

A man with a mustache and glasses, wearing a white shirt, a red scarf, and a light-colored sombrero, is seated and playing a guitar. He is smiling slightly. The background is a deep red color with decorative elements like leaves and branches. In the lower right, there is a red bag with the restaurant's logo and a pair of colorful flip-flops.

La Casa del Folclor

RESTAURANTE

Libera tu paladar

Desayunos

TORTILLA A LA CASA DEL FOLCLOR \$19.000

Tortilla con pollo de 50 gr, champiñón de 50 gr, con queso doble crema, cebolla picada, acompañada con patacón.

.....

TORTILLA RANCHERA \$19.000

Tortilla con chorizos de 50 gr, con queso doble crema y cebolla picada, acompañada con patacón.

.....

TORTILLA CAMPESTRE \$19.000

Tortilla con carne desmechada de 50 gr con trocitos de maduro, queso doble crema, cebolla y acompañado con patacón.

.....

BISTEC A LA CAMPESINA \$40.000

Lomito de res de 300 gr, en salsa criolla con dos huevos fritos acompañado de patacones y arroz.

.....



CALDO CAMPESINO \$17.000

Carne desmechada, huevo, papa cocida que se mezclan con el toque secreto de la casa y se acompaña con unos deliciosos patacones.

.....

HUEVOS AL GUSTO \$16.000

Fritos, revueltos o pericos acompañados de patacón.

.....

Nota: Todos los platos cuentan con una entrada de porción de frutas (papaya, melón o piña) y adicionalmente bebida caliente (chocolate, café con leche o tinto) con bizcocho y queso doble crema.



Entradas

PATACONAS CASA DEL FOLCLOR

X3 \$4.000 | X5 \$6.000 | X7 \$8.000

MOLLEJAS SANJUANERAS

Mollejas Fritas: 300 gr de mollejas adobadas con salsas de la casa y acompañadas con patacón.

\$37.000

Mollejas encebolladas: 300 gr de mollejas, adobadas con salsas de la casa y acompañadas con patacón.

\$39.000

CHICHARRONAS DE TILAPIA

\$29.000

Recortes de filete de tilapia crocantes sobre patacón x3, tipo exportación, con sus adobos secretos de la casa.



CONSOMÉ MAGDALENA

\$8.000

Consomé de pescado: Tradicional consomé con la deliciosa sustancia del pescado de río.

Libera tu paladar



Platos Fuertes Cerdo

ASADO ULISES CHARRY

\$40.000

Asado Huilense: Carne de 300 gr marinada en cítricos y especias tradicionales, viene acompañada con arepa oreja de perro, envuelto de insulso, yuca cocida y maduro cocido.



LOMO TUCO REINA

Lomo de Cerdo a la Plancha: Lomo magro de cerdo x 300 gr asado a la plancha acompañado de papas a la francesa y ensalada con vinagreta especial de la casa.

\$42.000

Opción en Salsa de Ciruelas: Lomo magro de cerdo x 300 gr en salsa de ciruelas, acompañado de arroz y papas a la francesa.

\$ 44.000

Platos Fuertes Pescado

BOCACHICO ASADO EN HOJAS DE PLÁTANO:

- * Exquisito pescado de río adobado con especias tradicionales, envuelto en hojas de plátano, un característico sabor de antaño, asado a la brasa, acompañado de yuca cocida y ensalada con vinagreta especial de la casa.

CAPAZ TAMBORA

- * **Viudo de Capaz:** Exquisito pescado de río adobado con especias secretas de la casa, bañado en salsa criolla de pescado, acompañado de yuca, plátano cocido, consomé, porción de arroz y ensalada con vinagreta especial de la casa.



BOCACHICO TAMBORA

- * **Viudo de Bocachico:** Exquisito pescado de río adobado con especias secretas de la casa, bañado en salsa criolla de pescado, acompañado de yuca, plátano cocido, consomé, porción de arroz y ensalada con vinagreta especial de la casa.

* Por las características especiales de peso de este plato, la oferta está sujeta a existencia.

Platos Fuertes Pescado

BAGRE EMBAJADOR

\$ 53.000

Bagre en Salsa: Exquisito pescado de río x600 gr adobado con especias secretas de la casa, bañado en salsa criolla de pescado, acompañado de yuca, plátano cocido, consomé, porción de arroz y ensalada con vinagreta especial de la casa

.....

MOJARRA RUMICHACA

\$40.000

Mojarra Frita: 600 gr de mojarra roja entera, acompañada de patacón y ensalada con vinagreta especial de la casa.

\$42.000

Opción Sudada: 600 gr de mojarra roja entera, adobada con especias secretas de la casa, bañada en salsa criolla, acompañado de yuca, plátano, consomé, arroz y ensalada con vinagreta especial de la casa.

