


Chorizo gourmet

MENÚ



 chorizogourmet5

ENTRADAS

Chorizo con arepa	\$ 6
Chorizo y papa francesa	\$ 7,5
Chorizo y papa criolla	\$ 7,5
Palitos de mozzarella	\$ 11,5
Cinco palitos de mozzarella apanada con pankó, acompañada de mermelada de tomate.	\$ 11,5
Papas a la cheddar	\$ 12,5
Papa criolla y francesa acompañadas de queso cheddar, pimienta, panceta y cebollín..	\$ 12,5
Papa a la cheddar con chorizo	\$ 16
Papa criolla o francesa acompañadas de queso cheddar, pimienta, panceta, cebollín y chorizo artesanal.	\$ 16

PICADAS

Picada de pollo	\$ 11
150g de pollo, acompañado de papa a la francesa o criolla y arepa paisa.	\$ 11
Picada de cerdo	\$ 11
150g de cerdo, acompañado de papa a la francesa o criolla y arepa paisa.	\$ 11
Picada de res	\$ 11,5
150g de res, acompañado de papa a la francesa o criolla y arepa paisa.	\$ 11,5
Picada mixta	\$ 11
150g carne de res, cerdo y pollo, acompañado de papa a la francesa o criolla y arepa paisa.	\$ 11
Picada familiar	\$ 36,5
Carne de res 150g, cerdo 150g, pollo 150g, dos chorizos, dos porciones de papas (1 p. criolla/1p.francesa) y cuatro arepas blancas.	\$ 36,5

PINCHOS

Pincho de pollo (150g)	\$ 8
Pincho de cerdo (150g)	\$ 8
Pincho de res (150g)	\$ 8,5
Pincho de mixto (150g)	\$ 8

CHORIPERROS

Choriperro normal	\$ 6,5
Chorizo artesanal, pan artesanal, cabello de ángel, queso y salsas.	Combo \$ 10,5
Choriperro hawaiano	\$ 8,5
Chorizo artesanal, pan artesanal, trozos de piña, cabello de ángel, queso y salsas.	Combo \$ 12,5
Choriperro mexicano	\$ 8,5
Chorizo artesanal, pan artesanal, pico de gallo, guacamole, maíz tierno, cabello de ángel, queso y salsas.	Combo \$ 12,5
Res perro	\$ 8,5
Trozos de carne de res, pan artesanal, cabello de ángel, queso y salsas.	Combo \$ 13

AREPAS RELLENAS

Arepa rellena de res	\$ 10,5
150g de carne desmechada, maíz tierno, queso y cuatro papas criollas.	Combo \$ 15,5
Arepa rellena de pollo	\$ 10,5
150g de pollo desmechado, maíz tierno, queso y cuatro papas criollas.	Combo \$ 15,5
Arepa rellena mixta	\$ 10,5
150g de carne y pollo desmechado, maíz tierno, queso y cuatro papas criollas.	Combo \$ 15,5

HAMBURGUESAS

Burguer res	\$ 11,5
150g de carne de res, queso, jamón, vegetales salteados, salsas, guacamole (no picante) y huevo de codorniz.	Combo \$ 15,5
Burguer pollo	\$ 11,5
150g de carne de pollo, queso, jamón, vegetales salteados, salsas, guacamole (no picante) y huevo de codorniz.	Combo \$ 15,5
Chori burger	\$ 13,5
150g de carne de chorizo, queso, jamón, vegetales salteados, salsas, guacamole (no picante) y huevo de codorniz.	Combo \$ 17,5
Cheese Burger	\$ 13,5
150g de carne de res, queso cheddar, huevo frito, tocineta, vegetales salteados, salsas y huevo de codorniz.	Combo \$ 17,5

HAMBURGUESAS DOBLE

Burguer res	\$ 16,5
300g de carne de res, doble queso, jamón, vegetales salteados, salsas, guacamole (no picante) y huevo de codorniz.	Combo \$ 20,5
Burguer pollo	\$ 16,5
300g de carne de pollo, doble queso, jamón, vegetales salteados, salsas, guacamole (no picante) y huevo de codorniz.	Combo \$ 20,5
Choriburger	\$ 20,5
300g de carne de chorizo, doble queso, jamón, vegetales salteados, salsas, guacamole (no picante) y huevo de codorniz.	Combo \$ 24,5
Cheese Burger	\$ 20,5
300g de carne de res, queso cheddar, huevo frito, tocineta, vegetales salteados, salsas y huevo de codorniz.	Combo \$ 24,5



