



Al momento de planear un evento,
tenga en cuenta lo siguiente:

- Número de personas definido
- Presupuesto proyectado / Lugar / Fecha

Para Asados Chavita siempre será un gusto atenderlo.



Un lugar para Todos

Sede Chipre Calle 7 # 9 - 09

Contacto: 606 890 56 05

Sede La Estrella Carrera 24A # 58 A - 47

Contacto: 606 890 92 22

Whatsapp: 311 300 27 75

Manizales / Colombia

<http://www.asadoschavita.com> / eventos@asadoschavita.com

 asadoschavita  asadoschavita

asados
Chavita[®]
Un Lugar Para Todos





ENTRADAS

Canasta de empanadas	\$ 15.000
Patacones con hogao	\$ 15.000
Arepitas fritas con hogao	\$ 15.000
Canasta de patacón (Carne desmechada con guiso)	\$ 18.000

FUERTES



Almuerzo del día	\$ 25.000
Churrasco 400 g Arepá, papa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri. <i>Arepá (Corn bread), potato, fried plantain, salad and chimichurri.</i>	\$ 56.000
Churrasquito 250 g Arepá, papa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri. <i>Arepá (Corn bread), potato, fried plantain, salad and chimichurri.</i>	\$ 46.500
Punta de Anca 400 g Arepá, papa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri. <i>Arepá (Corn bread), potato, fried plantain, salad and chimichurri.</i>	\$ 56.000

BEBIDAS



Limonada Chavita	\$ 13.000
Limonadas de coco (coconut lemonade) de fresa (strawberry lemonade) de cereza (cherry lemonade) de mango (mango lemonade)	\$ 13.000
Limonada natural (Natural lemonade)	\$ 10.500
Jugo del día - combinación especial de frutas (Juice of the day) Special combination of fruits of the day	\$ 14.000
Jugo natural en agua Fresa, mora, guanabana, maracuya, piña. (Natural juices) Strawberry, blackberry, passion fruit, pineapple.	\$ 10.500
Jugo Natural en leche Fresa, mora, guanabana, maracuya, piña. (Natural juices) Strawberry, Blackberry, passion fruit, pineapple.	\$ 11.500
Maracumbé	\$ 10.000
Tea	\$ 7.500
Soda saborizada	\$ 12.000
Agua en botella	\$ 6.000
Gaseosa personal (Soda)	\$ 7.500
Cerveza (beer)	\$ 9.500
Mazamorra	\$ 8.000
Aguapanela con queso	\$ 7.500
Jarra de limonada (8 vasos)	\$ 45.000
Jarra de jugo (8 vasos)	\$ 46.000
Jarra de frutas combinadas (8 vasos)	\$ 49.000



Costilla de Cerdo \$ 41.500
Papa criolla, arepa y tomate.
Pork ribbon: creole potato, arepa and tomato.

Chorizo solo carne 300 g \$ 28.500
(Cordón de Cerdo) papa, arepa, patacón, tomate y limón.
Sausage - Meat Only potato, arepa (Corn bread), fried plantain.

Chorizo tradicional 300 g \$ 28.500
(Res, Cerdo) papa, arepa, patacón, tomate y limón.
Traditional Sausage potato, arepa (Corn bread), fried plantain.

Chicharrón 250 g \$ 30.000
Papa, arepa, patacón, tomate y limón.

Picada para 2 personas \$ 73.000
Res, pollo, costilla, Chicharrón, chorizo, papa criolla, arepa, tomate, limón y chimichurri.

Picada para 4 personas \$ 146.000
Res, cerdo, pollo, costilla, chorizo, papa criolla, arepa, tomate, limón y chimichurri.

Mondongo (Solo domingos) \$ 31.000
Ensalada, aguacate y banano.
Tripe Soup Salad, avocado and banana.

1/2 Mondongo (Solo domingos) \$ 25.000
Ensalada, aguacate y banano.
Tripe Soup 1/2 portion Salad (only on sundays), avocado and banana.

Cazuela de Fríjoles \$ 37.500
(Cook of beans)

Bandeja Paisa \$ 47.000

Sancocho de espinazo \$ 31.000
(solo los sábados)

Patacón Chavita: \$ 26.500
Patacón frito con guacamole y carne desmechada al estilo chavita.

Productos
PREMIUM

Todos los platos vienen acompañados de puré de papa amarilla, espárragos a la parrilla y piña asada.

Tomahawk \$ 115.000

Porterhouse \$ 115.000

Rib-eye \$ 69.000

Bife de chorizo \$ 69.000

Punta de anca premium \$ 69.000

Solomito de cerdo gratinado \$ 56.900

Menú
INFANTIL

Asado infantil de: \$ 26.000
Res, pollo o chorizo acompañado de: papa criolla - bastones de zanahoria y tomate - jugo en cajita.

Nuggets de pollo apanados con papa a la francesa y jugo en cajita. \$ 20.500



PARA ACOMPAÑAR

Ensalada de la barra grande	\$ 19.500
<i>Salad bar.</i>	
Ensalada de la barra pequeña	\$ 15.000
<i>Additional salad bar.</i>	
Arepa de chococho con queso	\$ 10.500
<i>Sweet corn bread with cheese.</i>	
Papas criollas	\$ 10.500
Papas a la francesa	\$ 10.500
<i>french fries</i>	
Postre	\$ 13.500
<i>dessert</i>	

VINOS

Cabernet Sauvignon Alma Mora	\$ 95.000
Las Moras Malbec	\$ 93.000
Merlot	\$ 93.000
Las Moras Cabernet Sauvignon	\$ 93.000
Las Moras Syrah	\$ 89.000
Las Moras Chardonay	\$ 89.000
Lambrusco	\$ 89.000
Malbec 187 ml	\$ 37.500

½ Punta de Anca 250 g **\$ 46.500**

Arepa, papa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri.

Arepa (Corn bread), potato, fried plantain, salad and chimichurri.

Pechuga de Pollo 250 g **\$ 33.500**

papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Chicken Breast: potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

Carne de Res 250 g **\$ 33.500**

Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Beef, potato, arepa (Corn bread), fried plantain and chimichurri.

½ Carne de Res 150 g **\$ 26.000**

Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Beef ½ portion potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

Carne de Cerdo 250 g **\$ 33.500**

Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Pork potato, arepa (Corn bread), fried plantain and chimichurri.

½ Carne de Cerdo 150 g **\$ 26.000**

Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Pork ½ Portion potato, arepa (Corn bread), fried plantain and chimichurri.

Plato Mixto 300 g Res, cerdo y pollo **\$ 40.500**

Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Potato, arepa (Corn bread), fried plantain and chimichurri.

Plato Mixto 320 gr Res, Pollo y chorizo de 120 Gramos **\$ 47.000**

papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

