Res 250gr

- Hamburguesa sencilla de res \$18,500
- Hamburguesa de res encebollada \$25,000
- Hamburguesa de res en salsa de champiñones ... \$25,000
- Hamburguesa de res ranchera \$28,500
- Hamburguesa de res salsa San Fermin \$27,000
- Hamburguesa de res salsa de camarón \$33,500

De Pollo 250gr

- Hamburguesa sencilla de pollo \$18,500
- Hamburguesa de pollo encebollada \$25,000
- Hamburguesa de pollo en salsa de champiñones \$25,000
- Hamburguesa de pollo ranchera \$28,500
- Hamburguesa de pollo salsa San Fermin \$27,000
- Hamburguesa de pollo salsa de camarón \$33,500

Mixtas 500gr

- Hamburguesa sencilla mixta \$24,000
- Hamburguesa mixta encebollada \$33,000
- Hamburguesa mixta en salsa de champiñones \$33,000
- Hamburguesa mixta ranchera \$37,000
- Hamburguesa mixta salsa San Fermin \$37,000
- Hamburguesa mixta salsa de camarón \$41,000

Hamburguesa de Langostinos \$42,000

250 gr de carne de res artesanal, 4 langostinos U15 preparados en una deliciosa salsa de la casa, pan arabe, queso y papitas con chimichurri.

NUESTRA PARRILLA

Acompañada con arepa boyacense y tomate rostizado con queso y chimichurri ó vegetales salteados con papas al vapor y hogao.

- **Beef de Punta Pura** (término recomendado 3/4) \$39,000
- Beef de Punta Encebollada (500gr) \$45,500
- Beef de Punta Pimentón (500gr) \$45,500
- Beef de Punta Champiñón (500gr) \$45,500
- Beef de Punta Gaucho (500gr) \$45,500
- Beef de Punta Camarón (500gr) \$49,500

- **Churrasco Puro** (500gr) \$38,000
- Churrasco Encebollado (500gr) \$45,500
- Churrasco Pimentón (500gr) \$45,500
- Churrasco Champiñón (500gr) \$45,500
- Churrasco Gaucho (500gr) \$45,500
- Churrasco Camarón (500gr) \$49,500

- **Punta de Anca Pura** (500gr) \$38,000
- Punta de Anca Encebollada (500gr) \$45,500
- Punta de Anca Pimentón (500gr) \$45,500
- Punta de Anca Champiñón (500gr) \$45,500
- Punta de Anca Gaucho (500gr) \$45,500
- Punta de Anca Camarón (500gr) \$49,500

- **Beef Chorizo Puro** (500gr) \$39,000
- Beef Chorizo Encebollado (500gr) \$45,500
- Beef Chorizo Pimentón (500gr) \$45,500
- Beef Chorizo Champiñón (500gr) \$45,500
- Beef Chorizo Gaucho (500gr) \$45,500
- Beef Chorizo Camarón (500gr) \$49,500

POLLO

- Pechuga a la Parrilla (400gr) \$29,000
- Pechuga Encebollada (400gr) \$32,000
- Pechuga al Champiñón (400gr) \$32,000
- Pechuga Gaucha (400gr) \$32,000
- Pechuga San Fermin con hogao, queso y chorizo (400gr) \$34,000

CERDO

- Costillas BBQ (600gr) \$35,000
- Costillas Teriyaki (600gr) \$39,500

Picada x 2 \$50,000

- Con Chorizo, Morcilla, Pollo, Churrasco, Papa, Arepa con queso, Arepa boyasense, Patacón con queso y Hogao.

Filet Mignón \$55,000

- 400 gramos de tiernos medallones de lomo fino de res albardados con tocineta ahumada, bañados en deliciosa salsa de champiñones.

Steak Pimienta \$55,000

- 400 gr de un suave beef de lomo fino, bañado en una deliciosa salsa de pimienta negra, crema y vino tinto.

Lomo Al Trapo \$55,000

- 400 gramos de una clásica preparación con lomo de res cocido al carbón en una costra de sal.

Baby Beef \$39,000

- 350 gr de tierno corte de lomo de res al carbón acompañado de salsa (Puro o Encebollado o Champiñón o Gaucho).

NUESTRAS BEBIDAS

Limonadas

- Natural \$6,000
- Cerezada \$8,000
- Hierba buena \$8,000
- Coco \$9,200

- **Jugos Naturales en Agua** \$6,500
Mango, Mora, Fresa, Guanabana,
Maracuyá, Lulo, Frutos Rojos.

- **Jugos Naturales en Leche** \$8,200
Mango, Mora, Fresa, Guanabana,
Maracuyá, Lulo, Frutos Rojos.

- Zumo Mandarina \$10,000
- Zumo Naranja \$7,000
- Botella de Agua San Pellegrino 500 ml \$9,500

Gaseosas

- Coca cola \$4,300
- Sprite \$4,300
- Colombiana \$4,300
- Mr Tea \$4,500
- Soda Bretaña \$4,300
- Soda Hatsu \$6,000
- Ginger Ale \$4,500

Agua

- Mineral \$3,500
- Con Gas \$4,000

Cervezas

Nacional

- Aguila Light \$5,500
- Poker \$5,500
- Club Colombia \$7,000
- Andina \$5,500

- Cerveza Artesanal Tres Cordilleras \$12,000
Negra o Rosada.

Importada

- Corona \$10,000
- Stella Artouis \$11,000
- Peroni \$11,000
- Smirnoff Ice \$12,000

Botella de Vino



- Vino tinto Cruzares (Cabernet Sauvignon) \$45,000
- Vino tinto Frontera (Cermenére) \$80,000
- Vino Blanco Frontera (Sauvignon Blanc) \$45,000

Copa de vino Cruzares

- Blanco o tinto \$9,000

Sangría

- Sangría de la casa (Jarra) \$45,000

BEBIDAS CALIENTES

- Carajillo \$5,000
Tinto con licor.
- Canelazo \$8,000
Exótica preparación de agua de panela, especias dulces y licor.
- Vino Caliente \$11,000
Vino, Brandy, naranja y especias.
- Frapuccino (Chocolate ó Caramelo) \$6,500
Deliciosa mezcla de café, leche, vainilla y hielo coronado con crema montada.
- Agua de Panela con Limón \$3,000
- Agua de Panela con Queso \$7,500
- Milo (Caliente o frío) \$7,000
- Té en Leche o Agua \$3,500
- Aromática de Hierbas \$4,000
- Aromática de Frutas \$6,000

ALTAMIRA
RESTAURANTE

Cócteles

- Aperitivo Campari con zumo de naranja \$14,000
- Mojito \$16,000
- Gin Tonic \$18,000
- Tom Collins \$18,000
- Margarita \$14,000
- Vodka Sunrise \$15,000
- Baileys \$9,000
- Margarita Corona \$20,000