Pa' desayunar, medias nueves y onces como en mi casa

Caldo de papa con costilla	$ 65
Changua con huevo	$ 55
Changua con huevo y queso	$ 60
Calentao	$ 65
Huevos pericos con cebolla y tomate	$ 50
Huevos estrellados	$ 50
Huevos revueltos	$ 50
Huevos revueltos con queso	$ 50
Omelette clásico	$ 60
Omelette vegetariano	$ 65

Para picar, empezar, acompañar o combinar

Pataconcitos con hogao	$ 45
Pataconcitos con queso y hogao	$ 50
Empanadas de carne	$ 25
Papas a la francesa	$ 35
Papas criollas	$ 50
Tajaditas de plátano maduro	$ 35
Yuquitas fritas	$ 40
Yuquitas cocidas al vapor	$ 40
Yuquitas cocidas con hogao	$ 45
Guacamole	$ 45

Para recordar la tierrita

Patacón con pollo	$ 65
Patacón con carne	$ 65
Pataconazo	$ 70
Patacón vegetariano	$ 90
Patacón con chicharrón	$ 75
Papas chorreadas con queso fundido	$ 65
Plátano maduro con queso y bocadillo	$ 60
Arepa blanca con mantequilla y sal	$ 40
Arepa rellena de queso	$ 50
Arepa rellena de carne	$ 50
Arepa rellena de pollo	$ 50
Arepa rellena de jamón	$ 50
Arepa rellena de huevo al gusto	$ 50
Arepazo	$ 70
Arepa vegetariana	$ 90
Arepa ranchera	$ 90
Salchipapas	$ 55

Platos fuertes pa' calmar el antojo

Mojarra al gusto	$ 230
Cola sudada	$ 160
Sobrebarriga criolla	$ 160
Lengua en salsa	$ 230
Bandeja paisa	$ 140
Bistec a caballo	$ 130
Churrasco	$ 220
Carne asada	$ 130
Pechuga gratinada	$ 120
Pechuga asada	$ 110
Lomo de cerdo	$ 100
Picada colombiana	$ 260
Cazuela de frijoles	$ 100
Arroz con pollo	$ 140
Sancocho de costilla de res	$ 140

Porciones adicionales

Huevo	$ 10
Porción de aguacate	$ 40
Porción de arroz	$ 30
Porción de frijoles	$ 30
Porción de arepitas	$ 30
Porción de ensalada	$ 40
Porción de chorizo	$ 40
Porción de queso	$ 10
Porción de pan	$ 10
Porción papas criollas	$ 50
Huevos de codorniz	$ 40

Pa' un final feliz

Ensalada de frutas naturales	$ 60
Ensalada de frutas especiales	$ 70
Salpicón	$ 50

Pa' tomar

Agua panela fría o caliente	$ 25
Chocolate	$ 25
Café negro o tinto	$ 25
Café con leche	$ 30
Milo	$ 40
Leche	$ 25
Limonada natural	$ 25
Limonada mineral	$ 30
Limonada con panela	$ 25
Limonada de coco	$ 35
Jugos naturales en agua	$ 35
Jugos naturales en leche	$ 40
Jugos de frutas colombianas (Curuba, lulo, feijoa, tomate de árbol, mora)	$ 50
Gaseosas o refrescos nacionales	$ 25
Gaseosas Postobon	$ 55
Pony Malta, Cola y Pola	$ 60
Cerveza Tkt - XXlager - Indio - Sol	$ 35
Cerveza Heineken, Bohemia	$ 45
Cervezas importadas	$ 70
Shot de licor	$ 80

Contamos con licores típicos colombianos como aguardiente y ron ¡Pregunta por ellos!

Dulces típicos colombianos

Súper coco, barriletes, Bom Bom Bum, Chocolatinas, bocadillos, arequipe, galletas y mucho más!

Tenemos recordatorios o suvenires típicos de Colombia

¡LOS FINES DE SEMANA TENEMOS PLATOS ADICIONALES COMO AJIACO Y MONDONGO!

Glosario

HUEVOS PERICOS: Son huevos revueltos con cebolla y tomate muy similares a los huevos mexicanos solo que no les ponemos chile o picante

CALENTADO: Es popular en toda Colombia, Su nombre procede de la acción de calentar o mezclar en un sartén, entre ellos fríjoles y arroz, se acompaña de plátano y huevo. Generalmente se sirve al desayuno, acompañado de productos regionales como chocolate, agua de panela, arepa.

PATACÓN: También conocido como tostón es plátano macho verde aplanado y frito. Es un platillo muy popular en Colombia, normalmente se acompaña de queso, carne, pollo y hogao.

HOGAO: Es una salsa a base de tomate y de cebolla las cuales se fríen hasta que alcance el punto espeso de las salsas.

CHANGUA: Es un caldo de la gastronomía de Colombia, se prepara usando leche, huevos, cebolla, sal y cilantro. Tradicionalmente, se toma al desayuno y es acompañado con calado (pan redondo similar a la tostada) que se agrega al caldo al momento de servir en la mesa.

AREPA: Es alimento hecho base de harina de maíz precocida, de forma circular, semi- aplanada popular y tradicional de Colombia. Se acompaña usualmente de queso, carne, pollo o acompañamiento de platos fuertes como la bandeja paisa entre otros.

COLA SUDADA: Es cola o rabo de res cortada en trozos y adobados en diferentes especias naturales, acompañado de papa, yuca, arroz y ensalada.

SOBREBARRIGA CRIOLLA: Es un corte de la carne de res, conocido en México como suadero, en otros países como matambre, malaya o falda blanca, esta es adobada con especias naturales y al cocinarla se prepara con una salsa criolla a base de tomate y cebolla, acompañada de papa, yuca, arroz y ensalada.

LENGUA EN SALSA: Es la lengua de la res cortada en rodajas esta es adobada con especias naturales y al cocinarla se prepara con una salsa criolla a base de tomate y cebolla, acompañada de papa, yuca, arroz y ensalada.

BANDEJA PAISA: Es un platillo tradicional Colombiano una deliciosa combinación de sabores al que no podrás negarte. Está compuesto por arroz blanco, frijoles sazonados y cocinados con carne de cerdo, carne molida, patacón, chicharrón de cerdo (castacan), arepa, chorizo, aguacate y huevo frito.

BISTEC A CABALLO: Este platillo es carne de res cocinada con cebolla y tomate sofreída de tal manera que se cocine en su salsa, servida con arroz, ensalada y un huevo frito sobre la carne, una combinación que debes probar.

YUCA: Es un tubérculo procedente de un arbusto que principalmente se cultiva en países tropicales como Colombia. Es muy rico nutricionalmente y es muy similar a la papa en sus usos y sabor, en la cocina colombiana acompaña los platos gastronómicos más tradicionales.

SALPICÓN: Es la combinación de frutas dulces partida en trozos pequeños, bañadas en jugo de frutas tropicales, tomarlo bien frio es una delicia que no puedes dejar de probar.

AREQUIPE: Dulce de leche preparado con azúcar muy tradicional en Colombia.

MI RINCONCITO COLOMBIANO EL LUGAR DE LOS PARCEROS Y LAS PARCERAS CANCÚN

998 21 77564 984 146 9673 984 142 6860

MIRINCONCITOCOLOMBIANOMX

TIPO DE CAMBIO