

# MENÚ

Restaurante Bastón del Rey

[www.heliconiaszetaquira.com](http://www.heliconiaszetaquira.com)



## ENTRADAS

**Patacones Heliconias** \$24.000

5 patacones gratinados, acompañados de camarones salteados, salsa de la casa y hogao

**Ceviche de camarones** \$24.000

150 grs de camarones frescos en salsa acevichada tipo coctel, acompañado de patacones

## DESAYUNOS

**Tradicional** \$18.000

Caldo de costilla, huevos al gusto, chocolate y pan

**Americano** \$18.000

Tocineta, huevos fritos, tostadas, jugo de naranja y chocolate

**Plus** \$18.000

Panqueques con frutas y miel, jugo de naranja y chocolate

**Ligero** \$18.000

Yogurt con fruta y cereal, jugo de naranja y chocolate

**Gourmet** \$18.000

Omelette relleno de jamón y queso, tostadas, jugo de naranja y chocolate



## CARNES

**Lomo Heliconias al vinotinto** \$36.000

Medallones de lomo fino de res, servido con tocineta, bañado en salsa de Vinotinto, con un cremoso de papa, acompañado de ensalada de la casa y arroz

**Lomo de res al rancho** \$36.000

Lomo de res a la plancha servido en rollo de tocineta y queso fundido, acompañado de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz

**Churrasco Puerto Rico** \$36.000

250 grs de lomo ancho a la plancha con aguacate, tajadas, hogao y queso gratinado, acompañado de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz

**Bistec a caballo** \$36.000

250 grs de lomo ancho a la plancha con cebolla salteada, tomates asados y huevo frito, acompañado de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz

**Lomo de cerdoagridulce** \$36.000

250 grs de lomo de cerdo en cubos, salteado en salsa de soja con pimentón y piña, acompañado de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz





## PESCADOS

### **Trucha al ajillo** \$40.000

500 grs de trucha arcoíris en salsa al ajillo a base de mantequilla y perejil, acompañado de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz

### **Trucha Heliconias** \$43.000

500 grs de trucha arcoíris con trozos de pechuga y tomates, gratinada, acompañado de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz

### **Trucha en Frutos del mar** \$45.000

500 grs de trucha arcoíris bañada en salsa de frutos del mar, acompañada de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz

### **Parrillada Marinera** \$48.000

250grs de tilapia a la plancha, 180 grs de salmón a la plancha, camarones al ajillo, puré de papa en papillote y ensalada de la casa

### **Mojarra frita** \$40.000

500 grs de mojarra fresca, acompañada de patacones, ensalada de la casa y arroz



## AVES

### **Pechuga a la plancha** \$28.000

Filete de pechuga a la plancha acompañado de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz

### **Pollo napolitano** \$32.000

Pechuga a la plancha bañada en salsa napolitana de la casa, gratinada y acompañada de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz

### **Pollo con champiñones** \$34.000

Pechuga a la plancha bañada en salsa de champiñones, gratinada y acompañada de papas a la francesa, ensalada de la casa y arroz



## PASTAS FRESCAS

### **Pasta en salsa marinera** \$36.000

200 grs de pasta fetuccini en salsa de frutos del mar a base de vino blanco, queso parmesano y perejil, acompañada de tostadas

### **Pasta a la bolognesa** \$30.000

200 grs de pasta fetuccini en salsa pomodoro, carne y queso parmesano, acompañada de tostadas

### **Pasta carbonara** \$30.000

200 grs de pasta fetuccini en salsa de tocineta crocante a base de vino blanco, crema y queso parmesano

## CREPES

### **Stroganoff** \$31.000

2 crepes rellenos de lomo fino de res salteado con champiñones en una reducción de Vinotinto y crema

### **Pollo con champiñones** \$31.000

2 crepes rellenos de trozos de pechuga salteado con champiñones en una reducción de Vino blanco y crema

## ARROCES

### **Arroz Caldoso mariner** \$38.000

Arroz parbolizado en cocción lenta al vino, caldo de pescado y frutos del mar, acompañado de patacones

### **Arroz atollado** \$33.000

Arroz salteado con trozos de carne de res, pollo, cerdo, chorizo, acompañado de patacones y aguacate

### **Paella** \$44.000

Arroz cocido en azafrán, con frutos del mar, carne de res, cerdo y chorizo.





## HAMBURGUESAS

**Heliconias** \$24.000

Carne de la casa 100% res, pan artesanal, queso doble crema, jamón, tocineta, salsa de champiñones, acompañada de papas a la francesa

**Tradicional** \$18.000

Carne de la casa 100% res, pan artesanal, queso, jamón, acompañada de papas a la francesa

## HOT DOGS

**Heliconias** \$20.000

Salchicha americana, queso, jamón, pan artesanal

**Tradicional** \$17.000

Salchicha americana, queso, jamón, pan artesanal

**Salchipapas** \$17.000

Salchicha americana y papas a la francesa



## VEGETARIANOS

**Champiñones rellenos** \$28.000

Champiñones rellenos de vegetales frescos, cubiertos con queso gratinado, acompañado de papacones

**Pasta Primavera** \$28.000

Pasta con verduras frescas y queso parmesano

**Arroz Primavera** \$28.000

Arroz con vegetales salteados, acompañado de papacones



## SANDWICHES

**Sándwich Tradicional** \$14.000

Elaborado con pan tajado, relleno de lechuga fresca, tomate, jamón y queso

**Sándwich de pollo** \$22.000

Elaborado con pan tajado, relleno con pechuga de pollo deshuesada y sin piel, lechuga fresca, tomate, jamón y queso





## POSTRE DE TEMPORADA

Pregunta por nuestras opciones disponibles

\$10.000



## BEBIDAS NATURALES

Jugos naturales en agua	\$5.000
Jugos natural en leche	\$6.000
Cremas	\$7.000
Chambada (Chamba, limon, Hierbabuena)	\$6.000

## OTROS

Fuze tea	\$3.000
Jugos del valle	\$3.000
Soda	\$4.000
Powerade	\$4.000
Agua saborizada	\$3.500
Agua natural	\$3.000

## GASEOSAS

Gaseosas 350 ml (Coca cola, Quatro, Sprite, Ginger)	\$3.500
Gaseosas 1 L (Coca cola, Quatro, Sprite)	\$6.000
Gaseosas 1.5 L (Coca cola, Quatro, Sprite)	\$7.500
Gaseosas 2 L (Coca cola, Quatro, Sprite)	\$8.500
Gaseosas 3 L	\$12.000

## CERVEZAS

Águila	\$4.000
Club Colombia	\$5.000
Águila Light	\$4.500
Póker	\$4.000
Andina	\$4.000
Costeña	\$4.000