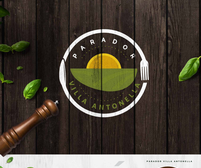

MENÚ

PARADOR VILLA ANTONELLA

Entradas

Coctel de camarón copa	$30.000
Plátano maduro con requesón	$8.000
Bastones de aguacate crocante con salsa de queso	$20.000
Aguacate en láminas, acompañado de sal, pimienta y semillas de ajonjolí.	$10.000
Patacones con salsa de aguacate	$9.000
Patacones con guacamole	$10.000
Patacones con hogao	$8.000
Patacones con requesón	$8.000

Bebidas

BEBIDAS FRÍAS

JUGO DE AGUACATE Y HIERBABUENA

En agua	$10.000
En leche	$12.000

JARRA DE JUGO DE AGUACATE

En agua	$20.000
En leche	$26.000

LIMONADA (LIMÓN TAHITI Y MIEL DE CAÑA)

Vaso	$3.000
Jarra	$12.000

JUGO DE FRUTA EN AGUA

Vaso de 16 oz	$6.000
Jarra 2 lt	$15.000

JUGO DE FRUTA EN LECHE

Vaso de 16 oz	$9.000
Jarra de 2 lt	$20.000

Limonada de Coco	$14.000
Cerezada	$14.000
Granizado de maracuyá	$12.000
Cítrica en agua	$8.000
Cítrica Soda - Ginger	$10.000
Botella agua	$4.000
Soda personal	$3.000
Gaseosa personal	$4.000
Gaseosa 1.5 Lt	$8.000
Jugo Hit	$4.000
Gatorade	$5.000

COCTELES

Coctel cremoso de aguacate	$20.000
Coctel Mojito aguacate-maracuyá	$25.000

CERVEZA

Club Colombia Dorada	$6.000
Coronita	$5.000
Costeña	$4.000

BEBIDAS CALIENTES

Aromática Fruta	$4.000
Tinto	$2.000

LICORES

SABAJON	
Sabajón de Aguacate 200 ml	$15.000
Sabajón de Aguacate 400 ml	$25.000

Platos FUERTES

PARADOR VILLA ANTONELLA

Cerdo

Coctel chicharrón	$38.000
Chicharrón carnudo	$37.000
Costillas naturales BBQ	$35.000
Lomo cerdo a la plancha	$34.000
Lomo cerdo con salsa de piña	$37.000
Lomo cerdo con salsa de maracuyá	$39.000
Lomo cerdo con salsa de champiñón	$38.000

Res

Churrasco	$42.000

Pollo

Pechuga a la plancha	$34.000
Pechuga a la plancha gratinada	$37.000
Pechuga a la plancha salsa de piña	$37.000
Pechuga a la plancha salsa de maracuyá	$38.000
Pechuga a la plancha salsa de champiñón	$38.000
Pechuga a la plancha salsa de camarón	$40.000

Pescado

TRUCHA

Trucha a la plancha	$36.000
Trucha al ajillo	$38.000
Trucha gratinada	$38.000
Trucha en salsa de piña	$38.000
Trucha en salsa de maracuyá	$38.000
Trucha en salsa de champiñón	$39.000
Trucha en salsa de camarón	$42.000

MOJARRA

Mojarra frita-sudada	$37.000
Mojarra frita	$34.000
Mojarra sudada	$35.000

CACHAMA

Cachama frita-sudada	$37.000
Cachama frita	$34.000
Cachama sudada	$35.000

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de la casa en aguacate	$35.000
Hamburguesa de la casa con papas	$25.000
Nuggets de pollo	$20.000
Salchipapa	$15.000

* Los platos fuertes vienen acompañados por 400 gr de proteína, acompañado de papas o patacones, ensalada y salsa de aguacate de la casa.

* Nuestras hamburguesas vienen con pan artesanal o aguacate, 200 gr de carne de res, queso, lechuga, láminas de aguacate, tomate, cebolla caramelizada en miel de caña, tocineta, salsa de maíz dulce y showy. Acompañado con papas fritas.

Platos ESPECIALES

PLATOS CARNES MADURADAS

Tomahawk 600-700 gr	$90.000
Punta de anca	$50.000
Churrasco	$48.000
Filet Mignon 300 gr	$50.000

PLATOS ESPECIALES

Ceviche de chicharrón con langostinos	$42.000
Coctel de camarón en aguacate	$39.000
Salmón ahumado	$51.000
Salmón ahumado en salsa de ajo	$53.000
Salmón ahumado en salsa de maracuyá	$58.000
Salmón ahumado en salsa de camarón	$62.000
Costilla de cerdo ahumada	$45.000
Morrillo ahumado	$45.000

Adicionales

Porción de crema de aguacate	$5.000
Porción de papa	$5.000
Porción de arroz	$5.000
Porción de patacón (2 unidades)	$5.000

* 400 gr de proteína: madurada, ahumada, acompañado de puré de papa, ensalada y salsa de aguacate de la casa.