

# - MENÚ - DÍA DEL PADRE

## ENTRADAS

### CONCHITAS CAMPESINAS

\$ 39.000

Conchitas de patacones montados con carne mechada, guacamole con mango biche y queso.

### CONCHITAS MARINAS

\$48.000

Conchitas de patacón rellenas con coctel de camarones y pulpo.

### MIXTO ANTIOQUEÑO

\$ 39.000

Chorizo, morcilla, patacones, arepitas con hogao y encurtido.

### BUTIFARRAS CROCANTES

\$ 47.000

Butifarras de la casa apanadas bañadas en salsa de corozo.

### CEVICHE DE TOCINO

\$ 50.000

Tocino al cajón de la casa marinado en cítricos, ají amarillo con un toque de cremosidad, cebolla y cilantro acompañado de maíz crocante, aguacate y chips de plátano verde.

### CEVICHE TRADICIONAL

\$ 49.000

Receta traída del Perú preparada por el chef con pesca blanca fresca de temporada y camarones, marinado en cítricos, leche de tigre, cebolla acevichada y cilantro.

# DELICIAS DE LA MATRIARCA

## **AJIACO ALCAHUETA**

**\$ 43.000**

Pollo desmechado, arroz blanco, mazorca asada, aguacate, arepa, crema de leche, alcaparras y dime si quieres banano.

## **MONDONGO ESPECIAL LA MATRIARCA**

**\$ 60.000**

Arroz blanco, tocino al cajón, chorizo bajo en grasa, carne en polvo, arepa, banano, cilantro.

## **MOTE DE QUESO**

**\$ 48.000**

Sopa típica de nuestra costa caribe a base de ñame y queso costeño acompañado con arroz blanco, aguacate, tocino al cajón, hogao y tajadas de maduro.

## **PAELLA MATRIARCA**

**\$ 64.000**

Nuestra especialidad de la casa, arroz a base de ají amarillo y aliños rojos, tocino al cajón salteado con chorizo bajo en grasa, pechuga de pollo, tocineta crocante y vegetales.

## **BANDEJA PAISA**

**\$ 67.000**

Frijoles montañeros, tocino al cajón, carne en polvo, chorizo, morcilla, arroz blanco, tajada de maduro, huevo en cacerola, arepa y aguacate.

## **POSTA DE LA NEGRA**

**\$ 65.000**

Cocida con cerveza negra y panela, acompañado de arroz con coco, patacones y ensalada de la casa.

# ENSALADAS

## ENSALADA DEL CÉSAR CON POLLO

\$ 47.000

Mix de lechugas romanas, crotones, aderezo César, queso parmesano y julianas de pollo.

## ENSALADA LA MATRIARCA

\$ 54.000

Esta es la ensalada que más gusta a mis nietos; pollo en julianas, cama de lechugas, aguacate, queso parmesano, huevo cocido, maíz tierno, tomate, crocante de tocineta y aderezo ranch.

# CHICHARRONERÍA

## TOCINO AL CAJÓN

\$ 59.000

Especialidad de la casa sin grasa añadida por fritura. Su piel crocante, su carne tierna y suave como le gusta a mi familia, acompañado de papas criollas al estilo tradicional, arepitas y mayonesa de lulo.

# LOMOS DE MI CASA

### Acompañamientos:

Opciones de arroz Panca, arroz cremoso de champignon.

Opciones de papas a la francesa y papas cascós

## LOMO A LA PIMIENTA

\$ 79.000

Corte de lomo fino asado o parrilla bañado en salsa de pimienta de la casa.

## LOMO BOURGUINON

\$ 79.000

Corte de lomo fino asado a la parrilla y bañado en salsa demiglas a base de tocíneta y setas champiñones.

# PARRILLA MATRIARCA

## Acompañamientos:

Opciones de papas a la francesa, papa al vapor, papas cascos, puré, yuca y patacones

### PECHUGA A LA PARRILLA

\$ 57.000

Pechuga en filete asado con mantequilla campesina.

### PUNTA DE ANCA

\$87.000

Corte de res madurado asado a la parrilla.

