



La Pradera

# DOMICILIOS PRADERA

WHATSAPP  
312 523 3809

## JUGOS Y BATIDOS

JUGO PRADERA	\$ 7.900
JUGO DE NARANJA	\$ 8.500
JUGO DE MANDARINA	\$ 9.500

## BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$ 3.300
CAFÉ EXPRESSO	\$ 2.700
CAFÉ LATTE	\$ 4.000
CAPUCCINO	\$ 6.400
MACHIATTO	\$ 4.200

## FRUTA EN CORTE

<b>PAPAYA</b> Porción completa	\$ 8.100
Media porción	\$ 5.300
<b>PIÑA</b> Porción completa	\$ 7.600
Media porción	\$ 4.900
<b>BANANO</b>	\$ 2.100
<b>MIXTA</b> Porción completa	\$ 15.100
Media porción	\$ 9.400
<b>SALPICÓN</b> Con helado	\$ 9.500 \$ 14.000

## QUESOS

CAMPESINO O MOZARELLA FRESCO O A LA PLANCHA	\$ 9.200
SABANA	\$ 11.300

## AREPAS

DE QUESO	\$ 3.900
ANTIOQUEÑA ASADA	\$ 4.100
ANTIOQUEÑA GRATINADA	\$ 9.200
Arepa de tela de maíz peto a la parrilla con queso campesino o mozzarella	
AREPA E´ HUEVO	\$ 5.600

## TÍPICOS

<b>CALENTADO VEGETALES</b> Salteado de arvejas, maíz tierno, sofrito, champiñones y arroz blanco	\$ 12.800
<b>CALENTADO PRADERA</b> Mezcla de lomo de res en trozos salteado con sofrito, papa frita en cubos, salsa soya y arroz blanco. Con huevo	\$ 19.400 \$ 20.400
<b>CHANGUA PRADERA</b> Caldo corto con leche, picadillo (cebolla y cilantro) huevos pochados, trozos de almojábana y queso campesino.	\$ 15.100
<b>MINI TAMAL</b>	\$ 8.000
<b>CHORIZO ARGENTINO</b>	\$ 8.900

## HUEVOS

<b>FRITOS O REVUELTOS</b> Dos huevos	\$ 5.300
<b>TIBIOS</b>	\$ 3.300
<b>PERICOS CEBOLLA Y TOMATE</b>	\$ 6.400
<b>OMELETTE</b> Tortilla de huevo acompañado de: Elegir (tres toppings) Tocineta, jamón, maíz tierno, champiñones, queso, cebolla o tomate.	\$ 15.100
<b>OMELETTE CON CLARAS</b> Tortilla de claras de huevo acompañado de: Elegir (tres toppings) tocineta, jamón, maíz tierno, champiñones, queso, cebolla o tomate.	\$ 15.100
<b>HUEVOS BENEDICTINE</b> Huevos pochados servidos sobre tostada de pan ciabatta con salsa bearnaise y esparrago verde.	
<b>Opciones de proteína:</b>	
Salmón ahumado	\$ 23.600
Jamón serrano	\$ 18.300
Jamón de cerdo	\$ 14.000
<b>PRADERA</b> Huevos revueltos acompañado de: Elegir (tres toppings) tocineta, jamón, maíz tierno, champiñones, queso, cebolla o tomate	\$ 14.600
<b>RANCHEROS</b> Servidos con salsa criolla, chorizo típico y totopos.	\$ 15.100

## ENTRADAS

<b>TARTAR DE SALMÓN</b>	<b>\$37.000</b>
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.	
<b>CEVICHE DE CAMARÓN CON AGUACATE</b>	<b>\$31.000</b>
Camarones aderezados en salsa americana al rocoto, notas de cítricos, acompañados de aguacate fresco y chips de plátano.	
<b>CÓCTEL DE LANGOSTINOS</b>	<b>\$51.000</b>
<b>ENSALADA CÍTRICA CON SALMÓN AHUMADO</b>	<b>\$29.000</b>
Mezclum 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.	

