

Tunja



*Aderezóse luego la comida,
Ponen la tabla, tienden los manteles,
Según la voluntad del que convida,
La mesa toda fué por sus cuarteles
De náutico bizcocho proveída,
Los vasos proveídos en el banco
De buen vino haloque, tinto y blanco.*

Elegías de Varones Ilustres de Indias, Juan de Castellanos



MACEDONIA
r e s t a u r a n t e

Menú



ENTRADAS FRÍAS

Porción de Fruta de Temporada	5.000
Jugos Naturales	5.500
Jugo de Mandarina	7.000
Huevos de Codorníz de “Santa Clara”	8.000
Palmitos Naturales Vinagreta	8.500
Cóctel de Camarón de “La Casa”	11.000
Ceviche de Camarón	19.000

ENTRADAS CALIENTES

Crema de Jaiba de “Sor Josefa”	8.500
Palmitos de Mar Gratinados	9.000
Crema de Camarón	9.000
Ceviche de Camarón de “Las Nieves”	19.000

A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo en Salsa de Champiñones	26.000
Lomo de Cerdo en Salsa de Maracuyá	29.000
Baby Beef	29.000
Bife	29.000
Lomo de Res al Vino	31.000



PASTAS Y ARROCES

Espagueti a la Marinera	34.500
Arroz a la Marinera	34.500
Arroz con Camarones	38.000

PESCADOS Y MARISCOS

Trucha al Ajillo	28.000
Jaibas Gratinadas	28.500
Róbalo al Grill	32.000
Róbalo “Santiago de Tunja”	34.000
Parrillada de Salmón, Jaiba y Ceviche de Camarón	34.500
Cazuela de Mariscos “Los Tres Maridos de Doña Inés”	34.000
Macedonia de Mariscos del “Topo”	34.000
Cazuela de Mariscos	34.500
Asado de Mariscos de “Chivatá”	35.500
Cazuela de Camarón	37.000
Salmón de “Oicatá”	39.000
Cazuela de Mariscos “La Revolución de Las Ruanas”	42.000
Parrillada “San Francisco”	53.000

