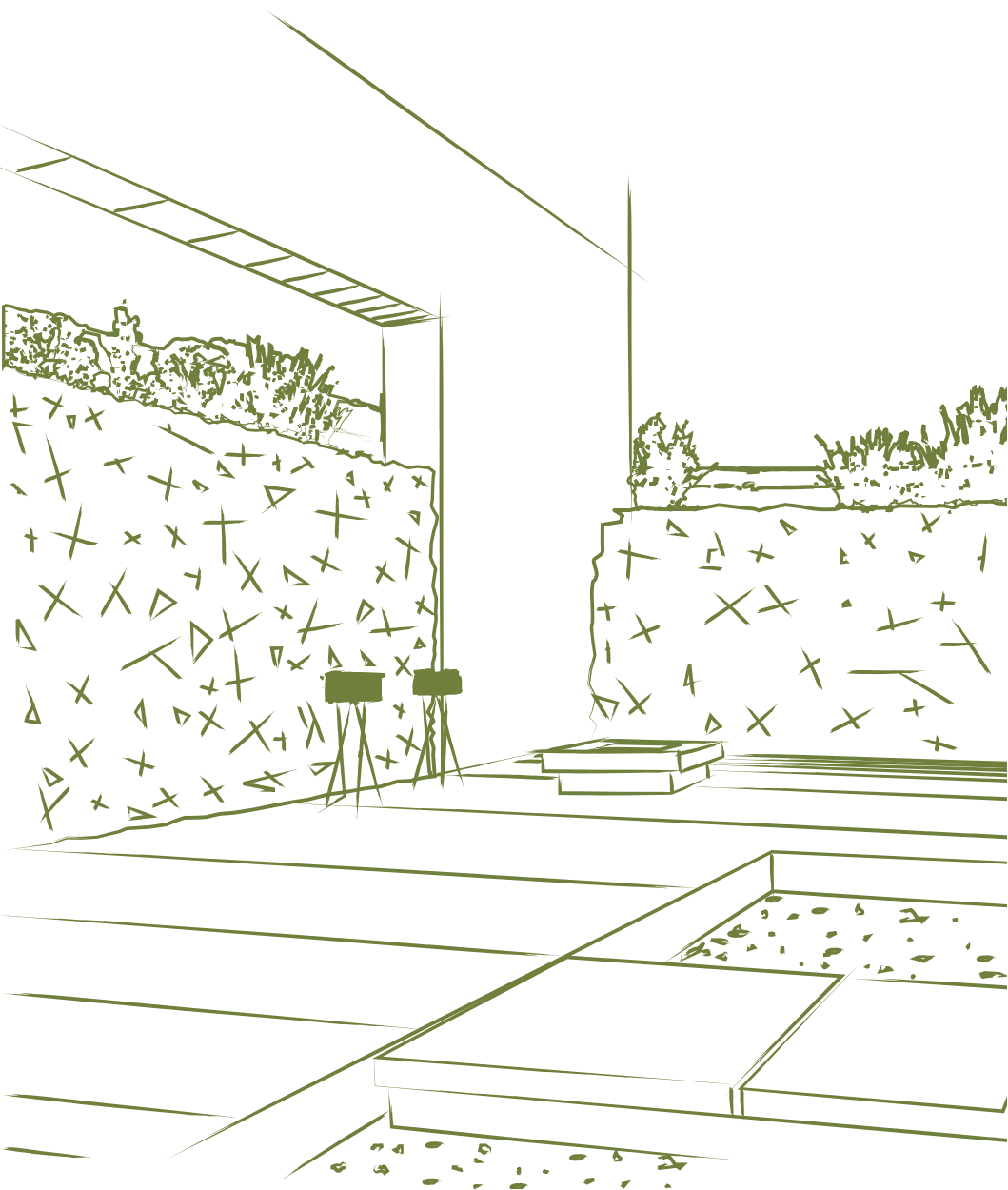




La Pradera

EL PATIO PRADERA



PARA COMENZAR

EMPANADA DE CARNE	\$ 3.200
DEDITO DE QUESO	\$ 3.900
NACHOS DE POLLO PARA DOS	\$40.600

ENTRADAS

	Adulto	Niño
SOPA DE LA HUERTA 	\$14.000	\$11.000
Fondo de verduras con calabacines, zanahoria, arveja, maíz, apio, ahuyama, papa criolla y sabanera. Opcional se puede acompañar con trozos de pollo.		
SOPA AZTECA	\$21.000	\$15.000
Mezcla de tomates maduros, cebolla roja, ajo entero tatemados al horno y luego reducidos en fondo de verduras servida con pechuga de pollo, maíz rostizado, totopos y dados de aguacate.		
TACOS DE POLLO DORADOS		\$21.500
Tortilla de maíz con cebolla, lechuga, queso mozzarella y salsa roja.		
TIMBAL DE SALMÓN AHUMADO		\$25.300
Con mango, tomates, chipotle mayo y flores de montaña.		


