

# LAS GARNITURAS

---

PARRILLA

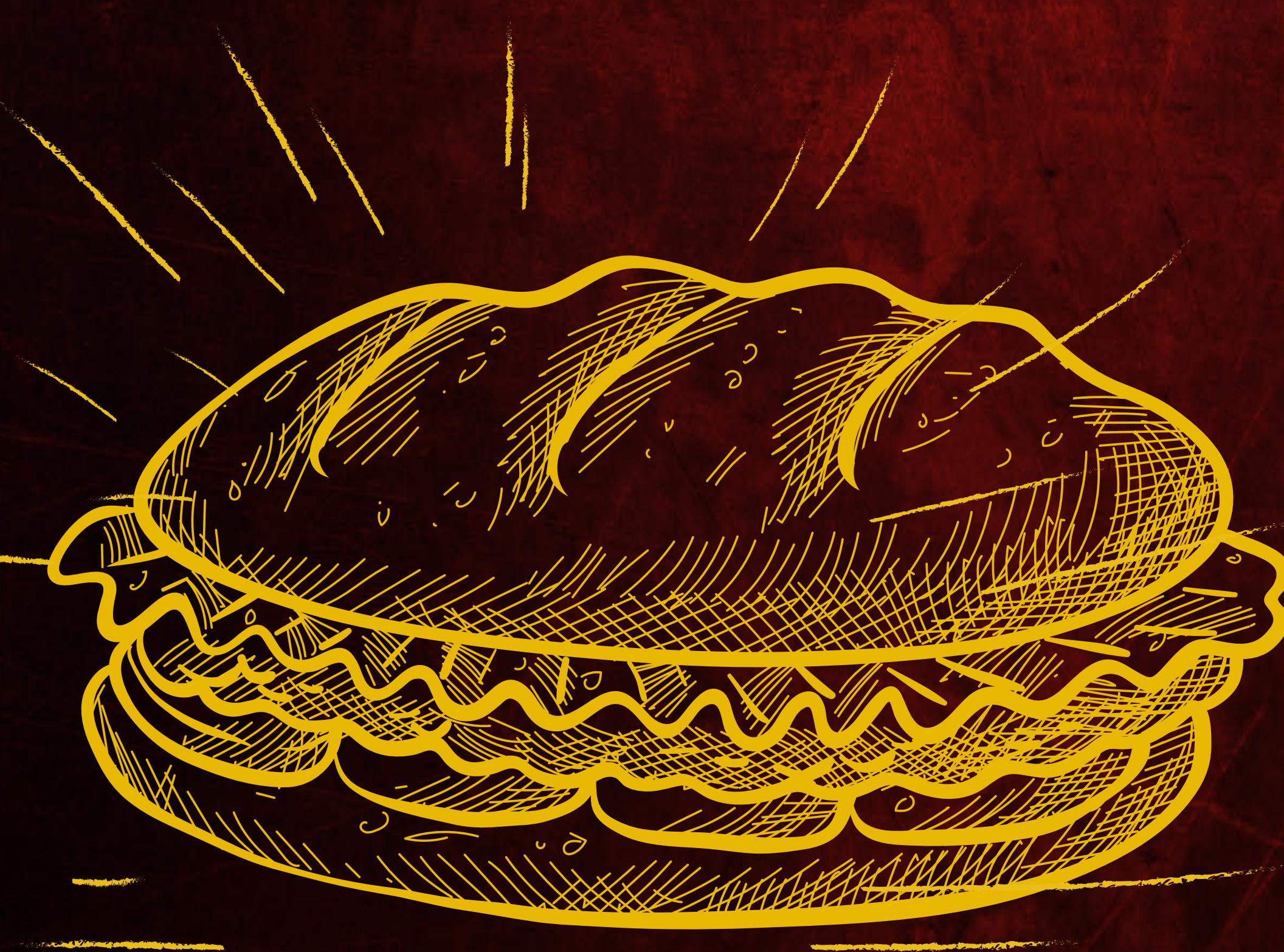
# MENÚ

## ENTRADAS

PORCIÓN GUACAMOLE	\$5.000
PAPA FRANCESAS	\$5.500
PAPA SALADA	\$6.500
AREPAS BOYACENSES	\$8.000
AREPA CHAMPIÑÓN	\$8.500
PAPA CRIOLLA	\$10.500
MORRON RELLENO DE QUESO	\$11.000
CHORIZO CON AREPA	\$12.500
ENVUELTO DE MAÍZ CON QUESO	\$13.000
MORCILLA (3 porciones)	\$13.000
AREPA RELLENA(Queso, hogao y carne)	\$13.500
PATACÓN	\$15.000
CHUNCHULLO	\$17.500
SPARRIT (Chicarrón carnudo)	\$18.000

## PINCHOS

PINCHO DE POLLO Y MORRÓN	\$17.500
PINCHO DE CARNE Y MORRÓN	\$19.500
PINCHO MIXTO CARNE Y POLLO	\$24.500



**SANDWICH CLUB \$21.000**

(Más limonada y papa francesa)

**SANDWICH SHAWARMA \$19.000**

TODOS LOS PLATOS A LA PARRILLA TIENEN UN TIEMPO DE  
15 A 20 MINUTOS EN ESPECIAL BIFFES.

