



Casa vieja



casa vieja[®]
Restaurantes

➔ Picadas ➔

Empanadas Colombianas \$ 15.400

Chorizo con Arepa \$ 17.000

Chicharrones con Arepa \$ 24.200

Morcilla con Arepa \$ 17.000

Preguntar por disponibilidad.

Carimañola de Queso (4 unidades) \$ 17.000

Preguntar por disponibilidad.

Carimañola de Carne \$ 17.000

Preguntar por disponibilidad.

Papa Criolla \$ 12.600

Bolitas de Maduro \$ 12.000

Patacones con Hogao \$ 12.000

Yuca Frita \$ 10.500

Papa Chorreada \$ 10.500

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina, se reparte en el 100% entre los trabajadores del área de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165

LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO DEL 8%

➔ Entradas ➔

Picada Casa Vieja (2-3 personas) \$ 35.000

Empanaditas, chorizo, chicharrón, morcilla, papa criolla y yuquitas fritas acompañadas de guacamole.

Maridaje: Sibaris Cabernet Sauvignon

Plátano Maduro al Horno \$ 14.900

Plátano maduro entero, asado al horno, relleno de queso y/o bocadillo.

Patacones Mixtos (2-3 personas) \$ 27.400

Patacones con carne desmechada, pollo con hogao, frijol, guacamole y suero costeño.

Patacones con Carne Desmechada (2 unidades) \$ 20.800

Patacones con carne desmechada y guacamole.

Patacones del Mar (3 unidades) \$ 19.800

Deliciosos patacones con palmitos de cangrejo picados, mayonesa, un toque de picante, perejil y limón.

Preguntar por disponibilidad.

Bolitas de Maduro y Chorizo \$ 17.500

Bolitas de puré de plátano maduro rellenas de queso, acompañadas de chorizo y guacamole.

Coctel de Camarones ó Ceviche \$ 21.900

Camarones en salsa rosada, acompañados de tomate y cebolla.

Preguntar por disponibilidad.

Aguacate con Camarones \$ 24.000

Medio aguacate relleno de camarones con salsa del chef.

Preguntar por disponibilidad.

Trío (2-3 personas) \$ 32.500

Coctel de camarones, palmitos de cangrejo con vinagreta y huevitos de codorníz.

Preguntar por disponibilidad.

➔ Ensaladas ➔

Ensalada de la Casa \$ 19.200

Variedad de lechugas, tomate, zanahoria y maíz, con una vinagreta a base de mostaza.

Con Pollo \$ 23.100

Ensalada de Palmitos de Cangrejo \$ 27.000

Variedad de lechugas, aguacate, palmitos de cangrejo, camarones y pimentón en julianas con aderezo a base de mayonesa, aceite de oliva y vinagre.

Preguntar por disponibilidad.

Comida Colombiana

Pollo Alcaparrado o a la Plancha \$ 36.200

Pechuga de pollo en salsa de alcaparras, acompañada de papas salteadas y ensalada.

Hígado a la Criolla o a la Plancha \$ 33.500

Hígado de res con salsa criolla, o a la plancha con cebolla y cilantro picados, acompañado de yuca frita, papa chorreada y guacamole.

Lomo de Cerdo con Salsa de Uchuva \$ 35.100

Lomo de cerdo a la plancha, acompañado de papa y yuca chorreada y salsa de uchuva.

Ropa Vieja \$ 35.100

Sobrebarriga desmechada con huevo revuelto y hogao, acompañado de arroz y plátano maduro.

Arroz con Camarones \$ 39.500

Típico de la Costa Atlántica con un toque de coco y ají dulce, chipi chipi, calamares y camarones acompañado de patacón.

Pescado Fresco del Día \$ 41.700

Servido con arroz con coco, salsa de tártara y ensalada.

Camarones a la Criolla \$ 40.600

Camarones en salsa criolla, acompañado con arroz con coco y verdura caliente.

Cazuela de Mariscos \$ 42.800

Camarones, pulpo, calamares, chipi chipi y pescado, cocidos en un excelente caldo marino con un ligero toque de sabor de coco y picante, acompañada de arroz y patacón.

Trucha a la Plancha o al Ajillo \$ 39.500

Filete de trucha, acompañado de papas al vapor y verduras calientes.

Mojarra Rosada \$ 38.400

Pescado entero frito acompañado de patacones, yuca, arroz con coco y ensalada.

Lengua en Salsa \$ 38.400

Lengua preparada en su propia salsa con un toque de jerez, acompañada de papas al vapor, yuca frita y guacamole.

Comida Colombiana

Ajiaco con Pollo \$ 32.900

Sopa de tres clases de papa con pollo desmenuzado y mazorca tierna, acompañado de aguacate en trozos, crema de leche y alcaparras.

Menú Santaferreño \$ 54.000

Jugo de curuba, ajiaco, con pollo y postre de natas.

Almuerzo Campesino \$ 36.200

Delicioso cocido de variedad de carnes (res, cerdo y pollo), longaniza, papa, plátano, yuca, arracacha y mazorca, bañado en hogao todo dentro de un delicioso caldo.

