




ACUARIO PRADERA



TÍPICOS


EMPANADA DE CARNE	\$ 2.900
EMPANADA CRIOLLA	\$ 3.200
EMPANADA DE QUESO	\$ 3.600
DEDITO DE QUESO	\$ 3.600
CHINCHULINES CON PAPA CRIOLLA	\$17.900
CHICHARRONES CON PAPA CRIOLLA	\$17.900
LUMPIAS DE VEGETALES 	\$9.900

En piel de harina de arroz y trigo, vegetales al wok, acompañados de salsa sweet chili.

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE PERUANO Dados de pescado, cilantro, leche de tigre, cebolla, limón y notas de jengibre servido con chips de plátano verde.	\$36.000
CEVICHE DE CAMARÓN CON AGUACATE Camarones aderezados en salsa americana al rocoto, notas de cítricos, acompañados de aguacate fresco y chips de plátano.	\$28.500
TARTAR DE SALMÓN Finos trozos de salmón macerados en limón, montados sobre ensaladilla de aguacate, tomate concasse, cilantro, aceite de oliva y salsa ponzu servido con tostada de pan de ajo parrillada.	\$34.000

SOPAS

SOPA AZTECA ½ PORCIÓN	\$19.900 \$13.500
A la manera Pradera, con tomates frescos, maíz dulce, totopos, pollo, queso y aguacate.	
SOPA DE LA HUERTA  ½ PORCIÓN	\$13.000 \$ 8.500
Clásica de nuestra casa con vegetales, zanahoria, arveja, habichuela en fondo de verduras con opción de pollo	
SOPA DEL DÍA ½ PORCIÓN	\$14.000 \$8.500
A sugerencia del chef	
SOPA DE LENTEJAS	\$15.000
Casera con zanahoria, papa en cubos y fondo de verduras Con opción de chorizo	

ENSALADAS

CÉSAR CLÁSICA	\$21.000
Lechuga romana, croutones de pan, queso parmesano y aderezo cesar clásica*.	
*Pollo	\$23.000
ENSALADA DE PASTA Y QUESO MOZZARELLA	\$23.900
Mezcla de pasta penne, cubos de mozzarella, tomate cherry y pesto.	
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$29.000
Mezclum de lechugas, camarones, anillos de calamar, aceitunas, tomates secos acompañado de grissinis de hierbas y aderezo de aceite de olivas, hinojo y vinagre de vino blanco.	
SALMÓN PRIMAVERA	\$33.400
Cubos de salmón sellado a la sartén con aceite de ajonjolí, mix verde de lechugas, brócoli al vapor, pimentón asado, tomate cherry, zanahoria baby, zucchini y queso feta, servido con aderezo cítrico de mandarina y maracuyá, soya ligera o salsa teriyaki.	
BURRATA	\$24.700
Burrata cremosa acompañada de tomates secos marinados, con toques de pesto y tostadas de pan de ajo.	

CARNES

BABY BEEF JUNIOR \$34.500

Servido con cascotes de papa.

BABY BEEF ADULTO \$49.500

Servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.

PUNTA DE ANCA \$45.000

Servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.

BISTEC A CABALLO ADULTO \$49.500

Corte de lomo fino de res servido con salsa criolla, huevo frito, servido con arroz blanco o cascotes de papa.

PUNTAS DE LOMO GRUYERE \$53.000

Cortes de lomo fino a la parrilla en reducci3n de vino blanco, crema leche, queso gruyere y tocineta crocante, servido con arroz blanco o cascotes de papa.

LOMO SALTADO \$45.000

Trozos de lomo de res flameados en pisco, jengibre, ajo, sillao, tomate, cebolla roja, servido con cascotes rústicos de papa criolla.

PECHUGA A LA PLANCHA \$28.000

Corte fino de pechuga de pollo, marinado en salmuera acompa1ado en cascotes de papa o ensalada de la casa.

PESCADOS

SALM3N GRILLÉ \$49.500

Filete a la parrilla acompa1ado de vegetales salteados en aceite de ajonjolí o puré de papa cremoso.

CHICHARR3N DE TILAPIA \$33.000

Filete de tilapia rebozado y frito, servido con tajadas de plátano maduro y ensalada con aguacate, tomate, cebolla roja, lechugas y aderezo de cilantro.

PASTAS

Elija el tipo de pasta y acompa1elo con una salsa

Pasta Larga: Spaguetti o fettuccini

Corta: Penne o fusilli

SALSAS

NAPOLITANA: Salsa a base de tomate y albahaca.

BOLOÑESA: Salsa a base de carne, hierbas y tomate.

CARBONARA: Salsa a base de crema, tocineta y queso.

\$ 24.500 Completa - \$ 16.000 ½ Porci3n

AL BURRO: Salteada en mantequilla y sal.

\$ 14.000 Completa - \$ 9.000 ½ Porci3n

PENNE CREMOSO  \$21.000

Servido con orellana de la regi3n pepperoni y albaca (libre de glúten).

ARRO(ES)

ARROZ CON POLLO \$22.500

Sofrito t3pico con aceite de achiote, pollo desmenuzado, zanahoria, arveja, toque de ajo, arroz blanco acompa1ado de tajadas de plátano maduro frito.

ARROZ CHAUFA \$31.900

Cortes finos de res y pollo, camarones saltados al wok con jengibre, ajo, salsa sillao, cilantro, vegetales en julianas y tortilla de huevo.

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

HAMBURGUESA VEGETARIANA  \$23.000

Falafel de granos y ajonjolí servido en pan integral, aguacate, tahine y lechuga, servida con chips de papa.

HAMBURGUESA CROCANTE DE POLLO \$30.000

Pechuga de pollo al panko en pan brioche acompa1ada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con papa a la francesa.

HAMBURGUESA POTOSÍ 220 gr. \$28.000

Carne de res en pan brioche acompa1ada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con papa a la francesa.

SÁNDWICH DE ROAST BEEF \$27.900

Tajadas de lomo ancho asado al punto con mayo Pradera en pan artellano servido con el jugo de la cocci3n y cascotes de papa.

CLUB SÁNDWICH PRADERA \$34.000

Servido en pan dorado con láminas de pollo asado, tocineta, jam3n, queso mozzarella, huevo frito, roast beef, aderezo de mostaza suave y papa fritas.

SÁNDWICH POLLO Y CHAMPIÑONES \$27.500

Pollo en dados, salteado con champi1ones, queso gratinado y crema, servido en pan artellano y papa chips.

TOSTADA DE FALAFEL Y BERENJENAS \$15.000

Falafel de garbanzo y lentejas, servido sobre pan árabe con tahine, rodajas de tomate y pepino fresco, lechuga rúgula y rodajas de berenjena apanada y frita.

POKES

ESTILO MEXICANO

Arroz castellano con frijol negro, maíz rostizado, aguacate, totopos y salsa chipotle sobre lechuga romana.

Con 150 gr. de pechuga parrilla \$18.300

Con 150 gr. de queso tofu frito \$26.900

Con 150 gr. de faláfel \$12.500

SALM3N \$37.000

Arroz de sushi servido con finos cortes de salm3n, aguacate, mango, jengibre y champi1ones confitados.

POKE CON TOFU MARINADO \$19.900

Con queso de soya frito y marinado con aceite de olivas y orégano acompa1ado de arvejas al vapor, br3coli, quinua, zanahoria, zucchini, rábano rojo y ensalada de algas con salsa soya.

 Opci3n vegetariana

 Opci3n libre de gluten

Estos precios incluyen el Impuesto Nacional al Consumo