



RESTAURANTE.



LA VIÑA

- Desde 1994 -

RAICES VANGUARDISTAS

- SOPAS -

CREMA DE CHONTADURO	\$8.000
<i>con parmesano, trocitos de chontaduro y miel</i>	
CREMA DE CHOCLO	\$8.000
<i>con cimarron y crocantes de plátano</i>	
SOPA DE LENTEJAS	\$8.000
<i>con chorizo y crocantes de zanahoria</i>	

- ENSALADAS -

ENSALADA DE CALABAZA	\$15.000
<i>Calabazas salteadas con cebollas encurtidas, espinaca y queso fresco terminada con vinagreta de naranja y almendras</i>	
ENSALADA FRESCA	\$15.000
<i>Mezclum de lechugas, tomates cherry, pollo a la plancha, vinagreta de yogurt, parmesano y crocantes de plátano</i>	
TIMBAL DE BERENJENA	\$18.000
<i>Torre de berenjena asada, tomate y queso cuajada coronada con dos langostinos, salsa de uva Isabela y aceite de oliva</i>	

- ENTRADAS -

AREPITAS CON CERDO	\$12.000
<i>Tres arepitas de maiz con cerdo salteado en naranja y manzana verde caramelizada en vino blanco, hierbabuena y panela</i>	
CEVICHE DE MANGO	\$18.000
<i>Ceviche de mango biche con camarones, pimentón y cilantro con salsa de panela, jengibre y maní</i>	
TOSTADAS DE PLATANO	\$8.000
<i>Acompañadas hogao de chorizo</i>	
ABORRAJADOS	\$7.000
<i>Tres aborrajados con queso sobre salsa cítrica de yogurt y cilantro</i>	
PAPITA CRIOLLA	\$6.000
<i>Cascos de papa criolla frita con romero y paprika acompañado de mayonesa de la casa</i>	
PICADA LOS VIÑEDOS	\$30.000
<i>Trocitos de res (150 gr.), cerdo (150 gr.) y chorizo (120 gr.) acompañado de papita criolla y tostadas de plátano con mayonesa de cilantro y hogao</i>	

- PLATOS FUERTES -

LOMO DE CERDO Y PIÑA ASADA	\$25.000
<i>250 gr. de lomo de cerdo cocinado con salsa agridulce sobre rodaja de piña asada y puré de papa criolla</i>	
LOMO DE RES A LA PARRILLA	\$25.000
<i>250 gr. de lomo de res a la parrilla con mantequilla de orégano y parmesano, torre de vegetales y croquetas de yuca</i>	
SOBREBARRIGA ASADA	\$25.000
<i>250 gr. de sobrebarriga cocinada a fuego lento y terminada a la plancha con pimentones asados, acompañada de aborrajados, vinagreta de yogurt y ensalada de la casa</i>	
COSTILLA DE CERDO	\$29.000
<i>250 gr. de costilla de cerdo cocinada a fuego lento y glaseada a la parrilla con salsa de lulo y panela, acompañada de cascotes de papa criolla frita, mayonesa de la casa y ensalada de la casa</i>	
PECHUGA RELLENA	\$24.000
<i>Pechuga de pollo rellena de tocino, queso mozzarella, pimentón y zanahoria, apanada en ajonjolí sobre puré de papa acompañado de ensalada de la casa</i>	
POLLO UVA ISABELA	\$22.000
<i>Suprema de pollo con salsa de uva Isabela acompañada de vegetales calientes, tocino crujiente y crocantes de plátano</i>	

TRUCHA CARAMBOLO	\$25.000
<i>300 gr. de trucha a la plancha con salsa de carambolo y nueces troceadas con ensalada de la casa acompañado de cascotes de papa criolla frita con romero</i>	
MOJARRA FRITA	\$28.000
<i>Mojarra frita marinada en salsa cítrica de ajo acompañado de arroz caldoso con fondo de mar, tostadas y ensalada de la casa</i>	
LANGOSTINOS SALTEADOS	\$35.000
<i>Langostinos salteados con aceite de ajonjolí, salsa de ostras, limón y jengibre, sobre una cama de pure de papa coronado con crocantes de zanahoria</i>	
CAZUELA ATOLLADA	\$35.000
<i>Cazuela de mariscos con arroz, parmesano, cilantro y chips de plátano</i>	
ARROZ HOJAS DE PARRA	\$25.000
<i>Arroz con hojas de parra en julianas, camarones, trocitos de cerdo, chorizo y maduritos fritos salteados en hogao</i>	
FETUCCINE ORIENTAL	\$18.000
<i>Pasta plana con vegetales salteados, maní y cilantro en salsa de panela, ajo, aceite de ajonjolí, limón y jengibre</i>	



- SÁNDWICHES -

CARNE DESMECHADA.....\$15.000

Sobrebarriga desmechada en guiso criollo con pimentones asados y queso mozzarella

POLLO GRATINADO..... \$15.000

Filete de pollo gratinado con salsa bechamel y queso parmesano

CAMARONES Y CHORIZO.....\$18.000

Camarones salteados con chorizo sobre aguacate, queso fresco rallado y cebolla morada encurtida

- MENÚ INFANTIL -

AREPA PIZZA.....\$12.000

Arepa de maíz con queso mozzarella, piña, jamón y parmesano asada al horno

SÁNDWICH JAMÓN Y QUESO.....\$12.000

Sándwich tipo cubano con queso mozzarella, parmesano, jamón y salsa de ajo acompañado de papas a la francesa

MILANESA DE POLLO..... \$12.000

Milanesa de pollo acompañado de papas a la francesa

FETUCCINE JUNIOR..... \$15.000

Pasta plana con pollo desmechado y jamón salteada en salsa blanca y parmesano

- BEBIDAS -

JUGOS FUSIÓN..... \$5.000

*Limonada de sandía
Piña y albahaca
Mango biche y limón
Naranja y hierbabuena
Uva Isabel, fresas y leche*

GASEOSA O TÉ HELADO.....\$3.000

BOTELLA DE AGUA.....\$3.000

JUGOS EN AGUA.....\$3.000

JUGOS EN LECHE.....\$4.500

MANDARINA.....\$4.500

UVA ISABELA.....\$4.500

LIMONADA DE COCO.....\$6.500

MINI-HAMBURGUESAS.....\$15.000

Tres mini-hamburguesas de res con tocineta, queso mozzarella (piña asada o pimentón asado)

Todos nuestros sándwiches y hamburguesas están acompañados de chips de plátano o papa a la francesa y mayonesa de cilantro, pimentón o ajo

- POSTRES -

TORTA DE BANANO.....\$8.000

Torta de banano con helado de vainilla, salsa de uchuvas y almendras trozadas

CHEESECAKE.....\$7.000

Porción de cheesecake con salsa de uva Isabel

MOUSSE DE FRUTAS.....\$7.000

Porción de mousse de frutas de la región sobre coulis de maracuya y hoja de menta

FLAN DE CARAMELO.....\$7.000

Porción de cremoso flan sobre espejo de caramelo

„ RAÍCES VANGUARDISTAS „

“Resaltar los productos locales con estilo y técnica vanguardista que tenga respeto por el producto y trabajadores de la región”



Todos los platos que se ofrecen en la carta fueron creados por un grupo conformado por chefs y diseñadores de alimentos especialmente para el restaurante con productos de la región

CATARA
Diseño Gastronómico

catara_gastronomia

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado.

Los valores de la carta tienen incluido el IPC
*Room service tendrá un recargo de \$5.000