



# *Pedidos a la Carta*

Listos para consumir



**Nuestro pedido mínimo es de 2 platos**

**Contacto: Wp 318 235 55 55**

**Tel : 7462696 ; Llama ya !**

**Horario de pedidos de L a D 8am a 7 pm**



**GAIRA  
CAFE**

*En tu Casa*

M

E

N

Ú



# LOS SABORES DEL ALMA

DE LA COCINA DE GUILLO A TU CASA

## ENTRADAS

**Empanadas criollas con Aji encurtido \$6.500**

Empanadas rellenas de papa amarilla y carne riplada, acompañadas con aji encurtido

**Empanadas de pipián con Aji de maní \$6.500**

Elaboradas con talco de maíz, rellenas de papa morada, maní y servidas con aji

**Carimañola de carne o queso \$3.500**

Zeppelin de pura yuca relleno de carne o queso

**Patacón Samario \$19.000**

Patacón de guineo verde acompañado con carne desmechada, Guacamole, Quesito, Hogao paisa, Hogao frío.

**Falafel con Tzatziki \$6.500**

Falafel de garbanzo con tzatziki

**Arepa de chόcolo con quesito \$8.900**

Arepa de maíz tierno a la plancha con quesito fresco.

**Arepa de huevo \$4.500**

Arepa de maíz rellena de huevo, típica de nuestra costa Caribe

**Chicharroncitos \$11.900**

Crujientes hechos en cocción lenta con bollo de maíz y queso

**Papitas criollas \$4.500**

Papitas del altiplano cundiboyacence acompañadas del aji de la casa

**Chorizo \$8.500**

Chorizo casero asado al carbón con bollo de maíz y queso, acompañado con aji encurtido de la casa

**Butifarra con bollo de queso \$5.500**

Embutido típico de soledad Atlántico asado al carbón con bollito de maíz y queso costeño.

**Yuca frita \$4.500**

Yuca frita acompañada de suero costeño.

# M E N Ú

## PLATOS FUERTES

### POSTA NEGRA \$25.000

Nuestra Famosa punta de anca (150gr) en cocción lenta al estilo cartagenero, arroz con coco (220gr).

### CARNE DESMECHADA \$25.000

Carne ripia (150gr) en cocción lenta con arroz blanco (220gr), tajadas de plátano maduro.

### CAMARONES EN SALSA DE OSTRAS \$24.000

Camarones en salsa de ostras y piña (150gr), acompañado de arroz blanco (220gr)

### POLLO SABANERO \$19.000

Pollo al estilo de la sabana de cordoba en leche de coco (200gr) acompañado de arroz con ajonjolí (220gr)

### ARROZ CON CAMARÓN \$24.000

Típico arroz de camarón (250gr) al estilo guajiro acompañado de plátanitos tentación

### MEDALLÓN DE LOMO \$25.000

Fino lomo de res (125gr), salsa de 3 pimientos y puré de papa (220gr)

### PESCADO ENVUELTO \$22.000

Filete de pescado envuelto en hoja de plátano con hogao, sobre una cama de arroz con coco (250gr)

### SANCOCHO DE RES \$22.000

Adición arroz blanco \$ 1.000  
Adición de aguacate \$ 1.200

### COSTILLAS EN SALSA TAMARINDO \$20.000

En cocción lenta con deminglace de tamarindo (200gr) con puré de papa (220gr)

### 1/2 POLLO ASADO CON ESPECIAS \$20.000

En cocción lenta acompañado de cascos de papa o vegetales asados o arroz blanco o ensalada (220gr)

### 1/2POLLO ASADO CON PIMIENTOS Y NARANJA AGRIA \$20.000

En cocción lenta acompañado de cascos de papa o vegetales asados al carbón o arroz blanco o ensalada (220gr)

### CAZUELA DE FRIJOLAS \$22.000

Frijoles con arroz blanco y carne molida

### CAZUELA DE AJIACO \$22.000

Típica sopa del altiplano cundiboyacense con pollo, mazorca, crema de leche y alcaparras

## ENSALADAS

### COLE SLAW \$2.000

Ensalada de repollo blanco con zanahoria (120gr)

### ENSALADA FRESCA \$2.200

Fresca ensalada de lechuga romana, tomate y cebolla morada, con vinagreta de miel y limón (120gr)

## HAMBURGUESAS Y SANDUCHES

### HAMBURGUESA GAIRA \$14.000

(120gr) de carne de res asada al carbón en pan de la casa.

### SANDUCHE DE POLLO \$14.000

Sánduche de pollo, tocineta, rúgula y mostaza de pepinillos en pan baguette

### SANDUCHE ROAST BEEF \$18.500

Roastbeef asado en sus jugos, con rúgula, tomate, mostaza dijón en pan baguette.

