

Barsa

Restaurante - Bar

MENÚ

Entradas



Camarones del chef \$24.000

Porción de camarones rebosados acompañados con una salsa cítrica

Ceviche de camarones \$22.000

Camarones adobado con sal, limón y pimienta, cubiertos con la tradicional americana a base de salsa de tomate, plumilla de cebolla de huevo, cilantro gotas de tabasco. Acompañado de galleta soda o patacón.

Coctel de camarones \$22.000

Camarones adobados con sal, limón y pimienta, cubiertos en salsa rosada y Cilantro. Acompañado de galleta Soda o patacón

Chicharroncitos \$18.500

Paticas de chicharrón fritas por 400 gr, acompañado de Arepa, patacón y guacamole.

Croquetas de yuca \$12.000

Croquetas de yuca por 6 unidades, acompañadas de guacamole.

Trilogía de patacón \$16.500

Patacones por 6 unidades, acompañada de guacamole y hogao.

Lo tradicional

Menú ejecutivo \$12.000

(Lunes a viernes)

Sopa o crema del día, porción de carne a elegir cañón de cerdo, solomo, pechuga, arroz, ensalada tradicional, arepa, tajada de maduro, bebida a elegir jugo del día, mazamorra, claro o guarapo



Bandeja paisa \$20.000

Frijol, arroz, huevo frito, ensalada tradicional (lechuga, zanahoria, cilantro, tomate, vinagreta de la casa), tajada de maduro, carne molida, chorizo, morcilla, chicharrón, arepa, aguacate



Bandeja con Carne \$18.000

Frijol, arroz, huevo frito, ensalada tradicional (lechuga, zanahoria, tomate, cilantro, vinagreta de la casa), tajada de maduro, arepa, aguacate, carne (pollo por 150 grs, res por 150 grs, cerdo por 150 grs), tocino por 200 grs o una porción de molida, porción de róbalo milanesa



Bandeja pequeña con cañón \$13.000

Frijol, arroz, huevo frito, ensalada tradicional, tajada de maduro, arepa

Bandeja pequeña con solomo, pechuga o chicharrón \$15.000

Frijol, arroz, huevo frito, ensalada tradicional, tajada de maduro, arepa

Tipico montañero \$21.000

Frijol, arroz, huevo frito según el termino del cliente, ensalada tradicional (lechuga, zanahoria, cilantro, tomate, vinagreta de la casa), tajada de maduro, carne molida, chorizo, morcilla, chicharrón, aguacate, arepa

Lengua al vino con champiñones o lengua a la criolla \$20.000

Lengua bañada en salsa de vino tinto y champiñones o en salsa criolla con papa bañada en la misma salsa, acompañada de porción de arroz, ensalada a gusto del cliente

Picada típica \$32.000

Porción de solomo, pechuga, cañón, chorizo, morcilla, chicharrón picado, papa francesa, ensalada tradicional (lechuga, zanahoria, tomate, cilantro, vinagreta de la casa), patacon, arepas fritas

Cazuela de frijol \$21.000

Frijol, maduro en cuadritos, chicharrón picado, chorizo picado, acompañado de arroz, ensalada tradicional, aguacate, huevo, molida, arepa

Carnes



Brocheta de res, cerdo o pollo \$18.000

Carne troceada por 200 grs, cuadros de pimentón y cebolla entrelazados, papa francesa, ensalada de lechuga con frutas, arepa, patacón



Costillas BBQ con o sin maní \$28.000

Costillas por 500 grs en crudo, salsa bbq con maní a gusto del cliente, papa francesa, yuquitas, ensalada al gusto del cliente



Punta de anca \$26.000

Punta de anca por 300 grs en crudo, asada al termino deseado por el cliente, papa francesa, patacón, arepa, chimichurri, ensalada al gusto del cliente



Solomito plancha \$26.000

Solomito por 300 grs en crudo, asado al termino deseado por el cliente, papa francesa, patacón, arepa, chimichurri, ensalada al gusto del cliente



Solomito al vino con champiñones \$27.000

Solomito por 300 grs en crudo, asado al termino deseado por el cliente, bañado en salsa de vino tinto con champiñones. Acompañada de porción de arroz, ensalada al gusto del cliente



Solomito Bolsa \$27.000

Solomito por 300 grs en crudo, asado al termino deseado por el cliente, bañado en salsa napolitana de la casa y encima rodajas de tomate asado y gratinado, tajadas de maduro y papa americana con sawar cream, ensalada al gusto del cliente

Lomito de cerdo \$23.000

Lomito por 300 grs en crudo, papa francesa, patacón, arepa, ensalada al gusto del cliente

