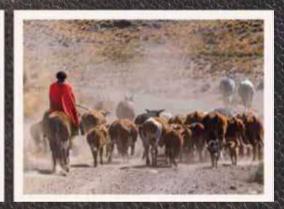


EL PIQUETEADERO COARA COICAR Y COMPARTIR















GRUPO LA PAMPA









EN TODAS NUESTRAS SEDES VIERNES Y SÁBADOS



DISFRUTÁ TUS EVENTOS

















CUMPLEAÑOS - GRADOS - ANIVERSARIOS EVENTOS EMPRESARIALES - CONFERENCIAS



CHORIZO ARGENTINO Chorizo Tradicional Argentino Servido en Rodajas.	\$19.300
AREPITAS RELLENAS (3 unidades) Arepitas rellenas de bondiola ahumada con queso filadelfia y aguacate.	\$17.500
EMPANADAS DE MORCILLA Con miel de rocoto(6 unidades)	\$22.900
EMPANADA ARGENTINA DE POLLO Empanada rellena de pollo cremoso.	\$9.500
EMPANADA ARGENTINA DE SOLOMITO Empanada de solomito de res picado a mano.	\$13.900
EMPANADAS COLOMBIANAS DE CARNE (6 unidades) Tradicionales empanadas colombianas de carne y papa, servidas con ají picante y guacamole.	\$27.400
CEVICHE DE CHICHARRÓN Chicharron,cebolla, nachos, guacamole , limón y cilantro.	\$34.500
CARPACCIO DE RES Finas láminas de solomito, salpimentadas, servidas con alcaparras, rúgula y parmesano.	\$39.500
CARPACCIO DE SALMÓN Finas láminas de Salmón fresco, con alcaparras, rúgula y parmesano.	\$43.500
MORCILLA Morcilla artesanal Argentina.	\$17.500





ALBONDIGUITAS DE LOMO DE CERDO \$30.000 Sobre salsa napolitana y sour cream, con parmesano (150 gramos para dos personas). CHICHARRON APANADO \$30.900 Marinado durante 12 horas, apanado en panko, servido con chucrut de repollo morado con tomate y mayonesa (150 grs para dos personas). CHINCHULINES \$25.200 A la Parrilla con limón. CHINCHULINES ACEVICHADOS \$34.500 A la Parrilla con guacamole y nachos. RIÑONES A LA PARRILLA \$24.100 Tradicionales en cualquier parrilla argentina, con cocción lenta finalizados a la parrilla. \$22.900 PINCHOS DE QUESO PAMPERO Queso asado a la parrilla acompañado con una deliciosa miel picante. ALBONDIGUITAS CON VINO ESTILO ITALIANO \$39.500 100% carne de res, marinadas con vino tinto, finas hiervas y parmesano. GUACAMOLE CON CHICHARRON \$34.900 Guacamole en molcajete preparado en la mesa, elaborado con aguacate hass y acompañados con chicharrón crocante.

KANIKAMA TEMPURA

Palmitos de cangrejo tempurizados con queso crema y salsa teriyaki.

KENTUCKY WINGS (6 unidades)

Alitas de pollo al estilo americano, acompañadas con zanahoria, apio, sour cream y dos salsas a elección.

(bbq Jack Daniels, miel mostaza, búfalo hot, maíz dulce)

\$43.400

\$39.500

OUESADILLA LA PALOMA

PROVOLETA

Cerdo en salsa de chiles, acompañados de queso y chicharrón.

Queso Provolone Madurado Fundido a la Parrilla con Especias





"De nuestras fincas a tu mesa, ganadería BRANGUS. pasión y dedicación, suavidad y terneza".

CHURRASCO (200 gramos) \$62.500 (300 gramos) \$75.500

(Corte del lomo ancho, abierto estilo mariposa)

BIFE DE CHORIZO ESPECIAL (500 gramos)

BIFE DE CHORIZO (300 gramos) \$75.500

(Corte grueso del lomo ancho)

(Corte grueso del lomo ancho) (Incluye 2 acompañantes)

\$137.900

BABY BEEF (200 gramos) \$78.500 (300 gramos) \$96.500 Corte delgado de alta calidad, que se obtiene de la parte más tierna

del lomo fino de la res.

CHATEAUBRIAND (200 gramos) \$78.500 (300 gramos) \$96.500 Corte grueso de alta calidad, que se obtiene de la parte más tierna

Corte grueso de alta calidad, que se obtiene de la parte más tierna del lomo fino de la res.

0J0 DE BIFE (300 gramos) \$75.500

Corte grueso delantero del lomo ancho de la res, suave y jugoso, con buen marmoleo. (También conocido como ENTRECOTE)

ASADO DE TIRA (500 gramos) \$96.500

Corte transversal del costillar de la res, tierno y con muchísimo sabor.







CORTES ARGENTINOS

"Desde la Pampa Argentina, genética ANGUS Marmoleo y sabor auténtico".

