

- 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

FLAN DE CAMELO	\$23.000
CREMOSO DE CHOCOLATE	\$23.000
TORTA RED VELVET	\$26.000

DESAYUNOS

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.

CALENTAO	\$ 41.000
-----------------	------------------

CAYEYE MATRIARCA	\$ 34.000
-------------------------	------------------

CAYEYE CON HUEVOS REVUELTOS	\$ 29.000
------------------------------------	------------------

CAYEYE CON CHORIZO	\$ 29.000
---------------------------	------------------

OMELETTE TRES QUESOS	\$ 34.000
-----------------------------	------------------

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

OMELETTE RANCHERO	\$ 34.000
--------------------------	------------------

Rellenosa con salchicha ranchera.
Acompañados con croissant.

OMELETTE CON POLLO Y CHAMPIÑONES	\$ 34.000
---	------------------

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

TOSTADAS FRANCESAS DE LA CASA CON TOCINETAS	\$ 32.000
--	------------------

Acompañadas con huevos fritos, tocineta y miel de maple.