



MIRADOR

# LOS MEANDROS

NORTE



# MENÚ



## ENTRADAS PARA DOS

### Empanaditas x6 \_\_\_\_\_ \$9.900

Tradicionales empanaditas de harina de maíz rellenas con carne y papa acompañadas de nuestras salsas de temporada.

### Tortillas x6 \_\_\_\_\_ \$9.900

Deliciosas tortillas de harina acompañadas de pico de gallo, guacamole molcajete y sour cream

### Patacones x4 \_\_\_\_\_ \$9.900

Ricos tostones de plátano acompañados de hogao y guacamole

### Morcillitas x4 \_\_\_\_\_ \$12.900

Acompañadas de arepa y cascós de tomate y limón

### Chicharrones \_\_\_\_\_ \$19.900

Crocantes trozos de tocino acompañados con patacones, hogao y guacamole.

### Ceviche de chicharrón \_\_\_\_\_ \$23.900

Crocantes trozos de tocino con acevichado de mandarina y ochuva acompañados con chips de plátano

### Camarones \_\_\_\_\_ \$22.900

Elige entre coctel en salsa ó acevichado acompañados con chips de plátano.

### Ceviche Peruano \_\_\_\_\_ \$19.900

Pescado blanco en tiras, acevichado en limón, cebolla morada, aji, cilantro, mandarina y ochuva, acompañado con patacones.



# HOMENAJE AL CERDO

Todos los platos vienen acompañados de papas a la francesa, arepas fritas y ensalada de la casa.

## Bondiola \_\_\_\_\_ \$30.900

Novedoso corte de carne magra y betas de grasa, con gran sabor y jugos perfectos, propicios para acompañar con salsa.

## Costichi \_\_\_\_\_ \$35.900

Exquisito corte de carne, piel y hueso, que aportan mucho sabor con crocancia, suavidad y jugosidad en un solo corte.

## Filet Mignom \_\_\_\_\_ \$35.900

Tiernos medallones de cañon, envueltos en jugoso tocino premium, ideales para acompañar con salsa.

## Solomito de cerdo \_\_\_\_\_ \$32.900

Jugoso corte extra magro, suave, tierno y con mucho sabor.

## Picana o Punta de anca de cerdo \_\_\_\_\_ \$30.900

Delicioso corte con borde de grasa que aporta jugosidad, ideal para acompañar con salsa.

## Costilla \_\_\_\_\_ \$33.900

Rack de costilla tipo san Luis, combina hueso, carne y grasa, preparadas en nuestra salsa BBQ artesanal. Otras salsa?

## Porcheta festival del chicharrón \_\_\_\_\_ \$39.900

Innovador corte de carne, piel y motas de grasa, preparado en dos coccciones diferentes para dar jugosidad y crocancia.

## Chorizo de cerdo \_\_\_\_\_ \$30.900

Trosos de cañon y mota de cerdo acompañado de una mezcla de especia



### Agregale sabores:

BBQ Gulupa	\$3.000	Salsa de champiñones	\$7.000
Salsa agridulce	\$3.000	Mermelada de tocineta	\$7.000
Almibar de maracuyá	\$3.000	Picatha con tocino y queso	\$7.000
Capresa en pesto, tomates y queso	\$5.000	Salsa Mar y tierra	\$8.000



# MEXICANA DE ORIGEN

## Carne a la tampinqueña \_\_\_\_\_ \$46.900

Delicioso corte de solomito al estilo mexicano, cubierto con sour cream, pico de gallo y delicioso queso gratinado acompañado con totopos de maíz.

## Alambre mexicano \_\_\_\_\_ \$45.900

Suprema de pollo y solomito de res en julianas con vegetales, flameada con exclusivo Ron Dorado, para armar tus taquitos con cuatro (4) tortillas, pico de gallo, guacamole molcajete y sour cream.