## ENTRADAS CALIENTES

<b>CHAMPIÑONES A LA CREMA Y VINO BLANCO</b>	<b>\$20.000</b>
---	-----------------

## SOPAS

<b>SOPA DE LA HUERTA</b> 	<b>\$14.000</b>
½ PORCIÓN	<b>\$11.000</b>
Clásica de nuestra casa con vegetales, zanahoria, arveja, habichuela en fondo de verduras con opción de pollo.	
<b>AZTECA</b>	<b>\$21.000</b>
½ PORCIÓN	<b>\$15.000</b>
A la manera Pradera, con tomates frescos, maíz dulce totopos, pollo, queso y aguacate.	

## PLATOS PRINCIPALES

<b>PARRILLA</b>	
<b>BABY BEEF ADULTO</b>	<b>\$49.500</b>
280 gramos de lomo fino asado a la parrilla.	
<b>BABY BEEF JUNIOR</b>	<b>\$34.500</b>
180 gramos de lomo fino asado a la parrilla.	
<b>PUNTA DE ANCA</b>	<b>\$46.000</b>
350 gramos de carne madurada y asada a la parrilla	
<b>CHURRASCO</b>	<b>\$51.000</b>
350 gramos de lomo ancho madurado a la parrilla	
<b>COSTILLITAS DE CERDO TERIYAKI</b>	<b>\$48.000</b>

## POLLOS

<b>POLLO PRADERA</b>	<b>\$32.000</b>
<b>POLLO TERIYAKI</b>	<b>\$32.000</b>

## PESCADOS Y MARISCOS

<b>CHICHARRÓN DE TILAPIA</b>	<b>\$34.000</b>
<b>SALMÓN GRILLÉ</b>	<b>\$49.500</b>
<b>CAMARONES JUMBO AL AJILLO</b>	<b>\$42.000</b>
Palmitos a la parrilla, mézclum de flores y hojas cultivadas en Guasca, acompañado de arroz con coco.	

## ARROZ Y PASTA VEGGY

<b>NASI GORENG CON TOFU CROCANTE</b>	<b>\$18.000</b>
Arroz frito de limonaria salteado con brotes de soya, zanahoria, zucchinis, guisantes, frijol blanco aromatizado con jengibre, salsa soya, curry ligero.	
<b>LASAGNA VEGETARIANA</b> 	<b>\$22.000</b>
Mezcla de verduras parrilladas, salsa pomodoro y gratín de parmesano y nueces partidas.	
<b>ARROZ CALDOSO BUENAVENTURA</b>	<b>\$46.000</b>
Mixto de frutos de mar y pescados, salteados con cebolla larga y tomate maduro, conservados en caldo de pescado con achiote servido en hoja de bijao fresco.	

## MENÚ INFANTIL

<b>LOMITOS DE POLLO CRISPY</b>	<b>\$21.500</b>
<b>PORCIÓN DE PASTA</b>	<b>\$17.500 (niño)</b>
A elección con salsa carbonara con pollo o bolognesa	
<b>SALCHIPAPA</b>	<b>\$16.100</b>

## PIZZA

	<b>PERSONAL</b> (4 porciones)	<b>FAMILIAR</b> (6 porciones)
<b>HAWAIANA</b>	<b>\$19.300</b>	<b>\$34.100</b>
<b>PEPPERONI</b>	<b>\$19.900</b>	<b>\$35.000</b>
<b>POLLO Y CHAMPIÑÓN</b>	<b>\$20.900</b>	<b>\$37.300</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>\$19.300</b>	<b>\$33.300</b>
<b>CARNES</b>	<b>\$25.200</b>	<b>\$44.800</b>

## SUSHI

<b>PHILADELPHIA</b>	<b>\$27.000</b>
Salmón fresco, queso crema y ajonjolí	
<b>CALIFORNIA</b>	<b>\$27.000</b>
Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago	
<b>OJO DE TIGRE</b>	<b>\$29.000</b>
Palmito, salmón, atún tempurizado	

## POSTRES

<b>OBLEA</b>	<b>\$ 5.300</b>
<b>CUAJADA CON MELADO</b>	<b>\$11.300</b>

\* 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