

# Ya está el pan

COLOMBIAN FOOD

## TÍPICOS

### **BANDEJA PAISA**

Típica con carne, frijol, chicharrón, chorizo, huevo, maduros, arroz y aguacate

### **CAZUELA PAISA**

Frijol con trozos de chorizo, chicharrón y maduro, acompañado de arroz y arepita.

### **SOBREBARRIGA**

En salsa criolla a base de tomate, cebolla larga y sus adobos típicos.

### **CHULETA VALLUNA**

Cerdo empanizado frito.

## SOPITAS

### **AJIACO SANTAFEREÑO**

Yellow potato based soup with Colombian herbs.

### **SANCOCHO DE COSTILLA**

Beef short ribs soup with chunky potatoes, plantain green, cassava and corn.

### **SANCOCHO DE CARNE**

Colombian beef soup with chunky potatoes, plantain green, cassava and corn.

### **MONDONGO**

Tripe soup.

### **SANCOCHO DE GALLINA**

Hen soup with chunky potatoes, plantain green, cassava and corn.

### **SOPA PEQUEÑA**

Small soup.

## CERDO

### **COSTILLAS BBQ**

Hechas en cocción lenta y bañadas con una salsa BBQ de la casa.

## CARNE DE RES

### **CHURRASCO**

De punta de anca en corte mariposa.

### **CARNE ASADA**

Corte de vacío asado a la parrilla.

### **BISTEC A CABALLO**

Corte de vacío hecho a la parrilla y bañado con una salsa a base de tomate, cebolla y especias con huevo encima.

### **HIGADO ENCEBOLLADO**

Asado y cocido en una salsa a base de cebollas sofritas.

### **LOMO SALTADO**

Clásico Peruano, cortes de lomo fino hechos al wok con cebolla y tomate en cascos, aderezados con salsa soya y especias

## POLLO

### **POLLO SALTADO**

Clásico Peruano, trozos de pechuga hechos al wok con cebolla y tomate en cascos, aderezados con salsa soya y especias