

DESAYUNOS

Jugos y batidos

Jugo Pradera	\$ 6.700
Jugo de naranja	\$ 8.100
Jugo de mandarina	\$ 9.500

Bebidas calientes

Café americano	\$ 3.300
Café expresso	\$ 2.700
Café latte	\$ 4.000
Capuccino	\$ 6.400
Café de prensa	\$ 3.800

Fruta

Papaya o melón	\$ 8.100
½ porción	\$ 5.300
Piña	\$ 7.600
½ porción	\$ 4.900
Banano	\$ 2.100
Mixta	\$ 15.100
½ porción	\$ 9.400
Salpicón	\$ 9.500
Con helado	\$ 14.000

Quesos

Campesino o mozzarella fresco o a la plancha	\$ 9.200
--	----------

Arepas

De queso	\$ 3.900
Antioqueña asada	\$ 4.100
Caleruna	\$ 4.200
<i>Preparada con harina de maíz pelado y rellena de cuajada.</i>	
Arepa e’huevo	\$ 5.600
Antioqueña gratinada	\$ 9.200

Huevos

Fritos o revueltos	\$ 5.300
<i>Dos huevos</i>	
Tibios	\$ 3.300
Pericos cebolla y tomate	\$ 6.400
Omelette	\$15.100
<i>Tortilla de huevo acompañado de: Elegir (tres toppings) Tocineta, jamón, maíz tierno, champiñones, queso, cebolla o tomate.</i>	
Omelette con claras	\$15.100
<i>Tortilla de claras de huevo acompañado de: Elegir (tres toppings) Tocineta, jamón, maíz tierno, champiñones, queso, cebolla o tomate.</i>	
Pradera	\$12.400
<i>Huevos revueltos acompañado de: Tocineta, jamón, maíz tierno, champiñones, queso, cebolla o tomate</i>	
Rancheros	\$15.100
<i>Servidos con salsa criolla, chorizo típico y totopos.</i>	

Pancakes & tostadas

Pancakes	\$ 9.900
<i>Clásica preparación servida con miel maple.</i>	
Opción Nutella	\$ 3.900

Típicos	
Calentado vegetales (v)	\$12.800
<i>Salteado de arvejas, maíz tierno, sofrito, champiñones y arroz blanco.</i>	
Calentado Pradera	\$19.400
<i>Mezcla de lomo de res en trozos salteado con sofrito, Papa frita en cubos, salsa soya y arroz blanco.</i>	
Con huevo	\$20.400
Caldo de costilla	\$24.800
<i>Tradicional cocción a baja temperatura con papa sabanera, acompañada con picadillo (cebolla y cilantro).</i>	
½ caldo de costilla	\$15.100



La Pradera

PICADERO

REFUGIO ECUESTRE



Para empezar

Empanada de carne	\$ 3.200
Dedito de queso	\$ 3.900
Choclo con chicharrón ★	\$20.900
<i>Arepa de maíz servida con guacamole y chicharrón crocante.</i>	
Choclo con chinchulín ★	\$20.900
<i>Arepa de maíz servida con guacamole y chinchulín crocante.</i>	
Choripan ★	\$18.500
Morcilla	\$ 8.800
Mazorca asada	\$10.700

Sopas & cremas

Sopa de la huerta (v)	\$11.000
<i>Con vegetales frescos, zanahoria, arveja y habichuela en fondo de verduras.</i>	
*Opción con pollo	\$14.000
Sopa de lentejas	\$11.000
<i>Casera con zanahoria, papa en cubos y fondo de verduras.</i>	
*Opción con chorizo	\$16.200

Ceviche, carpaccio & tartar

Ceviche de camarón con aguacate	\$31.000
<i>Aderezados en salsa americana al rocoto, toques cítricos acompañados de aguacate fresco en cubos y chips de plátano.</i>	
Tartar de salmón	\$37.000
<i>Trozos de salmón macerados en limón, montados sobre ensaladilla de aguacate, tomate concasse, cilantro y aceite de oliva, aderezado con salsa ponzu, servido con chips de maíz.</i>	

Ensalada

Ensalada cítrica con salmón ahumado	\$29.000
<i>Mezclum de lechugas, aguacate, casco de naranja, láminas de salmón ahumado, hinojo, alcaparras y aderezo de wasabi.</i>	

Platos principales

Parrilla

Todas nuestras carnes se sirven según termino y puede elegir dos acompañamientos.

Baby beef junior	\$34.500
<i>Servido con media porción de cascos de papa, crudités de apio y zanahoria.</i>	
Baby beef adulto	\$49.500
<i>Servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.</i>	
Punta de anca	\$46.000
<i>Servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.</i>	
Churrasco pampero ★	\$48.000
<i>Corte de lomo ancho madurado, a la parrilla con chorizo argentino y queso provolone.</i>	
Bife de cuadril y cebolla asada al horno ★	\$46.000
Costillas de cerdo en salsa de guayaba asada ★	\$46.000
Panceta crocante de cerdo ★	\$37.000

*Elige dos acompañamientos:

- Yuca al vapor
- Papa al horno prensada
- Papa al horno con sour cream
- Cayeye de plátano
- Ensalada palmireña
- Ensalada caribeña
- Tomates a la parrilla
- Cremoso de aguacate y suero costeño

Pescados & mariscos

Salmón belle meuniere al carbón	\$52.000
<i>Con mantequilla de perejil y limón, servido sobre spaghetti y champiñones al pesto.</i>	
Chicharrón de tilapia	\$34.000
<i>Filete de tilapia rebozado y frito, servido con tajadas de plátano maduro y ensalada con aguacate, tomate, cebolla roja, lechugas y aderezo de cilantro.</i>	
Langostinos y palmitos a la parrilla con poleo ★	\$52.000

Aves

Cuadriles de pollo teriyaki BBQ ★	\$36.000
<i>Deshuesados y marinados con salsa soya de panela y jengibre a la parrilla.</i>	
Pollo Pradera	\$32.000
<i>A la brasa, barnizado con salsa diablo Pradera, acompañado de tomate a la parrilla y papa al horno.</i>	

Pastas

Pasta al gusto	\$26.500
½ porción	\$17.500

Elige el tipo de pasta y acompáñalo con una salsa

- Spaguetti o fettuccini
- 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.

Arrabiata: Base de pomodoro con peperoncino y perejil.

Al burro	\$15.000
<i>Salteada en mantequilla y sal.</i>	
½ porción	\$10.000

Hamburguesas

Hamburguesa Potosí	\$30.000
<i>Carne de res en pan brioche, acompañada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con papa a la francesa.</i>	

Hamburguesa Zaragoza ★	\$38.000
<i>Carne de res, chicharrón, plátano mezclado en mayo de chipotle, huevo frito y queso cheddar en pan de papa nativa, acompañada con cascos de papa.</i>	

Hamburguesa vegetariana (v)	\$25.000
<i>Faláfel de granos y ajonjolí servido en pan integral, aguacate, tahine y lechuga, servida con chips de papa.</i>	

Menú infantil

Sándwich crocante de faláfel	\$16.000
Lomitos de pollo crispy	\$21.500
<i>Tres lomitos de pollo apanados con panko servidos con crudités de zanahoria y apio.</i>	

Postres

Oblea Pradera	\$ 5.300
Cuajada con melado	\$11.300
Merengón de frutas ★	\$14.000