## Chimichanga \_\_\_\_\_ \$35.900

Base de tortillas de trigo frita, rellenas solomito y pechuga de pollo en julianas acompañados por el mas rico frijol refrito y sour cream, pico de gallo y nuestro delicioso queso.

## Burrito Mexicano \_\_\_\_\_ \$45.900

Tortillas de trigo rellenas con lomo fino de res y suprema de pollo en julianas salteadas al wok con cebollín morado y pimientos rojos, acompañados por el mas rico frijol refrito, sour cream, pico de gallo y mucho queso.

## Tacos \_\_\_\_\_ \$26.900

Tortillas de trigo que encuelven una base de lechuga, maicitos y proteína a tu elección, acompañadas del más rico frijol refrito, sour cream, pico de gallo y guacamole molcajete.

### Opciones:

Cerdo desmechado

Bondiola en julianas

Res ropa vieja

Solomo en julianas

Pollo

Camarones Acevichados o en cóctel





## RES & POLLO

### A LA PARRILLA

Todos los platos vienen acompañados de papas a la francesa, arepas fritas y ensalada de la casa.

**Solomito** \_\_\_\_\_ \$45.900

**Punta de anca** \_\_\_\_\_ \$43.900

**Pechuga grillé** \_\_\_\_\_ \$32.900

**Grillata de :** \_\_\_\_\_ \$48.900

*Solomito - pollo y chorizo*

#### Agregale sabores:

BBQ Gulupa \$3.000

Salsa agridulce \$3.000

Almibar de maracuyá \$3.000

Capresa en pesto,  
tomates y queso \$5.000

Salsa de champiñones \$7.000

Mermelada de tocineta \$7.000

Picatha con tocino y queso \$7.000

Salsa Mar y tierra \$8.000

## Picada Mixta

Res, pollo, chicharrón, chorizo, morcillitas, papas fritas, arepitas, patacones, queso campesino y aguacate en nido de lechuga y tomate.

**Por pareja** \_\_\_\_\_ \$60.000

**Por grupo** \_\_\_\_\_ \$120.000





## MAR & RÍO

Todos los platos vienen acompañados de patacones, papas a la francesa, aguacate y ensalada de la casa.

Salmón \_\_\_\_\_ \$45.900

Trucha mariposa \_\_\_\_\_ \$39.900

Filete de pescado blanco \_\_\_\_\_ \$35.900



### Agregale sabores:

Al ajillo \$3.000

A la Menier \$3.000

Al romero \$3.000

Almibar de maracuyá \$6.000

Salsa de champiñones \$7.000

Salsa Mariscos \$7.000





## MENÚ INFANTÍL

**Salchipapas** \_\_\_\_\_ \$16.000

papas francesa, trozos de salchichas.

**Salchinuggets** \_\_\_\_\_ \$20.000

papas francesa, trozos de salchichas nuggets de pollo apanado.

**Perrito** \_\_\_\_\_ \$8.000

Pan suave, salchicha, rípio de papa, cebolla.



## POSTRES

**Porción de red Velvet** \_\_\_\_\_ \$14.000

**Postre de Temporada** \_\_\_\_\_ \$12.000





# LA MEJOR HAMBURGUESERÍA

Receta artesanal acompañadas con papas a la francesa

## Clásica \_\_\_\_\_ \$22.900

Carne de res, queso mozzarella, lechuga, tomate y cebolla roja.

## Mexicana \_\_\_\_\_ \$28.900

Carne de res, queso mozzarella, guacamole, tomate, cebolla y crocantes de maíz (Jalapeños picantes al gusto)

## Pollo \_\_\_\_\_ \$24.900

Pollo empanizado, queso, tocineta, lechuga, cebolla y tomate

## Los Meandros \_\_\_\_\_ \$28.900

Carne de res con mota grasa de cerdo, queso mozzarella, mermelada de tocineta, lechuga, cebolla y tomate.

