



LA
parrilla
RESTAURANTE

ENTRADAS

ENTRADAS



ALITAS EN SALSA DE LA CASA

Seis colombinitas de pollo rostizadas acompañadas de salsa ranchera con un toque dulce.

\$12.000

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarones macerados con zumo de limón opción en salsa golf o salsa americana.

\$18.000



SOPAS Y CAZUELAS



CREMA DE TOMATE

Combinación de tomates frescos, toque de vino blanco y cubos de queso.

\$8.000

CAZUELA DE POLLO

Creposa cazuela con pollo y vegetales, acompañada de arroz y patacón.

\$18.000

ENSALADA DE LA HUERTA



ENSALADA DE AGUACATE Y PALMITOS VEGETALES

Mezcla de lechugas frescas, mango guatita, aguacate y palmitos vegetales con aderezo de la casa.

\$14.000

PESCADOS Y MARISCOS

MILHOJA DE TRUCHA

En capas 400 gramos con pimentones ahumados y lonjas de aguacate, bañados al ajillo.

\$28.000

RÓBALO DEL PACIFICO A LA PLANCHA

Exquisito róbalo de 250 gramos, acompañado de patacón rallado y ensalada de la casa.

\$29.000

SALMÓN A LA PARRILLA

Corte grueso de 250 gr. A la parrilla, acompañado de arroz y patacón rayado.

\$28.000

ARROZ

PURO SABOR

ARROZ CUBANO

Combinación de verduras con lomo de cerdo, chorizo, pollo y bananos, acompañado de papa francesa.

\$24.000

ARROZ CON CAMARÓN

Exquisito 240 gramos de camarón con verdura, acompañado de papa francesa.

\$34.000

SPAGHETTIS

SPAGHETTIS A LA BOLOGNESA

Pasta de tomate y carne molida.

\$16.000

SPAGHETTI A LA CARBONARA

Deliciosa salsa carbonara, trocitos de tocino y perejil.

\$16.000

VEGETARIANO

SPAGHETTIS SALTEADOS

Salteados con vegetales, salsa negra y papa francesa.

\$14.000

CARNES

A LA PARRILLA



CHATA DE CERDO A LA PARRILLA

Corte mariposa de 400 gr. asado a la parrilla, acompañado de ensalada de la casa y papa sour cream o yuca al vapor.

\$26.000

SOBREBARRIGA SANTANDEREANA

Corte de 350 gr. a la parrilla acompañada de arroz de pepitoria, yuca frita y arepa de nuestra región.

\$28.000

CARNE OREADA FRESCA

Deliciosa carne artesanal de 500 gr. acompañada de yuca frita, arepa santandereana y arroz con pepitoria.

\$32.000

CHURRASCO NACIONAL

Corte mariposa de 400 gr. en chimichurri asado a la parrilla, servido con chorizo, acompañado de ensalada de la casa, papa sour cream o yuca al vapor.

\$32.000

PUNTA DE ANCA - NACIONAL

Corte grueso de 350 gr. Angus asado a la parrilla acompañado de ensalada de la casa, papa sour cream o yuca al vapor.

\$32.000

LOMITO AL ESTILO VERGEL

Corte de lomo de res de 300 gr. bañado en una exquisita salsa criolla acompañada de yuca al vapor y ensalada de la casa.

\$32.000

PARRILLADA

Pollo, chorizo, churrasquito de res 150 gr., rellena tipo coctel, chata de cerdo de 125 gr. acompañado de papa sour cream y ensalada de la casa.

\$24.000

CHURRASCO IMPORTADO

Corte de mariposa de 400 gr. Angus en chimichurri asado a la parrilla servido con chorizo, acompañado de ensalada de la casa y papa sour cream o yuca al vapor.

\$42.000

PUNTA DE ANCA - IMPORTADO

Corte grueso de 350 gr. Angus asado a la parrilla acompañado de ensalada de la casa, papa sour cream o yuca al vapor.

\$45.000



TERMINOS DE LA CARNE

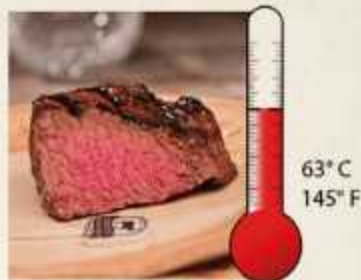
VERY RARE



RARE



MEDIUM RARE



MEDIUM



WELL



VERY WELL DONE



AVES

POLLO



SUPREMA DE POLLO LEBRIJA

Pechuga de pollo de 250 gramos a la parrilla, acompañada de arroz de piña y papa francesa

\$26.000



POSTRES

PARA ENDULZAR

BROWNIE CON HELADO

Esponjoso brownie caliente acompañado de helado y cerezas rojas.

\$8.000

CUAJADA CON MELAO

Cuajada fresca bañada con melado de panela.

\$8.000

QUESILLO CON AREQUIPE

Quesillo relleno de arequipe al gratin.

\$9.000

MANJAR DE LECHE Y MORA

Suave dulce de leche con capa de moras y queso.

\$8.000



LICORES

COCTELES

COCTELES

Tom Collins
Cuba Libre
Piña Colada
Margarita



\$15.000
\$10.000
\$15.000
\$15.000

IMPORTADAS

CERVEZAS

Corona - Botella - 330 ml
Heineken Lata- 330 ml

\$6.500
\$5.000

NACIONALES

Club Colombia- lata
Aguila lata
Aguila ligh lata

\$3.700
\$3.200
\$3.500

BEBIDAS

BEBIDAS

Agua H2O
Agua Botella
Gatorade
Mr. Tea Pet
Gaseosa CocaCola Pet 600 ml
Gaseosa Postobón 400 ml
Jugo Hit
Limonada Natural
Limonada Cerezada
Mandarina
Naranjada
Jugo de Naranja
Limonada de Coco
Jugos Naturales en Leche
Jugos Naturales en Agua

\$4.000
\$3.300
\$4.000
\$3.000
\$4.300
\$3.000
\$4.000
\$4.000
\$4.500
\$5.000
\$5.000
\$5.000
\$6.000
\$3.500
\$2.500



Impuesto al consumo incluido / Propina voluntaria

LICORES

VINOS



VINO TINTO CHILENO CABERNET SAUVIGNON

Santa Rita 120
Castillo de Molina

VINO TINTO ARGENTINO MALBEC

Norton Varietal

VINOS ROSADO VINO ROSÉ AMERICANO

Sutter Home White Zinfandel

VINO ESPUMOSO

Codorniu Demisec / Brut
JP. chenet- demisec

TRAGO



WHISKY

Buchanan's 18 Años
Buchanan's 12 Años-
Old Parr 12 Años - 500 C.C
Old parr 12 años - 750 c.c
Chivas

VODKA Absolut

RON Medellín

AGUARDIENTE
Antioqueño sin azucar

CREMAS Baileys

Mini

Media

750 ml

\$33.000

\$62.000

\$55.000

\$104.000

\$58.000

\$62.000

\$90.000

\$48.000

\$300.000

\$170.000

\$1 25.000

\$25.000

\$96.000

\$170.000

\$10.000

\$35.000

\$60.000

\$30.000

\$55.000

\$82.000



LA
PARRILLA
RESTAURANTE

Ruitoque Golf Country Club
Autopista Piedecuesta Km. 7
Bucaramanga - Santander

www.ruitoquegolf.com