

Menú

VALENCIA

Restobar Gourmet

ENTRADAS

CHIPS DE PLÁTANO VERDE \$10.000

Monedas de plátano con salsa de la casa.

PAPAS DE LA CASA \$12.000

Papas a la francesa, queso, nachos y salsa de la casa.

CEVICHE DE CAMARÓN \$20.000

100gr de camarón con cebolla, cilantro y salsa de la casa acompañado de monedas de plátano.

CAMARONES AL AJILLO \$23.000

Espectacular fusión de sabores, camarones, salsa de casa. Acompañado con monedas de plátano.

MENÚ INFANTIL

SALCHIPAPAS \$10.000

HAMBURGUESA MINI \$12.000

Acompañado con papa a la francesa

PECHUGA BABY \$14.000

Acompañado con papa a la francesa

CREPES

CREPES DE POLLO \$18.000

Pollo, tocineta, maíz, champiñones, vegetales y salsa de la casa. Acompañado con papas a la francesa.

CREPES VALENCIA \$26.000

Chicharrón, pollo, maíz, madurito, vegetales, aguacate, chorizo y salsa de la casa. Acompañado de papa a la francesa.

CREPES FRUTOS DEL MAR \$28.000

Mezcla de sabores del mar, pulpo, posta camarones, mejillón, almeja, robalo, maíz, vegetales y salsa de la casa. Acompañado de papa a la francesa.

AVES

PECHUGA A LA PLANCHA \$22.000

Filete de pechuga a la plancha. Acompañada de ensalada y papas a la francesa.

PECHUGA EN SALSA DE QUESO \$24.000

Filete de pechuga a la plancha bañada en salsa de queso. Acompañada de ensalada y papas a la francesa.

PECHUGA CARBONARA \$26.000

Filete de pechuga a la plancha, cubierta en salsa de tocineta. Acompañada de papas a la francesa y ensalada.

POLLO PIERNO VINCI \$28.000

Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa de la casa con uchuvas caramelizadas. Acompañada de ensalada y papa a la francesa.

CORDON BLUE \$30.000

Deliciosa pechuga rellena de jamón y queso, bañada en salsa de la casa. Acompañada de ensalada y papas a la francesa.

ARROCES

ARROZ MALVARROSA \$34.000

Deliciosos camarones salteados con vegetales, palmito, chorizo y arroz, aromatizados con fumet, vino blanco y leche de coco. Acompañado de patacones.

CHAUFA CON CHANCHO \$34.000.

En esta ocasión traigo una nueva presentación de la chaufa, con cerdo salteado, tocineta, chorizo, picante, vegetales, salsa de ostras, reducción de vino blanco y tortilla de huevo. Acompañado de patacón.

CHAUFA DE MARISCOS \$38.000

Espectacular arroz típico peruano con mix de mariscos, salsa de ostras, vegetales, picante, reducción de fumet, tortilla de huevo. Acompañado de patacón.

PASTAS

Acompañado con patacones.



FETTUCCHINE A LA BOLOGNESE \$28.000

Espectacular carne en salsa boloñesa de la casa.

LINGUINI FRUTOS DEL MAR \$32.000

Delicioso mix de mariscos, con salsa de la casa.

LINGUINI VALENCIA \$36.000

Pastas de la casa con camarones, palmito, pollo, vino blanco, brandy y salsa de la casa.

CARNES

CHURRASCO A LA PLANCHA \$30.000

Corte mariposa de 300gr de res. Acompañado de ensalada y cascos de papa

BABY BEEF \$34.000

Corte tierno de la res del lomo fino de 300 gr. Acompañado de tocineta, cascos de papa y ensalada.

FILET MIGNON \$40.000

Dos Medallones de res albardados de 300gr, en salsa con tocineta y champiñones. Acompañado de cascos de papa y ensalada.

CERDO

LOMO DE CERDO \$26.000

Corte mariposa de lomo de cerdo de 300gr. Acompañado de ensalada y cascos de papa.

LOMO VILLA ROSA \$30.000

Filete de lomito fino de cerdo de 300gr, con trozos de piña y salsa honey mustard. acompañado de ensalada y cascos de papa.

COSTILLAS DULCES \$30.000

Costilla de cerdo tierno al barril de 300gr en salsa BBQ. Acompañada de ensalada verde y papas a la francesa

COSTILLA MARROQUI \$36.000

Falda de costilla en reducción de miel y jengibre. Acompañado de papas a la francesa y ensalada verde.

PATACONES COOK PANNE COOK AL ESTILO VALENCIA

PATACONES COOK GOLFO DE VALENCIA \$38.000

Crocante canasta de patacón, con exquisita mezcla de sabores al wok, con robalo en cubos, palmito, camarones, salsa de ostras maíz, pimentón en brunoise, champiñones, y salsa de la casa. Acompañados con ensalada dulce.

"No paramos de descubrir, de aprender, de investigar. Abrir camino siempre es un trabajo duro, pero gratificante. Se necesita mucha paciencia y un poquito de coraje antes las adversidades.

Alexis Jurado Valencia
Chef



FRUTOS DEL MAR



CACEROLA DE MARISCOS \$38.000

Frutos del mar, en salsa de la casa. Acompañado de arroz de coco, rodajas de aguacate y patacones.

RÓBALO A LA PLANCHA \$24.000

Filete de róbalo a la plancha. Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.

RÓBALO AL AJILLO \$26.000

Filete de róbalo a la plancha bañado en salsa al ajillo. Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.