### CHURRASCO

\$67.000

Corte grueso de chata con alto nivel de marmoleo.

### COSTILLAS GRILL AL RON

\$83.000

Cocidas, ahumada en casa, bañadas en salsa BBQ a base de Ron.

## CARNES CERTIFICADAS

### Acompañamientos:

Opciones de arroz Panca, arroz cremoso de champignon.  
Opciones de papas a la francesa y papas cascos

### NEW YORK STEAK

\$140.000

Certified Angus Beef

### RIBEYE

\$ 140.000

Certified Angus Beef

## FUERTES DEL MAR

### SALMÓN FINALIZADO A LA PARRILLA

\$ 74.000

Cocción al vacío, pídelo con la salsa que desees : Mantequilla avellanada y finas hierbas frescas del huerto. Salsa de maracuyá y albahaca.

### ARROZ MAR Y TIERRA

\$ 77.000

Salteado en wok de arroz, con solomito en medallones mariscos, crema de ají amarillo y vegetales.

### ARROZ CALDOSO CON MARISCOS

\$ 83.000

Arroz cremoso con mix de mariscos y un toque de ají amarillo.

# FILETE PESCA DEL DÍA

## FILETE PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA

Corvina a la plancha acompañada de puré de papa amarilla y vegetales.

\$ 70.000

## A LA MARINERA

Salsa cremosa con camarones, aros de calamar y mejillones negros.

\$94.000

## AL AJILLO

Ajillo tradicional con el toque de la casa.

\$70.000

## MANTEQUILLA AVELLANADA

Mantequilla certificada.

\$70.000

## FINAS HIERBAS

Salsa cremosa con una mezcla de especias.

\$70.000

## SALSA DE MARACUYÁ

Salsa agridulce con maracuyá y un toque de albahaca.

\$70.000

## MENÚ INFANTIL

### NUGGETS DE POLLO

Mini nuggets de pollo y papas a la francesa.

\$ 34.000

### PECHUGUITA GRILL

Servido con papas francesas, ensalada fresca.

\$ 34.000

### LOMITO BABY

Servido con papas francesas, ensalada fresca.

\$ 34.000

# POSTRES

<b>FLAN DE CAMELO</b>	<b>\$23.000</b>
<b>CREMOSO DE CHOCOLATE</b>	<b>\$23.000</b>
<b>TORTA RED VELVET</b>	<b>\$26.000</b>

# DESAYUNOS

<b>TOCINO AL CAJÓN</b>	<b>\$ 59.000</b>
------------------------	------------------

Especialidad de la casa sin grasa añadida por fritura. Su piel crocante, su carne tierna y suave como le gusta a mi familia, acompañado de papas criollas al estilo tradicional, arepitas y mayonesa de lulo.

<b>CALENTAO</b>	<b>\$ 41.000</b>
-----------------	------------------

<b>CAYEYE MATRIARCA</b>	<b>\$ 34.000</b>
-------------------------	------------------

<b>CAYEYE CON HUEVOS REVUELTOS</b>	<b>\$ 29.000</b>
------------------------------------	------------------

<b>CAYEYE CON CHORIZO</b>	<b>\$ 29.000</b>
---------------------------	------------------

<b>OMELETTE TRES QUESOS</b>	<b>\$ 34.000</b>
-----------------------------	------------------

Rellenos con tres tipos de queso: Costeño, mozzarella y parmesano. Acompañados con croissant.

<b>OMELETTE RANCHERO</b>	<b>\$ 34.000</b>
--------------------------	------------------

Rellenosa con salchicha ranchera.  
Acompañados con croissant.

<b>OMELETTE CON POLLO Y CHAMPIÑONES</b>	<b>\$ 34.000</b>
---	------------------

Rellenos con saltado de pollo y champiñones con un toque cremoso. Acompañados con croissant.

<b>TOSTADAS FRANCESAS DE LA CASA CON TOCINETAS</b>	<b>\$ 32.000</b>
--	------------------

Acompañadas con huevos fritos, tocineta y miel de maple.