

# GRAN PESCADOR

## ENTRADAS

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

## CEVICHE

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

## FUERTES

<b>POLLO CARNEADO</b> 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
<b>SANCOCHO EN LEÑA</b> 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
<b>MOJARRA FRITA</b> 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
<b>TRUCHA</b> 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. <b>Pidelo en salsa marinera con camarones (+\$4.000)</b>	\$ 38,000
<b>SALMON</b> 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. <b>Pidelo en salsa marinera con camarones (+\$3.000)</b>	\$ 40,000
<b>POSTAS DE BAGRE</b> 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
<b>LOMITO FINO DE BUFALO</b> 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
<b>TOMAHAWK</b> 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 platanó

**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 SALSAS 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 platanó 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 Frutos 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

