

CARTA

ENTRADAS

Canasta de Empanadas	\$ 13.000
Patacones con Hogao	\$ 12.000
Arepitas fritas con Hogao	\$ 12.000
Canasta de patacon (carne desmechada con guiso)	\$ 15.000

Platos FUERTES

Almuerzo del día
Lunch of the day

\$ 22.000

Churrasco 400 gr. Papa, arepa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri.

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

\$ 49.500

Churrasquito 250 gr. Papa, arepa, patacón, ensalada de la barra y chimichurri.

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

\$ 40.500

Punta de Anca 400 gr. Papa, arepa, patacón, ensalada y chimichurri.

Steak, Tips: potato, arepa (Corn bread), fried plantain, salad and chimichurri.

\$ 49.500

1/2 Punta de Anca 250 gr. Papa, arepa, patacón, ensalada y chimichurri.

Steak, Tips 1/2 portion: potato, arepa (Corn bread), fried plantain, salad and chimichurri.

\$ 40.500

Pechuga de Pollo 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

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

\$ 29.000

Carne de Res 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

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

\$ 29.000

1/2 Carne de Res 150 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Beef 1/2 portion potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$ 22.500

Carne de Cerdo 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.
Pork potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$ 29.000

1/2 Carne de Cerdo 150 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Pork 1/2 Portion potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$ 22.500

Plato Mixto: Res, Cerdo y Pollo 250 gr. Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

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

\$ 35.500

Costilla de Cerdo. Papa criolla, arepa, tomate.

Pork ribbon: creole potato, arepa, tomato.

\$ 36.000

Chorizo Solo Carne (Cordón de Cerdo) Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

Sausage - Meat Only potato, arepa (Corn bread), fried plantain, and chimichurri.

\$ 25.000

Chorizo Tradicional (Res, Cerdo) Papa, arepa, patacón, tomate y chimichurri.

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

\$ 25.000

PICADAS ●PARA 2● ●PARA 4●
\$ 65.000 \$ 130.000

Res, pollo, costilla, chorizo, papa criolla, arepa, tomate y limón.

Mondongo (Sólo Domingos) Ensalada, aguacate y banano.

Tripe Soup Salad, avocado and banana.

\$ 27.000

1/2 Mondongo (Sólo Domingos) Ensalada, aguacate y banano.

Tripe Soup 1/2 portion Salad (only on sundays), avocado and banana.

\$ 20.500

Cazuela de Frijoles. (Cook of beans).

\$ 34.000

Bandeja Paisa

\$ 46.000

Sancocho de espinazo (solo los sábados)

\$ 27.500

Menú infantil
Children's menu.

\$ 17.000

Para ACOMPAÑAR

Chicharrón de 250 gr papa, arepa, patacón, tomate y limón

\$ 24.000

Ensalada de la barra grande.
(Salad Bar).

\$ 18.500

Ensalada de la barra pequeña.
(Adittional Salad Bar).

\$ 14.000

Arepa de chocolo con queso.
(Sweet corn bread with cheese).

\$ 9.500

Papas a la francesa.
(French fries).

\$ 9.500

Papa criolla
(Yellow potatoes)

\$ 9.500

Postre.
(Dessert).

\$ 11.500

CABERNET SAUVIGNON ALMA MORA

De color rojo rubí. Sabor a frutas negras, pimienta roja, vainilla y chocolate. De textura suave y sabor duradero.

\$ 84.000

LAS MORAS MALBEC

El clima desértico permitió lograr un vino de buen cuerpo, delicado de frutos rojos maduros.

\$ 82.000

MERLOT

\$ 82.000

LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON

Vino de color rubí. Aroma de frutas negras, pimienta roja, vainilla y chocolate. En boca se presenta con mediana estructura, de taninos maduros y sabor duradero.

\$ 82.000

LAS MORAS SYRAH

Potente y elegante. De color Intenso. Posee buen cuerpo y aromas especiados. De taninos dulces y final en boca muy agradable.

\$ 79.000

LAS MORAS CHARDONNAY

De color dorado con matices verdosos. De nariz fresca y frutal. Se destacan aromas a manzana verde y pera. En boca se aprecian delicadas notas a frutas de carozo, como el durazno maduro. Untuoso y refrescante.

\$ 79.000

LAMBRUSCO

Es un vino suave, afrutado y armonioso, ideal para compartir o disfrutarlo solo. Su toque refrescante lo hace agradable a cualquier paladar.

\$ 79.000

MALBEC 187 ml

El clima desértico permitió lograr un vino de buen cuerpo, delicado de frutos rojos maduros.

\$ 30.500

VINOS

Limónada Chavita

\$ 12.000

Limónada de Coco.
(Coconut Lemonade).

\$ 12.000

Limónada de fresa.
(Strawberry Lemonade).

\$ 12.000

Limónada de Cereza.
(Cherry Lemonade).

\$ 12.000

Limónada Natural.
(Natural Lemonade).

\$ 9.000

Maracumbé

\$ 9.000

Mr. Tea

\$ 6.500

Agua en botella.

\$ 5.000

Gaseosa personal.
(Soda).

\$ 6.500

Jugo Natural: Fresa, mora, guanábana, maracuyá, mandarina y piña.

\$ 9.000

(Natural juices) Strawberry, Blackberry, guava, passion fruit, tangerine, pineapple.

\$ 10.000

Jugo del día, combinación especial de frutas del día.

(Juice of the day) Special combination of fruits of the day.

\$ 13.000

Cerveza.
(Beer).

\$ 9.000

Mazamorra.

\$ 7.500

Aguapanela con Queso.

\$ 7.000

Jarra de Limónada (8 vasos).

\$ 42.000

Jarra de Jugo (8 vasos).

\$ 44.000

Jarra de frutas combinadas (8 vasos).

\$ 48.000

SE INFORMA QUE EN ESTE ESTABLECIMIENTO LA PROPINA ES SUGERIDA AL CONSUMIDOR Y CORRESPONDE AL 10% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LA CUENTA SIN IMPUESTOS, EL CUAL PODRA SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED DE ACUERDO CON SU VALORACION DEL SERVICIO PRESTADO.

@asadoschavita   **¡Etiquétanos!**

 **LA ESTRELLA:** CRA 24 A # 58A-47
 **(606) 890 9222**

 **SEDE CHIPRE:** CALLE 7 # 9-09
 **(606) 890 5605**

 **311 300 2775**