# CARNES

	380gr	600gr
BIFE CADERA		\$38.000
MIXTO RES POLLO		\$49.000
BIFE CHORIZO		\$51.500
STEAK PARAGUAYO		\$52.500
BIFE PUNTA		\$54.000
BIFE LOMO		\$54.500
LOMO AL TRAPO		\$55.000
FILET MIGNON		\$55.500
CHURRASCO	\$29.000	\$56.000
PUNTA DE ANCA	\$30.000	\$50.500
CHURRASCO GAUCHO	\$32.500	\$52.500
PUNTA GRATINADA	\$35.000	\$53.500
BABY BEEF	\$36.500	\$53.500
CHURRASCO PAMPEANO	\$37.500	\$54.500
PUNTA PAMPEANA	\$37.000	\$56.000
BABY GRATINADO	\$39.000	\$56.000
BABY PAMPEANO	\$41.000	\$57.500

**ADICIONES: CHAMPIÑÓN/CEBOLLA/QUESO** \$6.700

TODOS LAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE UNA BROCHETA DE FRUTAS  
O VERDURAS, AREPA BOYACENSE Y GUACAMOLE

TÉRMINOS  
DE COCCIÓN

AZUL: CARNE CALIENTE CRUDA DE 2 A 4 MIN.

1/4: CARNE SELLADA SEMICRUDA DE 5 A 7 MIN.

1/2: CARNE JUGOSA DE 7 A 12 MIN.

3/4: CARNE SEMIJUGOSA DE 12 A 17 MIN.

4/4: CARNE BIEN ASADA DE 15 A 20 MIN.



# PECHUÇAS

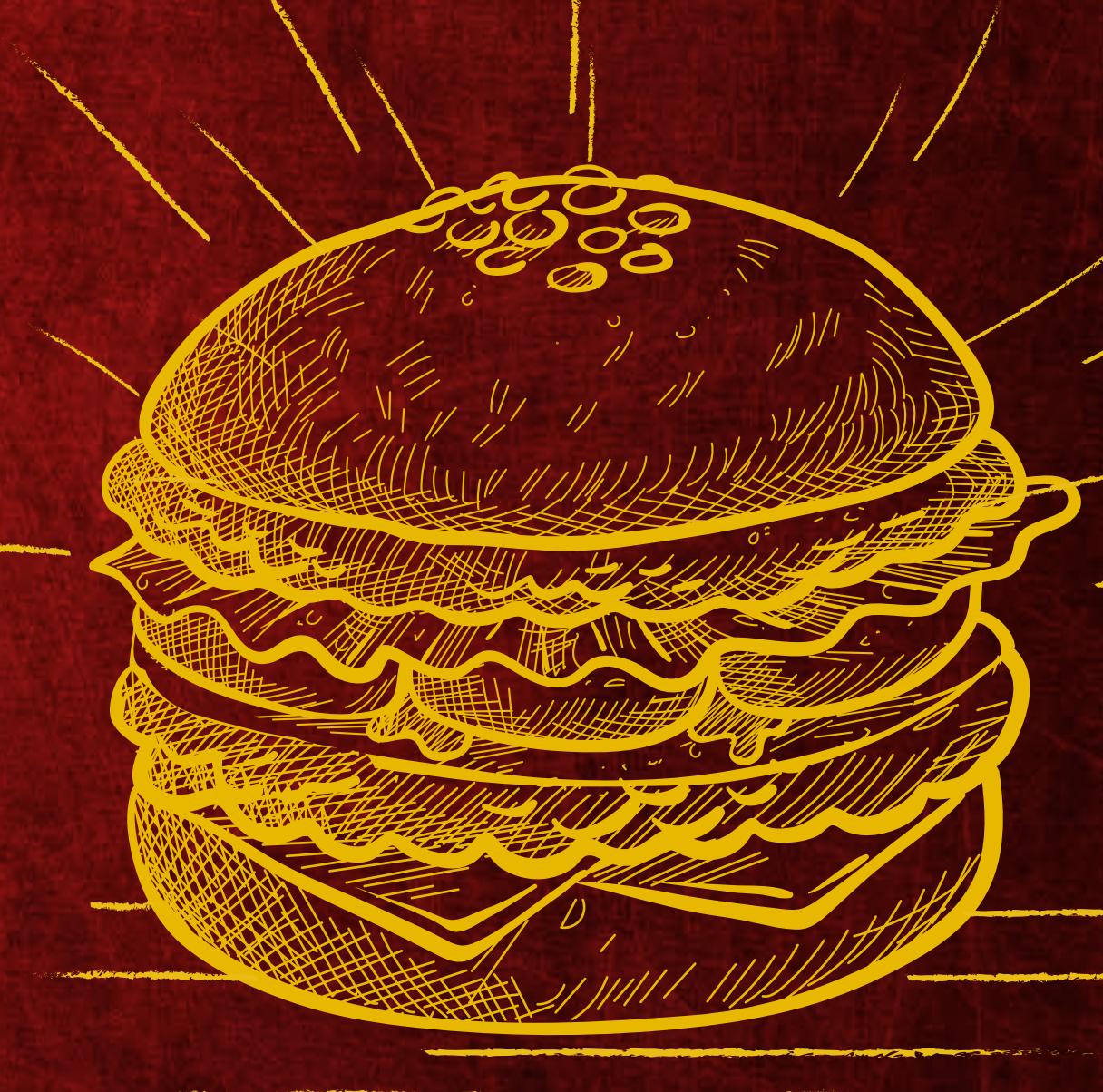
A LA PARRILLA	\$29.000
RELLENA DE QUESO	\$32.000
A LA NAPOLITANA CON QUESO	\$33.500
RELLENA DE MORRON Y QUESO	\$34.000
RELLENA DE TOCINETA CON QUESO	\$34.000
AL CHAMPIÑON	\$35.000
RELLENA DE QUESO Y VEG. ORIENTALES	\$39.000