.....

ROBALO A LA CASA DEL FOLCLOR

\$79.000

Robalo a la Marinera: Filete de robalo x 300 gr, bañado en salsa marinera con camarón y queso parmesano al gratín acompañado de arroz y papas a la francesa.

.....

TRUCHA AIRES DE PEÑA BLANCA

\$ 44.000

Trucha al Ajillo: Deliciosa trucha en corte mariposa de 400 gr, asada a la plancha, adobada con salsa al ajillo, acompañada de patacones y ensalada.

\$ 64.000

Opción Marinera: Exquisita trucha en corte mariposa de 400 gr en salsa marinera con camarón y queso parmesano al gratín, acompañado de arroz y papa a la francesa.

.....

CAZUELA TIPLE Y REQUINTO

\$ 47.000

Cazuela de Pescado: Trozos de Robalo y/o Tilapia con camarones en salsa marinera, acompañado de arroz y papas a la francesa.

\$ 51.000

Opción Gratinada: Trozos de Robalo y/o Tilapia con camarones en salsa marinera y queso parmesano al gratín, acompañado de arroz y papas a la francesa.

.....

TILAPIA A LA SANJUANERA

\$ 40.000

Tilapia a la Plancha: Filete de tilapia x 300gr adobado con salsas de la casa, asado a la plancha, acompañado de patacones y ensalada con vinagreta especial de la casa.

\$65.000

Opción a la Marinera: Filete de tilapia bañado en salsa marinera con camarón y queso parmesano al gratín, acompañado de arroz y papas a la francesa.

Platos Fuertes Res

LOMITO ULISES

Baby beef: Delicioso lomito fino x 300 gr asado a la plancha, adobado con salsa de la casa, acompañado con papas a la francesa y ensalada con vinagreta especial de la casa.

\$48.000

Opción Marinero: Delicioso lomito fino x 300 gr, bañado en salsa marinera con camarón y queso parmesano al gratín, acompañado de arroz y papas a la francesa.

\$67.000

CHURRASCO SAN CHURUMBELITO

\$44.000

Churrasco: Jugoso corte de res x 300 gr asado a la plancha, acompañado con papas a la francesa y ensalada con vinagreta especial de la casa.



LENGUA DE MI SUEGRA

\$40.000

Lengua en salsa: 300 gr de lengua, acompañada de yuca, arroz y ensalada con vinagreta especial de la casa.

Platos Fuertes Pollo

POLLO A LA CASA DEL FOLCLOR

\$38.000

Medio pollo deshuesado x 300 gr asado a la plancha, con maní y adobado con aderezos secretos de "la casa"; acompañado de maduro frito con crema de leche y ensalada con vinagreta especial de la casa.



Opción en Champiñones: Medio pollo deshuesado x 300 gr en salsa de champiñones, acompañado de arroz y papas a la francesa.

\$42.000

Todos nuestros precios incluyen impuesto al consumo

Postres

POSTRE ULISES CHARRY

\$ 13.000

Miguelucho con queso: Deliciosa panela cortada con leche, acompañado de porción de queso y agua en botella x300 ml.

.....

LECHE ASADA DEL FOLCLOR

\$13.000

Delicioso flan de leche con cobertura crocante, acompañado de caramelo, y botella de agua x300 ml.

.....

RAJALEÑA \$13.000

Brevas con queso y arequipe:
Brevas, acompañadas de arequipe y queso, con botella de agua x300 ml.



Libera tu
paladar



Bebidas

Gaseosa 350 ml.

\$4.000

Ginger 10 Onz.

\$5.000

Agua botella 600 ml.

\$4.000

Jugo de Cholupa.

\$9.000

Jarra de Jugo de Cholupa. (x5 vasos)

\$40.000

Limonada de la Casa.

\$10.000

Limonada natural.

\$7.000



Cerveza Nacional.

\$7.000

Cerveza Importada.

\$12.000

Doble Anís media Sin Azúcar.

\$45.000

Whisky Buchanans Media 12 años.

\$180.000

Whisky Buchanans Botella 12 años.

\$300.000

Whisky Old par Botella 12 años.

\$300.000

Vodka Absolut Botella.

\$150.000

Vino reserva vitral 750 ml.

\$125.000

Acompañamientos

ADICIONALES

Porción de Yuca.

\$ 4.000

Porción de Plátano Cocido.

\$ 4.000

Ensalada.

\$ 5.000

Arroz.

\$ 5.000

Papas a la francesa

\$ 6.000

Arepas x3.

\$ 3.000

Maduro Frito.

\$ 4.000

Porción de insulso.

\$ 4.000