PLATOS FUERTES

Pechuga a la Plancha

380g de pechuga, acompañada con papas (francesa o criolla), arroz, guacamole y ensalada

\$ 23,5

Pechuga Gratinada

380g de pechuga con queso, acompañada con papas (francesa o criolla), arroz, guacamole y ensalada

\$ 26,5

Pechuga Hawaiana

380g de pechuga con queso y piña, acompañada con papas (francesa o criolla), arroz, guacamole y ensalada

\$ 28

Costillas BBQ

350g de costillas de cerdo ahumadas, acompañada con papas (francesa o criolla), arroz, guacamole y ensalada

\$ 25,5

Lomo de Cerdo

350g de lomo de cerdo, acompañada con papas (francesa o criolla), arroz, guacamole y ensalada

\$ 26,5

Carne a la Plancha

350g de carne de res, acompañada con papas (francesa o criolla), arroz, guacamole y ensalada

\$ 27

Churrasco

350g de churrasco, acompañada con papas (francesa o criolla), arroz, guacamole, chimichurri y ensalada

\$ 31

ADICIONES

Chorizo	\$ 5,5
Arepa Paisa	\$ 2,5
Arepas Pequeñas (3 uni)	\$ 2,5
Papa Criolla	\$ 4,5
Papa Francesa	\$ 4,5
Guacamole	\$ 2

BEBIDAS

BEBIDAS FRIAS

Limonada Natural	\$ 4
Limonada Cerezada	\$ 7
Coca Cola 237ml	\$ 3,5
Jugo Hit 250ml	\$ 3,5
Botella de agua 200ml	\$ 2,3
Jugos Naturales en agua	\$ 5
Guanabana, Maracuya y Mora	
Jugos Naturales en leche	\$ 6
Guanabana, Maracuya y Mora	
Botella de agua 600ml	\$ 4

BEBIDAS CALIENTES

Tinto Campesino	\$ 2
Aguepanela	\$ 2
Aguepanela con queso	\$ 4,5
Aromatica	\$ 2
Canelazo	\$ 7,5

BEBIDAS ALCOHOLICAS

Cerveza Aguila	\$ 3,5
Cerveza Poker	\$ 3,5
Cerveza Aguila Light	\$ 4
Cola&Pola	\$ 4
Club colombia (Roja, Negra y Dorada)	\$ 4,5
Cerveza Corona 355 ml	\$ 8
Media de Aguardiente	\$ 30

IMPORTANTE: Avisar al meser@ en el caso de alguna alergia sobre un alimento, gracias.

MENÚ

BAR & CÓCTELES

BAR & CÓCTELES

GIN TONIC CLASICO..... \$19

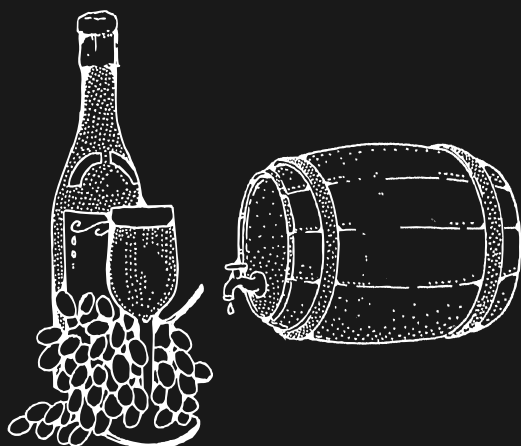
(Triple seco, ginebra blanca, agua tónica, naranja, cereza, romero y pimienta de olor)

GIN TONIC FRUTOS ROJOS ... \$19

(Triple seco, ginebra blanca, agua tónica, naranja, cerezas, mora y hierba buena)

GIN TONIC CITRICOS..... \$19

(Triple seco, ginebra blanca, agua tónica, naranja, limón, anís, hierba buena y pimienta de olor)



VINOS

VINO CALIENTE \$18,5

(Vino tinto chileno, canela, anís, naranja, clavos, pimienta de olor y cardamomo)

TINTO DE VERANO.. \$16

(Vino tinto chileno, sprite, naranja y hierba buena)

MARTINI.....\$20

(Vermut blanco, ginebra blanca y aceitunas)

BLUE LAGON.....\$16,5

(Vodka, curazao azul, canada dry, limón, naranja y cerezas)

