

RESTAURANTE



LA VIÑA

- Desde 1994 -

RAICES VANGUARDISTAS

- SOPAS -

CREMA DE CHONTADURO	\$13.500
<i>Con parmesano, trocitos de chontaduro y miel</i>	
CREMA DE CHOCLO.....	\$13.000
<i>Con cimarron y crocantes de plátano</i>	
CREMA DE TOMATE.....	\$13.500
<i>Con papa fosforito y queso mozzarella en cuadritos</i>	
SOPA CAMPESINA	\$12.000
<i>Verduras en cuadritos y pollo desmechado</i>	

- ENSALADAS -

ENSALADA ORIENTAL	\$20.500
<i>Mezclum de lechugas, tiritas de pollo en salsa oriental, carambolo, mozzarella, ajonjolí y tiritas de cebolla puerro frita.</i>	
ENSALADA FRESCA	\$22.500
<i>Mezclum de lechugas, tomates cherry, cebolla morada, lomode res a la plancha, vinagreta de yogurt y crocantes de plátano</i>	
ENSALADA THAI	\$21.500
<i>Mezclum de lechugas, pollo en julianas, champiñones, tomate cherry y cebolla puerro caramelizado con aderezo de vinagre balsamico y ajonjolí</i>	
ENSALADA VIÑEDOS CON POLLO.....	\$26.000
<i>Mezclum de lechugas, maíz tierno, queso parmesano, queso mozzarella, trocitos de pollo y vinagreta de frutas</i>	

- PASTA -

CARBONARA.....	\$21.000
<i>Pasta en salsa carbonara, con tocineta ahumada gratinada al mozzarella</i>	
AL POMODORO	\$19.000
<i>Pasta en salsa de tomates frescos y albahaca</i>	
PASTA GRATINADA CON CAMARONES	\$26.000
<i>Pasta en espiral gratinada en queso mozzarella, camarones, champiñones, con un toque de albahaca y perejil.</i>	

- PARA PICAR -

AREPITAS CON CERDO	\$16.500
<i>Tres arepitas de maíz con cerdo salteado en naranja y manzana verde caramelizada en vino blanco, hierbabuena y panela</i>	
CEVICHE DE MANGO	\$25.500
<i>Ceviche de mango biche con camarones, pimentón y cilantro con salsa de panela, jengibre y maní</i>	
TOSTADAS DE PLATANO	\$16.000
<i>Acompañadas hogao y chorizo</i>	
ABORRAJADOS	\$ 8.000
<i>Tres aborrajados con queso sobre salsa citrica de yogurt y cilantro</i>	
PAPITA CRIOLLA	\$ 7.000
<i>Cascos de papa criolla frita con romero y paprika acompañado de mayonesa de la casa</i>	
PICADA LOS VIÑEDOS	\$36.500
<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>	
MINI-HAMBURGUESAS	\$21.000
<i>Tres mini-hamburguesas de res con tocineta, queso mozzarella (piña asada o pimentón asado)</i>	

GRATINADA CON POLLO CHAMPIÑONES	\$24.000
<i>Pasta gratinada al mozzarella con pollo y champiñones.</i>	
PASTA GRATINADA CON POLLO.....	\$22.000
<i>Pasta preparada en salsa blanca con pollo desmechado gratinado al mozzarella</i>	
PASTA A LA BOLOGNESE	\$22.000
<i>Pasta con salsa bolognese con toque de perejil y tomillo</i>	



- PLATOS FUERTES -

LOMO DE CERDO Y PIÑA ASADA \$30.500
 Lomo de cerdo 250 gr. con salsa agrí dulce sobre rodaja de piña
 asada y puré de papa criolla coronado con pimentones asados

LOMO DE RES A LA PARRILLA \$31.500
 Lomo de res 250 gr. a la parrilla con mantequilla de orégano y
 parmesano, torre de vegetales y croquetas de yuca

SOBREBARRIGA ASADA \$31.500
 Sobrebarriga 250 gr. cocinada a fuego lento y terminada a la
 plancha con pimentones asados, acompañada de aborrajados,
 vinagreta de yogurt y ensalada de la casa

COSTILLA DE CERDO \$31.500
 Costilla de cerdo 250 gr. cocinada a fuego lento y glaseada a la
 parrilla con salsa de lulo y panela, acompañada de cascos de papa
 criolla frita, mayonesa de la casa y ensalada de la casa