RÓBALO EN CAMARÓN \$30.000

Filete de róbalo a la plancha, bañado en salsa de camarón. Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.

RÓBALO MARINERO \$32.000

Filete de róbalo a la plancha, cubierto en mix de mariscos salteados en salsa de la casa. Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.

TRUCHA A LA PLANCHA \$28.000

Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.

TRUCHA VALENCIA \$38.000

Trucha a la plancha bañada en camarones encocado. Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.

SALMÓN A LA PLANCHA \$34.000

Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.

SALMÓN AL AJILLO \$36.000

Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.

SALMÓN VALENCIA \$38.000

Espectacular mezcla de sabores, con champiñones, camarones en salsa cremosa al ajillo. Acompañado de arroz de coco, ensalada verde y patacón.



Cuando el calor aprieta se agradece la cocina ligera, fresca, con pocas grasas y apetitosa. Una autentica sinfonía de verduras, hortalizas, frutas, carnes y pescados. También es una época de renovación, empezando por nuestras cartas y nuestros menús. Una cocina honesta, saludable, diseñada & adaptada para ustedes lo más importante para nosotros...

Alexis Jurado Valencia
Chef

ENSALADAS



ENSALADA VEGETARIANA \$22.000

Aguacate, maíz, champiñones, tomate cherry, mix de lechugas, lluvia de parmesano y pimentón al grill dulces.

ENSALADA VALENCIA \$30.000

Pimentón al grill dulces, maíz tierno, lechugas, aguacate, crotones, tomate cherry, cubos de salmón y parmesano en lluvia.

COMIDA CASUAL



PAPA CLÁSICA \$16.000

Papas a la francesa, tocineta, salchicha, queso rallado, lechuga y salsa de la casa.

PAPA DE POLLO \$20.000

Pollo desmechado, tocineta, maíz, lechuga, queso rallado y salsa de la casa.

SÁNDWICH \$18.000

En pan de la casa, relleno de pollo desmechado con salsa de la casa, tocineta, tomate, queso & jamón. Acompañado de papas a la francesa.

HAMBURGUESA



HAMBURGUESA MARROQUI \$22.000

150 gr de carne, cubos de cerdo en salsa búfalo, maicitos, vegetales, jamón, queso, salsa de la casa pepinillos y pan brioche. Acompañado de papas a la francesa.

HAMBURGUESA VALENCIA \$26.000

150gr de carne de la casa, chicharrón, chorizo, pepinillos, pico de gallo, madurito, aguacate, vegetales, salsa de la casa, 2 fetas de queso y pan brioche. Acompañado de papas de la casa.

HAMBURGUESA IBERICA \$28.000

150gr de carne de la casa, pan brioche, pico de gallo, queso tajado, jamón, vegetales, camarón con palmito salteados al wok y salsa de la casa. Acompañado de papas a la francesa

MADURO RELLENO PALMA DE MALLORCA \$26.000

Delicioso maduro al horno cubierto con carne, chicharrón, chorizo, pollo, maíz, aguacate, vegetales, queso y salsa de la casa.



Acompañado de papas a la francesa

ALITAS BBQ 4 P. \$18.000

ALITAS PICANTES 4 P. \$20.000

Le invitamos a un viaje culinario,
donde la excelencia es el camino,
dejando que nuestro chef
ALEXIS JURADO VALENCIA
le guíen en una aventura gastronómica
inigualable.

ADICIONALES

ARROZ BLANCO	\$2.000
SALSA	\$2.000
PATACONES	\$2.000
ARROZ DE COCO	\$3.000
TOCINETA	\$3.000
QUESO PARMESANO	\$4.000
PAPAS A LA FRANCESA	\$5.000
PAPAS RÚSTICA	\$5.000
ENSALADA DULCE Y SALADA	\$5.000
PROTEINA DE 150 GR	\$7.000

BEBIDAS



AGUA 600ML	\$2.500
SODA	\$3.500
GASEOSA 400ML	\$4.000
GINGER 400ML	\$4.000
GINGER MICHELADA	\$5.000
COCA-COLA 400ML	\$4.000

JUGOS NATURALES

Lulo, maracuyá, guanábana, mora y fresa.



EN AGUA	\$6.000	EN LECHE	\$9.000
---------	---------	----------	---------



LIMONADAS

LIMONADA TRADICIONAL	\$6.000
LIMONADA DE HIERBA BUENA	\$8.000
LIMONADA CEREZADA	\$10.000
LIMONADA DE COCO	\$16.000

CERVEZAS

COLA & POLA	\$3.000
SPEED	\$3.000
GATORADE	\$4.000
AGUILA ORIGINAL 330ml	\$4.000
AGUILA LIGHT 269ml	\$4.000
BUDWEISER 269ml	\$4.000
POKER 330ml	\$4.000
HEINEKEN	\$5.000
CLUB COLOMBIA 330ml	\$5.000
CLUB DORADA	\$5.000
CORONA	\$5.000
ELECTROLIT	\$8.000



COCTELES

CUBA LIBRE	\$14.000
LUNA AZUL	\$14.000
MOJITO	\$16.000
DAIQUIRI DE FRESA	\$18.000
PIÑA COLADA	\$18.000

LICORES

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO 375ML	\$35.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO 750ML	\$65.000
AGUARDIENTE AMARILLO 1000ML	\$87.000
RON CALDAS 375ML	\$36.000
RON CALDAS 750ML	\$68.000
OLD PARD 750ML	\$196.000
BUCHANANS DELUXE 750ML	\$224.000
BUCHANANS MASTER 750ML	\$252.000