TAPA DE CUADRIL (300 gramos)

\$149.000

Corte de carne que proviene del cuarto trasero de la res, se caracteriza por su terneza y por tener una capa de grasa que le da sabor y textura.

BIFE ANGOSTO (300 gramos)

\$172.000

Corte grueso de la parte central del lomo ancho, con grasa de cobertuta y marmoleo, sabor y jugosidad intensa.

CORTES AMERICANOS

"Cortes certificados ANGUS BEEF".



NEW YORK STEAK (300 gramos)

\$214.900

Corte premium del lomo ancho de la res, su grasa externa y marmoleo lo hacen un corte exquisito, suave y jugoso.

RIBEYE (350 gramos)

\$231.000

Corte de la parte superior de las costillas de res, con abundante marmoleo y sabor intenso .

\$231.900

ENTRAÑA (300 gramos) Corte delgado y jugoso, con marmoleo natural, de sabor intenso proveniente del diafragma de la res.

VACIO DE RES (300 gramos)

\$186.500

Corte delgado, tierno y jugoso, de sabor intenso, con marmoleo natural, proviene del costado de la res.

PICANA (350 gramos)

\$214.900

Corte grueso de la parte superior de la cadera de res, con buena grasa de cobertura y buen marmoleo, suave y de sabor intenso.





BONDIOLA (300 gramos) \$76.900 (Jugoso Corte de cabeza de Cañón de Cerdo)

COCHINILLO A LAS LEÑAS (300 gramos)
Corte especial de cerdo, contiene lomo , costilla y tocino.
Asado a la estaca en cocción lenta durante 8 horas.

LAS MEJORES COSTILLAS DE LA PAMPA (500 gramos) \$76.900 Costillas tipo St Louis, cocidas horneadas a fuego lento, terminadas en parrilla y bañadas en nuestra salsa BBQ especial.

\$76.900

COSTICHIal barril terminado en parrilla, con emulsión de limón, jengibre y miel de maple.

\$60.500

PORCHETTA DE LA PAMPA rollo de tocino, especialmente marinado durante 12 horas, al barril, terminado en parrilla. \$60.500

LOMITO DE CERDO (300 gramos) \$64.500 Lomo fino de cerdo, corte magro, delgado, y jugoso, asado a la parrilla.

PUNTA DE ANCA DE CERDO (300 gramos) \$64.500
Corte mariposa de la cadera del cerdo, jugoso, con grasa de cobertura, de textura suave y sabor intenso.

MEDALLONES DE PECHUGA DE POLLO (300 gramos)

A LA PARRILLA EN SALSA BBO

\$64.500

Corte grueso de pechuga fresca de pollo, asada a la parrilla lentamente para conservar su jugosidad, finalizados con bbq de la casa al wok.

FILETE DE SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA (300 gramos) \$96.500 Proveniente de las aguas frías del sur de Chile, corte grueso, asado a la parrilla sólo por la piel, garantizando su jugosidad y sabor.

FILETE DE SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA (150 gramos) \$62.500





PASTAS il Castello

"Todas nuestras pastas son Artesanales con insumos de la más alta calidad".

SPAGHETTI O FETUCCCINI (Pasta Larga)

NOQUIS, CARTOCCI O FUSILLI (Pasta Corta)

SALSA A SU ELECCIÓN: (Pesto - Napolitana - Carbonara - Alfredo - Cuatro Quesos)

PASTA AL SALMÓN

(Pasta corta de la marca Il Castello con salsa Alfredo y queso Parmesano)

AGNELOTI DE POLLO Y RICOTA

\$69.500 Pasta originaria de Turín, rellena de pollo, ricota y espinaca, con salsa napolitana y bechamel, gratinados y servidos con baguette fresco a la parrilla.

AGNELOTI DE CARNE

Pasta originaria de Turín, rellena care a la Boloñesa, con salsa napolitana y crema, gratinados y servidos con baguette fresco a la parrilla.

PASTAS A LA BOLOÑESA

Pasta a su elección, con salsa boloñesa y parmesano, servida con baguette fresco a la parrilla.

CREMA DE TOMATE

\$30.500

\$69.500

\$43.500

\$43.500

\$69.500

\$69.500

\$69.500

PLATOS COMBINADOS ¡ARMALO A TU GUSTO!

Escoge la pasta, la salsa y la proteína a tu elección.

PASTAS: Fusilli - Cartocci - Fetuccini - Spaghetti - Ñoquis - Agneloti

SALSAS: Napolitana - Carbonara - Alfredo - Cuatro guesos - Pesto

PROTEÍNAS: Filete de Salmón - Baby Beef - Churrasco





"LAS HAMBURGUESAS Y SÁNDUCHES SON ELABORADOS CON NUESTRO PAN ARTESANAL HECHO EN CASA"

HAMBURGUESA CLÁSICA

\$37.900

Lechuga Crespa , Queso Americano ,Tomate Confitado y Cebolla Caramelizada.