Mixto de carnes \$23.500

2 porciones a elegir entre solomo, cañón de cerdo o pechuga a la plancha por 150 grs cada una, papa francesa, arepa tela con una tajada de queso, ensalada al gusto del cliente

Arepa cañón con camarones \$26.000

Encima de una arepa con queso mozzarella, 2 porciones de cañón de cerdo a la plancha, por 120 gr cada una, bañada en un coctel de camarones y encima láminas de aguacate

Cañón champiñón \$25.000

Dos unidades de cañón de cerdo por 150 gr cada una, bañado en salsa bechamel con champiñones en lamina, acompañado de porción de arroz, ensalada al gusto del cliente

Cañón hawaiano \$26.000

Dos unidades de cañón de cerdo por 150 gr cada una, emplatado con piña calada, jamón y queso y gratinamos, papa francesa, ensalada al gusto del cliente

Pollo

Pollo plancha \$23.000

Pechuga de pollo por 300 gr a la plancha, papa francesa, patacón, arepa, chimichurri de la casa, ensalada al gusto del cliente

Pollo en salsa BBQ con o sin maní \$25.000

Pechuga de pollo por 300 gr a la plancha, bañada en salsa bbq con o sin maní de la casa, papa francesa, yuquitas, ensalada al gusto del cliente., también la salsa bbq puede ir sin maní a gusto del cliente.

Pollo en salsa de champiñones \$25.000

Pechuga de pollo 2 pociones por 150 gr a la plancha, bañado en salsa bechamel enriquecida con champiñones en lamina, porción de arroz, ensalada a gusto del cliente

Pescados y mariscos



Cazuela de mariscos \$31.000

Mariscos por 230 gr, salteados en un poco de aceite con sal y pimienta, luego le agregamos la salsa marinera, servimos con queso mozzarella y gratinamos, porción de arroz, patacóns, ensalada al gusto del cliente



Róbalo milanesa \$28.000

Filete de robalo por 250 gr, sal pimentado, apanado tradicional, papas francesas patacón, acompañado con salsa tártara de la casa, ensalada al gusto del cliente



Róbalo Menier \$28.000

Filete de robalo por 250 gr, sal pimentado, a la plancha, bañado con una salsa de mantequilla derretida con limón, sal, pimienta y por ultimo perejil, papas francesas, patacón, ensalada al gusto del cliente

Róbalo Beatriz \$38.000

Filete de robalo por 250 gr, sal pimentado, a la plancha, bañado en salsa bechamel, camaron, champiñón en lamina, cubierto con queso mozzarella, y gratinamos, acompañado con porción de arroz, ensalada a gusto del cliente

Sierra frita \$39.000

Sierra entre 600 a 700 gr, sal pimentada, papa francesa, patacón, acompañada de salsa tártara de la casa, ensalada a gusto del cliente

Tilapia frita \$31.000

Tilapia de 500 gr, sal pimentada, papa francesa, patacón, acompañada de salsa tártara de la casa, ensalada a gusto del cliente

Trucha plancha \$23.000

Trucha mariposa entre 350 a 400 gr, sal pimentada, papa francesa, patacón, acompañada de salsa tártara de la casa, ensalada a gusto del cliente

Trucha en salsa de camarón \$36.000

Trucha mariposa entre 350 a 400 gr, sal pimentada, bañado en salsa marinera o bechamel con camarón, acompañada de porción de arroz, ensalada a gusto del cliente

Trucha rellena \$33.000

Trucha mariposa entre 350 a 400 gr, sal pimentada, bañada en salsa bechamel, champiñón en lamina, jamón en julianas, cubierto con queso mozzarella, y gratinamos, acompañada de porción de arroz, ensalada a gusto del cliente

Bebidas

Jugos en agua	\$5.000
Jugos en leche	\$5.500
Juago Mandarina o Fresa agua	\$5.500
Jugo Mandarina o Fresa leche	\$6.000
Limonada natural	\$5.500
Limonada coco, cereza o café	\$7.500
Milo frío o caliente	\$5.500
Gaseosa Postobón	\$4.500
Coca Cola	\$5.000
Soda	\$4.500
Mr Tea	\$4.500
Agua botella	\$2.500
Cerveza Pilsen, Águila, Águila Light	\$5.500
Cerveza Club Colombia	\$6.500
Jarra de refajo grande	\$22.000
Jarra de refajo pequeña	\$14.000
Jarra de jugo en agua	\$22.000
Jarra de jugo en leche	\$24.000
Jarra de limonada de cereza o coco	\$26.000
Jarra de limonada natural	\$23.000
Jarra de sangría	\$45.000