



La Pradera

# PICADERO PRADERA

## DESAYUNO

### JUGOS Y BATIDOS

JUGO PRADERA	\$ 6.200
JUGO DE NARANJA	\$ 7.500
JUGO DE MANDARINA	\$ 8.500

### BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$ 2.800
CAFÉ EXPRESSO	\$ 2.500
CAFÉ LATTE	\$ 3.500
CAPUCCINO	\$ 5.500
MACHIATTO	\$ 3.900
CAFÉ DE PRENSA	\$ 3.500

### FRUTA EN CORTE

PAPAYA Y MELÓN	
Porción completa	\$ 7.500
Media porción	\$ 4.900
PIÑA	
Porción completa	\$ 7.000
Media porción	\$ 4.500
BANANO	\$ 1.900
MIXTA	
Porción completa	\$ 14.000
Media porción	\$ 8.700
SALPICÓN	\$ 8.000
Con helado	\$ 13.000

### QUESOS

CAMPESINO O MOZARELLA FRESCO O A LA PLANCHA	\$ 8.500
SABANA	\$ 10.500

## AREPAS

DE QUESO	\$ 3.600
ANTIOQUEÑA ASADA	\$ 3.800
ANTIOQUEÑA GRATINADA	\$ 8.500
Arepas de tela de maíz peto a la parrilla con queso campesino o mozzarella	
AREPA E HUEVO	\$ 5.200

## TÍPICOS

CALENTADO VEGETALES	\$ 11.900
Salteado de arvejas, maíz tierno, sofrito, champiñones y arroz blanco	
CALENTADO PRADERA	\$ 18.000
Mezcla de lomo de res en trozos salteado con sofrito, papa frita en cubos, salsa soya y arroz blanco.	
Con huevo	\$ 18.900

### CHANGUA PRADERA

Caldo corto con leche, picadillo (cebolla y cilantro) huevos pochados, trozos de almojábana y queso campesino.

\$ 14.000

### MINI TAMAL

\$ 6.500

## HUEVOS

FRITOS O REVUELTOS	\$ 4.900
Dos huevos	

### TIBIOS

\$ 3.000

### PERICOS CEBOLLA Y TOMATE

\$ 5.900

### OMELETTE

Tortilla de huevo acompañado de:

Elegir (tres toppings)

Tocineta, jamón, maíz tierno, champiñones, queso, cebolla o tomate.

\$ 14.000

### OMELETTE CON CLARAS

Tortilla de claras de huevo acompañado de:

Elegir (tres toppings)

tocineta, jamón, maíz tierno, champiñones, queso, cebolla o tomate.

\$ 14.000

## ENTRADAS CALIENTES

### TÍPICOS

EMPANADA DE CARNE	\$ 2.900
EMPANADA CRIOLLA	\$ 3.200
EMPANADA DE QUESO	\$ 3.600
CHORIZO ARGENTINO	\$ 8.700
MORCILLA	\$ 8.100
MAZORCA ASADA	\$ 9.900
CHINCHULINES CON PAPA CRIOLLA	\$ 17.900
CHICHARRONES CON PAPA CRIOLLA	\$ 17.900
CHAMPIÑONES A LA CREMA Y VINO BLANCO	\$ 17.900

## ENTRADAS FRÍAS

### CEVICHE DE CAMARÓN CON AGUACATE \$28.500

Camarones aderezados en salsa americana al rocoto, notas de cítricos, acompañados de aguacate fresco y chips de plátano.

### ENSALADA CÍTRICA CON SALMÓN AHUMADO \$27.500

Variación de lechugas, germinados y flores de la región, aguacate, hinojo fresco, cascotes de cítricos, alcaparras crocantes, palmitos del putumayo y láminas de salmón ahumado con aderezo de Wasabi cremoso ligero.

### TARTAR DE SALMÓN \$34.000

Finos trozos de salmón fresco macerados en limón, montados sobre ensaladilla de aguacate, tomate concasse, cilantro y aceite de oliva, acompañado con pan de la casa parrillado.

## SOPAS Y (CREMAS)

### SOPA DE LA HUERTA \$13.000

½ PORCIÓN \$ 8.500

Clásica de nuestra casa con vegetales, zanahoria, arveja, habichuela en fondo de verduras con opción de pollo.

### SOPA DE LENTEJAS \$ 15.000

Casera con zanahoria, papa en cubos y fondo de verduras.

Con opción de chorizo

## PARRILLA

### 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.

### CHURRASCO \$47.000

Corte de lomo ancho madurado, servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.

### PUNTA DE ANCA \$45.000

Acompañados con cascotes de papa

### COSTILLITAS DE CERDO TERIYAKI \$44.000

Cocción al vacío y terminada en parrilla, acompañado de papa salada

## PESCADOS Y MARISCOS

### SALMÓN GRILLÉ \$49.500

Filete a la parrilla acompañado de vegetales salteados en aceite de sésamo o puré de papa cremoso.

### SALMÓN BELLE MEUNIERE AL CARBÓN \$54.000

Con mantequilla de perejil y limón, servido sobre spaghetti y champiñones al pesto

### CHICHARRÓN 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.

### CAMARONES JUMBO AL AJILLO \$38.900

Palmitos a la parrilla, mézclum de flores y hojas cultivadas en guasca, acompañado de arroz con coco

## AVES

### PECHUGA A LA PLANCHA \$28.000

Corte fino de pechuga de pollo, marinada en salmuera acompañada de cascotes de papa o ensalada de la casa.

### POLLO PRADERA \$30.000

Pollo a la brasa, barnizado con salsa diabla Pradera acompañado de tomate a la parrilla y papa al horno.

## PASTAS

### PASTA AL GUSTO

Elija el tipo de pasta y acompañelo 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.

\$ 24.500 Completa - \$ 16.000 ½ Porción

**AL BURRO:** Salteada en mantequilla y sal.

\$ 14.000 Completa - \$ 9.000 ½ Porción

## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA POTOSÍ 220 gr. \$28.000

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

### HAMBURGUESA VEGETARIANA \$23.000

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

## MENÚ INFANTIL

### LOMITOS DE POLLO CRISPY \$19.900

Tres lomititos de pollo apanados con panko servidos con papa a la francesa

### SALCHIPAPA \$14.900

## POSTRES

### OBLEA PRADERA \$4.900

### CUAJADA CON MELADO \$10.500

\* Si usted es alérgico a algún ingrediente, por favor infórmelo a la persona que está atendiendo su pedido.

 Opción vegetariana

Estos precios incluyen el Impuesto Nacional al Consumo