



Aves

Pollo teriyaki <i>Lomitos de pollo apanados en miga panko, acompañado de vegetales orientales fritos y bañado en salsa teriyaki.</i>	\$32.000
Pollo Pradera <i>A la brasa, barnizado con salsa diablo Pradera, acompañado de tomate a la parrilla y papa al horno.</i>	\$32.000

Pescados & mariscos

Chicharrón de tilapia <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>	\$34.000
Camarones jumbo al ajillo <i>Palmitos a la parrilla, mézclum de flores y hojas cultivadas en Guasca, acompañado de arroz con coco.</i>	\$42.000
Salmón grillé <i>Filete a la parrilla acompañado de vegetales salteados en aceite de ajonjolí o puré de papa cremoso.</i>	\$49.500

Arroz & pasta veggy

Nasi goreng <i>Arroz frito de limonaria salteado con brotes de soya, zanahoria, zucchinis, guisantes, frijol blanco aromatizado con jengibre, salsa soya y curry ligero.</i>	\$18.000
Lasagna vegetariana (v) <i>Mezcla de verduras parrilladas, salsa pomodoro y gratín de parmesano y nueces partidas.</i>	\$22.000
Arroz caldoso <i>Mixto de calamar, camarón, corvina, langostino y pescados, conservados en caldo de pescado con achiote, servido en hoja de bijao.</i>	\$46.000

Pizza

	Personal (4 porciones)	Familiar (6 porciones)
Margarita <i>Mozzarella de búfala, tomate cherry y albahaca.</i>	\$19.300	\$33.300
Hawaiana <i>Queso mozzarella, jamón de cerdo y trozos de piña.</i>	\$19.300	\$34.100
Pepperoni <i>Queso mozzarella sobre rodajas de pepperoni finamente cortado con un toque fresco de especias.</i>	\$19.900	\$35.000
Pollo champiñones	\$20.900	\$37.300
Carnes <i>Queso mozzarella, pepperoni, jamón de cerdo y salami.</i>	\$25.200	\$44.800

Infantil	
Salchipapa	\$16.100
Porción de pasta <i>A elección con salsa carbonara con pollo o bolognesa</i>	\$17.500
Lomitos de pollo crispy	\$21.500

Sushi

Rollo de arroz marinado con vinagre especiado y hoja de alga nori	
Philadelphia <i>Salmón fresco, queso crema y ajonjolí</i>	\$27.000
California <i>Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago</i>	\$27.000
Ojo de tigre <i>Palmito, salmón, atún tempurizado, aguacate, ajonjolí y salsa dinamita (Mayonesa, tabasco y masago).</i>	\$29.000

Postres

Oblea	\$ 5.300
Cuajada con melado	\$11.300



La Pradera

DOMICILIOS

WHATSAPP
312 523 3809



Jugos y batidos

Jugo Pradera	\$ 7.900
Jugo de naranja	\$ 8.500
Jugo de mandarina	\$ 9.500

Bebidas calientes

Café expresso	\$ 2.700
Café americano	\$ 3.300
Café latte	\$ 4.000
Machiatto	\$ 4.200
Capuccino	\$ 6.400

Fruta

Papaya y 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
Sabana	\$11.300

Arepas

De queso	\$ 3.900
Antioqueña asada	\$ 4.100
Arepa e’huevo	\$ 5.600
Antioqueña gratinada	\$ 9.200

Arepa de tela de maíz peto a la parrilla con queso campesino o mozzarella.

Huevos

Tibios	\$ 3.300
Fritos o revueltos	\$ 5.300

Dos huevos

Pericos cebolla y tomate	\$ 6.400
Pradera	\$12.400

Huevos revueltos acompañado de:

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

Omelette	\$15.100
----------	----------

Tortilla de huevo acompañado de:

Elegir (tres toppings)

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

Rancheros	\$15.100
-----------	----------

Servidos con salsa criolla, chorizo típico y totopos.

Omelette con claras	\$15.100
---------------------	----------

Tortilla de claras de huevo acompañado de:

Elegir (tres toppings)

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

Huevos benedictine

Huevos pochados servidos sobre tostada de pan ciabatta con salsa bearnaise y esparrago verde.

Opciones de proteína:	
Jamón de cerdo	\$14.000
Jamón serrano	\$18.300
Salmón ahumado	\$23.600

Entradas

Ensalada cítrica con salmón ahumado	\$29.000
-------------------------------------	----------

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

Ceviche de camarón con aguacate	\$31.000
---------------------------------	----------

Aderezados en salsa americana al rocoto, toques cítricos, acompañados de aguacate fresco en cubos y chips de plátano.

Tartar de salmón	\$37.000
------------------	----------

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.

Cóctel de langostinos	\$51.000
-----------------------	----------

Entradas calientes

Champiñones a la crema y vino blanco	\$20.000
--------------------------------------	----------

Sopas

Sopa azteca	\$21.000
-------------	----------

A la manera Pradera, con tomates frescos, maíz dulce y pollo, acompañada de totopos, queso y aguacate.

½ porción	\$15.000
-----------	----------

Sopa de la huerta ^(v)	\$11.000
----------------------------------	----------

Con vegetales frescos, zanahoria, arveja y habichuela en fondo de verduras.

*Opción con pollo	\$14.000
-------------------	----------

Platos principales

Baby beef adulto	\$49.500
------------------	----------

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

Baby beef junior	\$34.500
------------------	----------

Servido con media porción de cascós de papa, crudites de apio y zanahoria.

Punta de anca	\$46.000
---------------	----------

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

Churrasco	\$51.000
-----------	----------

Lomo ancho madurado a la parrilla