HAMBURGUESA LA MONUMENTAL

\$49.900

180 gramos de la mejor carne brangus rellena de Mozzarella, Tocineta Ahumada, Parmesano rallado, Rúgula y un toque de Albahaca.

HAMBURGUESA BUENOS AIRES

\$43.900

Pechuga de Pollo a la parrilla ,Queso Americano, Tomates Confitados y Lechuga.

HAMBURGUESA PORTEÑA

\$49.900

Carne envuelta en tocineta, tomate y cebolla, lechuga, cubierta de papas a la francesa con una deliciosa salsa de queso cheddar y especias.

HAMBURGUESA RECOLETA

\$49.900

Abundante tocineta ahumada, Abundante queso americano, Tomate confitado y Cebolla caramelizada, acompañada con salsa bbq Jack Daniel's.

CHURRASQUITO

\$60.300

Baby beef de 150 gramos a la parrilla, sobre pan ciabatta, con tomates confitados, cebolla roja caramelizada y rúgula.

CHORIPAN

\$37.900

(Tradicional Sanduche de Chorizo Argentino en Baguette).

LAS HAMBURGUESAS Y SÁNDUCHES INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA, PAPAS RÚSTICAS O AROS DE CEBOLLA.





PICADA DE 400 GRAMOS DE CARNES + 2 ACOMPAÑANTES + 2 SALSAS ESPECIALES DE LA CASA

\$84.400

PICADA DE 700 GRAMOS DE CARNES + 4 ACOMPAÑANTES + 4 SALSAS ESPECIALES DE LA CASA

\$150.500

CARNES

ARMALAS A TU GUSTO

CHORIZO ARGENTINO MORCILLA ARGENTINA **ALBONDIGUITAS CHINCHULINES RIÑONES A LA PARRILLA PUNTA DE ANCA DE CERDO** MEDALLONES DE PECHUGA DE POLLO COSTICHI CHICHARRÓN APANADO LOMITO DE CERDO

100 GRAMOS 100 GRAMOS 100 GRAMOS 200 GRAMOS 200 GRAMOS 200 GRAMOS 200 GRAMOS 200 GRAMOS 100 GRAMOS 200 GRAMOS

ACOMPAÑANTES A TU ELECCIÓN

AREPITAS CON QUESO **PAPITAS CRIOLLAS MAZORQUITAS** MADURITOS GLASEADOS CON MOZZARELLA PAPAS A LA FRANCESA **CROQUETAS DE YUCA** PAPAS RÚSTICAS **AROS DE CEBOLLA** CHIPS DE ARRACACHA

SALSAS ESPECIALES **DE LA CASA**

- -BBQ JACK DANIELS.
- -BUFALO JOSE CUERVO.
- -MAYO TANDORY.
- -MIL ISLAS.
- -CESAR DE ROMERO JENGIBRE Y PANELA
- -AJO Y FINAS HIERBAS.
- -CHUTNEY DE PIÑA.
- -MAYONESA DE CEBOLLAS
- CARAMELIZADAS.
- -MOSTAZA DULCE CON CILANTRO. \$150.500

PARRILLADA GAUCHA (900 gramos)

(Chorizos, Morcilla, Chinchulines, Riñones y Diferentes tipos de Carne)





PAPAS A LA FRANCESA \$12.900 PAPAS RÚSTICAS \$12,900 PAPA ASADA CON \$12.900 **SOUR CREAM PURÉ DE PAPA** \$12,900 **AROS DE CEBOLLA** \$12.900 **BASTONES DE YUCA** \$12.900 **MADURITOS** \$15.900 PAPAS CRIOLLAS \$12.900

TORTA DE CHOCOLATE \$25.900
CON HELADO

ALFAJOR ARGENTINO \$19.500
(BLANCO O NEGRO) CON HELADO
FLAN DE CARAMELO \$17.500
COPA DE HELADO \$10.900
CHEESECAKE \$25.900



MENÚ DE LOS PIBES



LOS PAMPITAS

120 gramos de lomitos de pollo apanados con el acompañante de su elección.

HAMBURGUESA INFANTIL

120 gr de la mejor carne brangus, lechuga, t omate confitado, cebolla caramelizada y queso americano.

SPAGUETTI BOLOGNESA

Spaguettis con salsa boloñesa y parmesano, servidos con baguette fresco a la parrilla.





\$31.500

\$37.900

\$37.900

VISÍTANOS EN TODAS NUESTRAS SEDES



AVENIDA JARDÍN



LAURELES PLAZA



IER PAROUE DE LAURELES



BARRIO PROVENZA



LAS PALMAS



MALL INTERPLAZA





ENVIGADO - C.C CITYPLAZA



TALLER DEL ASADO PARA EMPRESAS



PARRILLA , ASADO AL BARRIL, TÉCNICAS, TIPS, CORTES, ACHURAS, ACOMPAÑANTES Y MARIDAJE

APRENDE CON LOS EXPERTOS