



erika

LA MESA

## ceviche de chicharrón

Una mezcla innovadora que combina la frescura del ceviche con la textura única del chicharrón.

*\$18.000*

## patacón con hogao

Tradición en cada bocado con nuestro patacón crujiente acompañado de hogao.

*\$10.000*

## chorizos dulces

Una combinación perfecta de lo dulce y lo salado. Estos chorizos, acompañados de las tiernas arepitas boyacenses, te transportarán a la autenticidad de la cocina local.

*\$15.000*

# ENTRADAS



## fiambre boyacense

Inspirado en las prácticas de nuestros antepasados, este plato transporta la tradición al presente. Disfruta de una mezcla única de pollo, carne, rellena, envuelto, huevo, arroz y longaniza envueltos en hojas de plátano.

*\$15.000*

## picada “la mesa”

Una experiencia culinaria que celebra la diversidad de sabores y texturas de Boyacá. Carne de res, cerdo, pollo, longaniza, papa criolla, patacón y maíz pira, todo en un solo plato.

*\$25.000*

DE LA CASA



## pechuga a la plancha

Simplicidad y frescura se encuentran en esta pechuga a la plancha, acompañada de papa francesa y ensalada.

*\$22.000*

## pechuga gratinada

Una experiencia gourmet que eleva la pechuga a nuevos niveles. Acompañado de papa francesa y ensalada.

*\$23.000*

## pollo semicriollo

Descubre nuestro nuevo plato: Pollo Semicriollo, una opción ideal para compartir. Con una generosa porción de pollo de 6 libras, suficiente para aproximadamente 8 personas, acompañado de yuca y papa.

*\$65.000*

POLLO



## sobrebarriga en salsa de la casa

570gr. Una deliciosa experiencia que homenajea a las recetas tradicionales. Un plato que combina la succulencia de la sobrebarriga con la intensidad de la salsa de la casa. Acompañado de papa chalequiada, mazorca y ensalada.

\$25.000

## lengua en salsa de la casa

370gr. Tierna lengua bañada en la deliciosa salsa de la casa, acompañada de papa chalequiada, mazorca y ensalada fresca. Una oda al sabor auténtico boyacense que te transportará a la esencia de nuestra cultura local.

\$25.000

## bistec a caballo

Un clásico reinventado. Presentamos 370 gramos de jugosa carne bañada en nuestra exquisita salsa de la casa, que envuelve los aromas y sabores locales. Acompañado de huevo, mazorca, tajada de plátano y ensalada, este plato es una verdadera celebración de los sabores auténticos de nuestra tierra.

\$25.000

## churrasco

370gr. Jugoso y lleno de sabor, nuestro churrasco acompañado de papas a la francesa y ensalada. Una opción que captura la esencia de la carne a la parrilla, enraizada en la tradición boyacense.

\$27.000

## costilla de cerdo

370gr. La perfecta fusión de texturas y sabores. Acompañada de papas a la francesa, salsa bbq y ensalada. Nuestra costilla de cerdo refleja la maestría de la cocina local.

\$23.000

## lomo de cerdo

370gr. Exquisito lomo de cerdo acompañado de papas a la francesa y ensalada fresca. Un plato que destaca la calidad de la carne local y la sencillez bien ejecutada. Si deseas, puedes pedirlo con salsa bbq

\$23.000

## hamburguesa “la mesa”

Nuestra apuesta más contemporánea. Doble carne, papa y gaseosa se unen para ofrecerte una versión única de la clásica hamburguesa, celebrando los sabores locales con un toque especial.

\$22.000



## cazuela de mariscos

Una fusión de sabores marinos en un caldo exquisito. Este plato celebra la abundancia del mar y la frescura de los ingredientes locales.

\$35.000

## cazuela de bagre

Déjate cautivar por el sabor único del bagre en nuestra cazuela especial. Con ingredientes locales y frescos, esta preparación resalta la calidad del bagre en una combinación de sabores auténticos.

\$35.000

## mojarra frita

Un clásico atemporal. El exterior crujiente da paso a la carne tierna y jugosa de la mojarra, ofreciendo una experiencia gastronómica que nunca pasa de moda.

\$20.000

## trucha gratinada

Una delicia que combina la suavidad de la trucha con una capa dorada y sabrosa, de una mezcla de quesos locales derretidos a la perfección.

\$25.000

## trucha al ajillo

Cocinada con ajo fresco y hierbas seleccionadas, cada bocado es una fusión de ingredientes que resaltan la pureza y calidad de este pescado típico de la región.

\$23.000

## trucha a la plancha

Nuestra trucha a la plancha captura la frescura y exquisitez del pescado, resaltando sus sabores naturales con una cocción precisa y mínima intervención.

\$21.000

## trucha marinera

Sumergida en una deliciosa salsa marinera con camarones frescos, esta creación fusiona la frescura del pescado con la intensidad de los sabores marinos.

\$29.000

## trucha criolla

Un homenaje a la tradición local, nuestra trucha criolla captura la esencia de la cocina boyacense. Con ingredientes autóctonos y sazón casera, este plato te transporta a la riqueza cultural de la región.

\$23.000

## trucha volcán arcoíris

Una creación única que nació en nuestras cocinas para conquistar el paladar. Inspirada en la riqueza de Boyacá y presentada en forma de rollo, esta trucha es una explosión de colores y sabores. La acompañamos con una fresca ensalada de la región.

\$24.000

# PESCADOS



## huevos a la Erika

Deliciosos huevos poché y tocineta sobre una tostada crujiente bañada en nuestra salsa de la casa.

Acompañados de una bebida caliente y tu elección entre fruta fresca de temporada o jugo natural.

*\$13.000*

## caldo de costilla

Plato tradicional boyacense preparado con ingredientes frescos de la región y aroma ancestral.

*\$10.000*

## completo

El desayuno completo fusiona la frescura de unos huevos al gusto con la calidez del caldo de costilla.

Acompañado de pan, fruta y bebida caliente.

*\$16.000*

## cazuela boyacense

Inspirada en la cocina ancestral de la tribu Chibcha.

una deliciosa combinación de agua hervida, leche, huevo, cebolla, queso, cilantro, almojábana y calao.

*\$15.000*

# DES - AYUNOS