## PLATOS DE LA CASA

BURRO MEXICANO (Acompañado con papa francesa)	\$21.000
TRUCHA AL AJILLO	\$37.500
SALMÓN A LA PARRILLA (300gr)	\$43.500
COSTILLAS DE CERDO (Acompañado de papa a la francesa y arepa)	\$41.500
CORDON BLUE (Con mostaza dijon, acompañado de vegetales orientales y papa a la francesa)	\$44.000
SUPREMA DE LOMO FINO (Relleno de jamón y queso en salsa de vino, acompañado de vegetales orientales y papa a la francesa)	\$46.000
LOMO RANCHERO (Relleno de chorizo, acompañado de vegetales orientales y papa a la francesa)	\$47.000

## HAMBURGUESAS

CARNE	\$15.000
POLLO	\$17.000
CON SALSA NAPOLITANA	\$17.500
TOCINETA	\$18.500
DOBLE CARNE	\$24.000
MIXTA	\$24.000
DOBLE CARNE CHAMPIÑON	\$27.000



## COMBO INFANTÍL

(Hamburguesa 150gr + papa francesa + bebida y juguete)

## ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA	\$11.000
ENSALADA ASIÁTICA	\$15.000
ENSALADA ASIÁTICA CON PECHUGA	\$19.000

## SOPAS

(Solo fines de semana)	
AJIACO COMPLETO	\$25.000
AJIACO JUNIOR	\$17.000



# BEBIDAS

## JUGOS NATURALES

LIMONADA

LIMONADA HIERBABUENA

LIMONADA CEREZADA

LIMONADA DE COCO

LIMONADA DE MANGO BICHE

JUGO MANDARINA

\$8.000 \$5.500

\$5.000

\$7.500

\$8.000

\$9.000

\$9.500

\$9.500

COCA COLA 350ml

\$4.000

POSTOBON 350ml

\$4.000

BOTELLA DE AGUA

\$4.500

TÉ FRÍO

\$5.500

CANELAZO

\$5.000

AROMÁTICAS

\$3.500

## CERVEZAS & LICORES

CERVEZA NACIONAL

\$4.500

AGUILA LIGHT

\$5.000

HEINEKEN 330ml

\$8.500

CLUB COLOMBIA

\$6.000

CERVEZA ARTESANAL

\$10.000

CORONA 355ml

\$10.000

STELLA ARTOIS

\$10.000

COPA DE VINO

\$11.000

VASO DE SANGRÍA

\$12.500

JARRA SANGRÍA

\$45.000

1/2 AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

\$46.000

1/2 RON VIEJO DE CALDAS

\$52.000

BOTELLA DE VINO

\$66.000

1/2 WISKEY RED LABEL

\$70.500

## POSTRE

\$6.000

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DE IPOCONSUMO



## LAS GARNITURAS

Somos un restaurante de ambiente familiar con más de 10 años de experiencia, nuestra arquitectura rústica y recetas balanceadas logra en nuestros comensales sensaciones cálidas de hogar.

La experiencia con componentes internacionales nos ha destacado principalmente en carnes a la parrilla, razón por la cual nos posicionan entre los restaurantes más visitados en Chía.

PARRILLA