PECHUGA RELLENA \$28.000
 Pechuga de pollo rellena de tocineta, queso mozzarella, pimentón y
 zanahoria, apanada en ajonjolí sobre puré de papa acompañada
 de ensalada de la casa

POLLO UVA ISABELA \$28.000
 Suprema de pollo con salsa de uva Isabela acompañada de
 vegetales calientes, tocineta crujiente y crocantes de plátano

CHULETA DE POLLO \$28.000
 Acompañada de papas a la francesa

HAMBURGUESA 150 GRM. \$22.000
 Res y tocineta acompañada de salsa de piña, salsa de la casa,
 salsa rosada, mayonesa tomate y lechuga

TRUCHA CARAMBOLO \$30.500
 Trucha 300 gr. a la plancha con salsa de carambolo y nueces
 troceadas con ensalada de la casa acompañada de cascos de papa
 criolla frita con romero

MOJARRA FRITA \$29.500
 Mojarra frita marinada en salsa cítrica de ajo acompañada de
 arroz blanco, tostadas y ensalada de la casa

LANGOSTINOS AL COCO \$44.500
 Langostinos apanados al coco con salsa de uva o maracuyá
 acompañados de arroz con coco y chips de plátano

CAZUELA DE MARISCOS \$44.500
 Cazuela de mariscos con queso parmesano, cilantro
 acompañada de arroz y chips de plátano

ARROZ HOJAS DE PARRA \$32.000
 Arroz mixto con camarones, trocitos de cerdo, chorizo y maduritos
 fritos salteados en hogao y cilantro

LANGOSTINOS MARIPOSA \$43.000
 Langostinos apanados, acompañados de salsa tartara, ensalada
 thai de verduras y papa criolla frita con romero

CHULETA DE CERDO \$28.000
 Acompañada de papas a la francesa

- SÁNDWICHES -

CERDO DESMECHADO BBQ	\$22.000
<i>Medallón de cerdo desmechado de 90gr. en salsa BBQ, cebolla acaramelada, queso mozzarella, lechuga, papa a la francesa y en cruton.</i>	
POLLO GRATINADO	\$21.000
<i>Filete de pollo gratinado con salsa bechamel y queso parmesano</i>	

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

SÁNDWICH JAMÓN Y QUESO	\$20.500
<i>Sándwich con queso mozzarella, parmesano, jamón y salsa de ajo</i>	
SÁNDWICH VEGETARIANO	\$18.000
<i>Sándwich con tomate, lechuga, champiñones, cebolla, maní salado, cilantro, jengibre y salsa de soya</i>	

- MENÚ INFANTIL -

AREPA PIZZA	\$13.500
<i>Arepa de maíz con queso mozzarella, piña, jamón y parmesano asada al horno</i>	
POLLO JUNIOR	\$16.500
<i>Milanesa de pollo 150 gr acompañada de papas a la francesa</i>	
FETTUCCINI JUNIOR	\$16.000
<i>Pasta plana con pollo desmechado y jamón salteada en salsa blanca y parmesano</i>	

- BEBIDAS -

JUGOS FUSIÓN	\$ 6.500
<i>Limónada de sandía Piña y albahaca Mango biche y limón Naranja y hierbabuena</i>	
GASEOSA O TÉ HELADO	\$ 4.500
BOTELLA DE AGUA	\$ 3.000
JUGOS EN AGUA	\$ 4.500
JUGOS EN LECHE	\$ 6.000
MANDARINA	\$ 6.000
UVA ISABELA	\$ 6.000
LIMONADA DE COCO	\$ 7.500

- POSTRES -

TORTA DE BANANO	\$10.000
<i>acompañada con helado, salsa de uchuvas y almendras trozadas</i>	
CHEESECAKE	\$10.000
<i>Porción de cheesecake con salsa de uva Isabella</i>	
COPA DE HELADO CON GALLETA	\$10.000
<i>Tres bolas de helado con galleta cacera</i>	
FLAN DE CAMELO	\$10.000
<i>Porción de cremoso flan sobre espejo de caramelo</i>	
VOLCAN DE CHOCOLATE	\$10.000
<i>Torta de chocolate con centro cremoso de chocolate blando</i>	
TRES LECHE	\$10.000
<i>En salsa de frutos rojos</i>	



Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada.

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