REFRIGERIO

VEGGIE TOAST 	\$12.500
Pan de espinaca y almendras con topping de guacamole y hummus, vegetales crocantes, mix green de flores y hierbas de la región servido con chips de remolacha y arracacha.	



ENSALADAS

ENSALADA FUSILLI	\$29.100
Mezcla de pasta, cubos de mozzarella, hojas de albahaca fresca, tomates cherry marinados con aceite de oliva acompañados de láminas de salmón ahumado.	
ENSALADA CÉSAR	\$23.000
Clásica	\$25.000
Con pollo braseado de 130 gramos	

SÁNDWICHES

VEGETARIANO 	\$21.000
Verduras parrilladas y berenjenas crocantes, servido en pan integral con tahine de garbanzo.	
POLLO CROCANTE	\$29.600
Julianas de pechuga apanadas con panko y parmesano, rodajas de tomate, queso sabana, aguacate y lechugas con salsa rosada en pan artellano.	
POLLO Y CHAMPIÑONES	\$29.000
Pollo en dados salteados con champiñones y crema, gratinados con queso mozzarella y servido en pan artellano.	
ROAST BEEF	\$30.100
Tajadas de lomo ancho asado con mayo Pradera en pan artellano servido con el jugo de cocción y cascos de papa.	

BOWLS

ESTILO MEXICANO	
Arroz castellano con frijol negro, maíz rostizado, aguacate, totopos y salsa chipotle sobre lechuga romana.	
Con 150 gr. de falafel 	\$23.000
Con 150 gr. de pechuga parrilla	\$26.000
Con 150 gr. de queso tofu frito 	\$26.000

PLATOS PRINCIPALES

FINGER FISH AND CHIPS	\$24.800
ALITAS BÚFALO	\$29.000
HAMBURGUESA POTOSÍ	\$30.000
Hamburguesa de 220 gr. a la parrilla servida con queso mozzarella, lechuga, tomate y papas a la francesa.	
MILANESA DE POLLO PIZZAIOLA	\$30.200
Suprema de pollo en concha de parmesano, panko y orégano, servida sobre spaguetti al pomodoro con alcaparras y aceitunas al gratín.	
TILAPIA ROSTIZADA CON TOTOPOS CROCANTES	\$35.500
Servida sobre guacamole con tomatitos, cascos de naranja y limón.	
BABY BEEF JUNIOR	\$34.500
MAZORCADA PRADERA	\$40.900
Lomo de res, pollo, salchicha, maíz, papa y queso	
QUESADILLA DE CAMARÓN	\$42.000
Servida con maíz rostizado, aguacate, lechuga, pico de gallo y salsa sour	
LOMITO NAPOLITANO CON CASCOS DE PAPA	\$43.100
BABY BEEF ADULTO	\$49.500

PIZZA

	PERSONAL (4 porciones)	FAMILIAR (6 porciones)
BOMBA	\$15.600	
Bolitas de pizza rellenas de tomates cherry, queso mozzarella y albahaca, servidas sobre salsa pomodoro.		
QUESO	\$18.200	\$30.300
JAMÓN Y QUESO	\$18.200	\$31.000
MARGARITA	\$19.300	\$33.300
Mozzarella de búfala, tomate cherry y albahaca		
HAWAIANA	\$19.300	\$34.100
Queso mozzarella, jamón de cerdo y trozos de piña.		
PEPPERONI	\$19.900	\$35.000
Queso mozzarella sobre rodajas de pepperoni finamente cortado con un toque fresco de especias.		
MEXICANA	\$22.100	\$37.300
Con maíz rostizado chili con carne y totopos crocantes		
POLLO CHAMPIÑONES	\$20.900	\$37.300
TRES QUESOS	\$23.200	\$38.700
Queso azul, parmesano y mozzarella		
DEL HUERTO	\$24.300	\$42.900
Mozzarella, champiñones, jamón de cerdo, mayonesa de anchoas y lechuga rúgula.		
CARNES	\$25.200	\$44.800
Queso mozzarella, pepperoni, jamón de cerdo y salami		
VEGANA 		\$24.300
En masa integral con linaza, pomodoro, tofu de hierbas, berenjena, brocoli asado, zuchinnies grillé, pimentón, aceitunas, champiñon y pesto.		
VEGETARIANA 		\$37.200
En masa de focaccia de hierbas, pomodoro, mozzarella, esparrago verde, corazón de alcachofa, tomate seco, berenjena frita, aceitunas, reducción de balsámico y romero.		
* 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