## Bondiola de cerdo \_\_\_\_\_ \$24.900

En trozos con queso mozzarella, lechuga, tomate y cebolla roja

## Pulled pork \_\_\_\_\_ \$25.900

(cerdo desmechado en BBQ de la casa) con queso mozzarella, lechuga, tomate y cebolla roja

## Ropa vieja \_\_\_\_\_ \$27.900

De res desmechado con queso mozzarella, lechuga, tomate y cebolla roja

## Porcheta festival chicharrón \_\_\_\_\_ \$27.900

Rodaja de porcheta o chicharrón picado caramelizada en BBQ de la casa, lechuga, tomate y cebolla roja.

## Flameada \_\_\_\_\_ \$35.900

Asada en la parrilla en sus jugos, con nuestra mermelada de tocineta y pimientos, queso mozzarella premium; sobre el más fresco pan artesanal, bañado en una capa de queso mozzarella y parmesano. Flameada en la mesa.



## BEBIDAS PARA REFRESCAR

Copa de vodka \_\_\_\_\_ \$12.900

con jugo de fruta y trozos de fruta

Copa de sangría \_\_\_\_\_ \$14.900

Jugo en agua vaso \_\_\_\_\_ \$8.000

Jugo en leche vaso \_\_\_\_\_ \$9.000

Sodas saborizada \_\_\_\_\_ \$9.000

con trozos de fruta

## LA ÚLTIMA Y NO NOS VAMOS



Red Bull Energy Drink

Red Bull Sugarfree

Red Bull Red Edition

**\$12.900 und.**

## LIMONADAS

Natural \_\_\_\_\_ \$9.500

Cereza \_\_\_\_\_ \$10.900

Coco \_\_\_\_\_ \$10.900

Sandía \_\_\_\_\_ \$10.900

Hierbabuena \_\_\_\_\_ \$9.000

Milo frío \_\_\_\_\_ \$10.000

Frapuchino \_\_\_\_\_ \$10.000



## CERVEZAS

Bavaria o Andina	\$6.900
Club Dorada	\$8.900
Club roja/negra	\$9.900
Corona	\$10.900
Costeñita	\$6.900
Quinta Norte	\$13.900

Artesanal temporada



## BEBIDAS CALIENTES

Tinto	\$2.900	Chocolate en agua	\$8.000
Aromática de bolsita	\$2.900	Chocolate en leche	\$10.000
Aromática de	\$12.900	Vino caliente	\$18.900
Frutos deshidratados		Capuchino	\$6.000
Café con leche	\$6.000	Capuchino con licor	\$9.000
Milo caliente	\$10.000		



## LICORES

### JARRAS

Refajo _____	\$55.000
Sangría _____	\$75.000
Sangría rosé _____	\$80.000
Sangría envenenada _____	\$85.000
Jagerbomb _____	\$90.000
Vodka con jugo _____	\$70.000

*Con jugo de fruta y trozos de fruta*

### VINO

*Cabernet sauvignon / Rosé / Merlot*

Copa \_\_ \$14.000    Botella \_\_ \$65.000

### AGUARDIENTE

*Antioqueño*

Trago \_\_ \$4.900    Media \_\_ \$55.000  
Botella \_\_ \$99.900

### RON

	<i>Tradicional</i>	<i>8 años</i>
Trago _____	\$5.900	\$9.900
Media _____	\$65.900	\$89.900
Botella _____	\$120.900	\$169.900

### CÓCTELES

Mojito _____	\$14.000
Jagerboom _____	\$15.000
Margarita _____	\$16.000
Margarita fresa _____	\$16.000
Margarita maracuyá _____	\$16.000

### TEQUILA

*Jose cuervo / Olmeca*

Trago \_\_ \$10.900    Media \_\_ \$80.900  
Botella \_\_ \$160.900

### WHISKY

*Black and white*

Trago \_\_ \$5.900    Media \_\_ \$45.900  
Botella \_\_ \$90.900

### OLD PARR / BUCHANAN'S

Trago \_\_ \$15.900    Media \_\_ \$150.900  
Botella \_\_ \$290.900