

GRAN PESCADOR

ENTRADAS

MORCILLA A LA PARRILLA, DOS (2) POR PORCION Acompañado de papa criolla y aji casero	\$ 11,900
AREPA DE CHOCOLO Con extra queso derrretido	\$ 9,400
PATACONAS Con delicioso Hogao	\$ 7,900
CHORIZO ASADO Dos (2) con papa criolla y Aji casero	\$ 11,900
SOPITA DE SANCOCHO Tipico sancocho acompañado de arroz blanco, pollo desmechado y mazorca sabanera	\$ 15,600
EL TRIO PERFECTO Tres (3) Mini Bocachicos Crocantes	\$ 4,000
CALDO DE BAGRE Acompañado de arroz y patacona	\$ 16,000

CEVICHE

CEVICHE DE CAMARONES AL GRAN PESCADOR Fresco Camaron tigre, bañados en salsa al estilo GP, con cebolla morada en julianas, acompañado de platano maduro y maiz tostado	\$ 29,000
CEVICHE DE CHICHARRÓN ACOMPAÑADO DE PATACONA	\$ 25,000

FUERTES

POLLO CARNEADO Corte de ave deshuesado y asado a la parrilla, gratinado y bañado en salsa de champiñones acompañado de selección de vegetales de nuestras huertas salteados al wok, arroz y chips de arracacha	\$ 32,900
SANCOCHO EN LEÑA Clasico sancocho de pollo organico cocinado en leña, servido con arroz, yuca, papa, platano, mazorca, pierna pernil bañado en hogao y acompañado de aguacate	\$ 31,000
MOJARRA FRITA Mojarra fresca pescada en nuestros lagos y marinada en una mezcla natural de aromaticos, acompañada de arroz, patacona y ensalada de nuestra huerta	\$ 31,000
TRUCHA Desde el cañon del combeima llega deliciosa trucha, bañada en emulsion Maître d´Hôtel, acompañada de selección de vegetales de nuestra huerta salteados al wok, arroz y chips de arracacha. Pidelo en salsa marinera con camarones (+\$4.000)	\$ 38,000
SALMON Desde nuestros oceanos llega delicioso filete de salmon, bañado en emulsion Maître d´Hôtel, acompañada de selección de vegetales de nuestra huerta salteados al wok, arroz y chips de arracacha. Pidelo en salsa marinera con camarones (+\$3.000)	\$ 40,000
POSTAS DE BAGRE Suave y jugoso bagre de nuestros lagos, presentado en dos postas de coccion lenta en hogao criollo, acompañado de recado, arroz y ensalada	\$ 38,100
LOMITO FINO DE BUFALO Jugoso corte de ternero de bufalo, acompañado de selección de vegetales de nuestra huerta, salteados al wok y papas unicas al Gran Pescador	\$ 38,900
TOMAHAWK Delicioso Corte Tomahawk, acompañado de selección de vegetales de nuestra huerta y papas unicas al Gran Pescador	\$ 40,000

FRIJOLADA \$ 31,000
Cazuelita de Frijoles, carne de cerdo, arroz, aguacate, chicharrón y morcilla

FILET MIGNON \$ 42,000
Delicioso corte jugoso de lomo fino, bañado en salsa con champiñones y tocineta, acompañado de papas en casco y arroz de la casa

PICADA AL GRAN PESCADOR (2) \$ 59,900
Lomo de bufalo, Cerdo, Chorizo, Morcilla
papas, yucas fritas, arepa, tomates de nuestras huertas, mazorca y platano

ASADO DE CERDO ORGANICO CULTIVADO EN NUESTRA GRANJA \$ 31,000
Delicioso corte de nuestros cochinitos, morcilla, papa en casco, arroz blanco y guacamole

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE MORA BBQ AHUMADA \$ 39,900
Deliciosas Costillas de cerdo bañadas en salsa de mora BBQ ahumada acompañado de selección de vegetales de nuestras huertas, salteados al wok y chips de arracacha

BOCACHICO - YAMU \$ 40,000
Delicioso Bocachico - Yamu de nuestros lagos, con cocción lenta, envuelto en hoja de platano en una cama de hogado criollo, acompañado de yuca, papa, arroz y ensalada

HAMBURGUESAS

Nuestras hamburguesas van con un pan artesanal a base de finas hierbas, acompañada de queso sabanero, tocineta, lechuga orgánica fresca; tomate, trocitos de piña calada y la espectacular salsa tártara de la casa y papotas con salsa tártara de la casa.

HAMBURGUESA DE CARNE DE BUFALO \$ 25,500

HAMBURGUESA DE POLLO \$ 22,500

HAMBURGUESA DE CARNE DE CORDERO \$ 21,500

HAMBURGUESA LA GRAN PESCADOR \$ 28,500
Jugosa carne de bufalo y pollo

HELADO PARA PERROS



Delicioso y refrescante helado para nuestros queridos caninos \$ 3,000

EXTRAS

MEDIA CUBETA DE HUEVOS CRIOLLOS \$ 12,000

BEBIDAS

		JARRA
Limonada Natural	\$ 6,000	\$ 11,000
Limonada de Yerbabuena	\$ 6,000	\$ 11,000
Limonada de Cereza	\$ 7,000	\$ 13,000
Limonada de Coco	\$ 7,500	\$ 14,500
Limonada de Panela	\$ 5,500	\$ 10,000
Gaseosas	\$ 4,000	
Sodificada de Frutios Rojos	\$ 7,500	
Sodificada de Lulo	\$ 7,500	
Cerveza Poker	\$ 5,000	
Cerveza Andina	\$ 5,000	
Club Colombia	\$ 5,500	
Ginger Borracha	\$ 8,500	
Piña Colada con Alcohol	\$ 16,000	

POSTRES

Brownie con Helado	\$ 7,900
Cheesecake Philadelphia de frutos rojos	\$ 7,900
Mousse de maracuyá con oreo	\$ 7,900
Merengón de Frutos Rojos	\$ 7,900
Merengón de maracuyá con oreo	\$ 7,900
Cuajada con Melao	\$ 7,900