**Adiciones:** Queso americano \$1.700 / Tocineta crunchy \$1.500 / Papas francesas o cascos \$2.500/ Cebolla grillé \$700

## POSTRES

	Porción	Completa
TRES LECHES	\$4.200	
PIE DE GUYABA	\$3.000	
PIE DE COCO	\$3.000	
TORTA DE CHOCOLATE	\$4.200	\$48.000
TORTA DE BANANO	\$3.500	\$26.000
TORTA DE ZANAHORIA	\$3.900	\$45.000



# Combos Menú De **ALMUERZOS**

Empacados al vacío

Para 7 días / 1 Persona

Listos en tan solo **3 pasos**

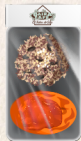
1.



*hervir agua y luego  
bajar el fuego a medio*

2.

+



*introduzca la bolsa  
apta para calentar  
durante 15 min*

3.

=



*Sirva y  
disfrute*

La solución perfecta si lo tuyo no es cocinar

## COMBO # 1



### - Sopas

- 1.Sopa de lentejas
- 2.Sopa de ahuyama
- 3.Sopa de zanahoria
- 4.Sopa de verduras
- 5.Consomé de pollo
- 6.Sopa de tomate

### - Fuertes

- 7.Albóndigas
- 8.Pollo asado con yuca frita
- 9.Medallón a las tres pimientos con puré de papa
- 10.Filete de mojarra con arroz con coco
- 11.Sobrebarriga con papa chorreada
- 12.Arroz con pollo
- 13.Ajiaco santafereño  
Con frescos jugos de mora, guayaba, guánabana, mango, piña, lulo, maracuyá

**\$145.000**  
Menús fijos

## COMBO # 2



### - Sopas

- 1.Sopa de lentejas
- 2.Sopa de ahuyama
- 3.Sopa de zanahoria
- 4.Sopa de verduras
- 5.Consomé de pollo
- 6.Sopa de tomate

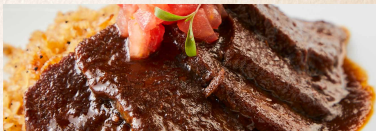
### - Fuertes

7. Medallón a las tres pimientos con puré de papa
- 8.Lasaña de pollo
- 9.Carne desmechada
- 10.Pollo asado con vegetales asados
- 11.Camarones en salsa de ostras con arroz blanco
- 12.Costillas en salsa de tamarindo con pure de papa
- 13.Frijoles con arroz blanco y carne molida  
Con frescos jugos de mora, guayaba, guánabana, mango, piña, lulo, maracuyá

**\$145.000**  
Menús fijos

E  
m  
p  
a  
c  
a  
d  
o  
s  
a  
l  
v  
a  
c  
i  
o

## COMBO # 3



### - Sopas

- 1.Sopa de lentejas
- 2.Sopa de ahuyama
- 3.Sopa de zanahoria
- 4.Sopa de verduras
- 5.Consomé de pollo
- 6.Sopa de tomate

### - Fuertes

- 7.Posta negra con arroz con coco
- 8.Filete de mojarra con arroz con coco
- 9.Arroz con pollo
- 10.Medallón a las tres pimientos con puré de papa
- 11.Pollo en leche de coco y arroz blanco
- 12.Camarones en salsa de ostras con arroz blanco
- 13.Sancocho

Con frescos jugos de mora, guayaba, guánabana, mango, piña, lulo, maracuyá

**\$145.000**  
Menús fijos



*By Guillo Vives*

E  
m  
p  
a  
c  
a  
d  
o  
s  
a  
l  
v  
a  
c  
i  
o

## ADICIONALES

Empanadas Criollas <b>x5</b>	\$4.500	
Empanadas argentinas carne o pollo <b>x3</b>	\$4.500	
Carimañola de carne o queso <b>x5 paquete x10</b>	\$12.000	\$24.000
Falafel paquete <b>x5 paquete x10</b>	\$5.000	\$8.500
Chicharrones por porción	\$8.000	
Arepas paisas paquete <b>x5 paquete x10 con quesito</b>	\$6.700	\$12.000
Pan de bono <b>x5</b>	\$7.500	
Pan de yuca <b>x5</b>	\$7.500	
Almojábana <b>x5</b>	\$7.500	
Croissant por <b>x5</b>	\$4.000	
Croissant Almendras <b>x5</b>	\$19.000	
Croissant Integral <b>x5</b>	\$6.000	
Chorizo por unidad	\$3.800	
Arepas de choclo <b>x3</b>	\$6.600	
Chimichurri <b>x 250 gr</b>	\$3.500	
Suero costeño <b>x 250 gr</b>	\$4.500	
Guacamole <b>x 250 gr</b>	\$4.500	
Ají encurtido <b>x 250 gr</b>	\$3.500	
Papitas criollas <b>x 220 gr</b>	\$3.000	
Papa en casco <b>x 250 gr</b>	\$3.000	
Jugo de mora	\$1.100	
Jugoi de guayaba	\$1.100	
Jugo de Mango	\$1.100	
Jugo de Guanabana	\$1.100	
Jugo de Piña	\$1.100	
Jugo de de lulo	\$1.100	
Jugo de Maracuyá	\$1.100	

*O Arma tu combo*  
**Con LO MEJOR DE LA CARTA DE GAIRA**