Puchero Santaferreño \$ 36.200

Carne de res, cerdo, pollo, longaniza, plátano, yuca, mazorca, papa y ahuyama, todo cocido y recubierto con repollo y salsa chorrio, acompañado con su respectivo caldo.

Plato del Montañero \$ 36.200

Típicos frijoles antioqueños acompañados de arroz, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo frito, plátano maduro y aguacate.

Cuchuco de Trigo con Espinazo \$ 31.500

Sopa a base de cuchuco con papa criolla, habas, frijol verde, arveja y tallos, acompañada con espinazo de cerdo y aguacate.

Sancocho de Gallina \$ 36.200

Cocido de gallina, papa, yuca, arracacha, mazorca, plátano verde y maduro, servido en su caldo, acompañado de hogao y cilantro.

Sobrebarriga \$ 38.400

Carne de res muy tierna, acompañada de plátano frito, papa y yuca chorreada y guacamole.

Bistec Criollo o Parrilla \$ 41.700

Lomito de res a la plancha o con salsa criolla, acompañado de papa y yuca chorreada y guacamole.

Cazuela de Frijoles \$ 31.800

Típicos frijoles antioqueños servidos en cazuela acompañados de arroz blanco, chicharrón, chorizo, plátano maduro picado y aguacate.

Calentado Antioqueño \$ 27.400

Arroz, carne, frijol, plátano maduro, chorizo, hogao y huevo frito.

➔ Opción Vegetariana ➔

Escoge una opción de cada grupo y arma tu plato \$ 28.000

- Arroz con coco • Arroz seco blanco • Papa sabanera salada
 - Yuca frita • Papa criolla frita
- Tajadas de plátano maduro frito • Patacón de plátano verde
- Ensalada de la casa (lechuga crespita verde, lechuga romana, maíz tierno, perejil liso, salsa vinagreta a base de mostaza, tomate chonto y zanahoria).
 - Ensalada torre (aguacate, cilantro, maíz tierno y tomate chonto).
 - Verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas al vapor).
 - Guacamole • Salsa Chorrio • Salsa hogao

➔ Postres ➔

Postre de Natas \$ 15.300

Natas de leche cocidas con azúcar, uvas pasas y algo de brandy.

Brevas con Arequipe \$ 9.900

Brevas o higos frescos, cocidos con arequipe (dulce de leche).

Casquitos de Guayaba con Queso \$ 9.900

Pulpa de guayaba cocida en su almíbar con queso blanco.

Dulce de Papayuela con Queso \$ 9.900

Fruta pequeña de la familia de la papaya, preparada en su jugo con un poco de almíbar y queso blanco.

Cuajada con Melao \$ 11.200

Cuajada fresca con almíbar de panela.
Preguntar por disponibilidad.

Esponjado de Curuba \$ 11.200

Hecho con deliciosa fruta típica semi-ácida, bañado con la tradicional salsa inglesa.
Preguntar por disponibilidad.

Flan de Leche Asada \$ 11.200

El auténtico flan de caramelo.
Preguntar por disponibilidad.

Combinado "Casa Vieja" \$ 15.300

Deliciosa combinación de nuestros mejores postres.

➔ Bebidas ➔

Jugos Naturales \$ 8.700

Fresa, Feijoa, Maracuyá, Mora, Lulo,
Guanábana, Curuba y Mango.

En Leche \$ 9.000

Jugo de Mandarina \$ 11.000

Preguntar por disponibilidad.

Limonada de Coco \$ 10.500

Limonada Natural \$ 7.200

Gaseosas \$ 6.000

Agua Mineral \$ 5.300

Agua Mineral o con Gas.

Cerveza Nacional \$ 8.800

Club Colombia, Aguila, Aguila Light, Costeña.

Cerveza Importada \$ 16.400

Corona, Negra Modelo, Heineken.

Preguntar por disponibilidad.

Jarra de Sangría \$ 81.400

(Aprox. 6 vasos).

Preguntar por disponibilidad.

Canelazo \$ 12.500

Aguardiente, Ron o Brandy.

Preguntar por disponibilidad.

➔ Cafés ➔

Preguntar por disponibilidad.

Espresso \$ 5.400

Espresso Doble \$ 6.000

Capucchino \$ 6.000

Café Latte \$ 6.000

Macchiato \$ 6.000

Tinto \$ 5.400

Correo o en la encantadora Capilla del Sagrario, todas esas muestras de arte perpetuan algo que se quedó ahí del alma de la noble España, el perfume Después de las excursiones a la Bogotá moderna es su pasado, el indeciso fulgor de su leyenda, lo que atrae con más fuerza. De menos historia que la nuestra, esta tierra de los Andes es, sin embargo, ya rica en episodios y en lecciones trágicas. Con frecuencia al alzar de los paseos se detiene la mirada en alguno de esos techos, legado de los conquistadores, que son los restos, las vestigias un poco sombrías, un poco empanadas por la patina de los siglos, todos son de un dibujo y de una elegancia bastante semejantes, todos están constituidas por revestimientos antiguos de madera con fondos blancos, con cruces, con rosetones y artesonados dorados y sea en el Banco, en el Correo o en la encantadora Capilla del Sagrario, todas esas muestras de arte perpetuan algo que se quedó ahí del alma de la noble España, el perfume Después de las excursiones a la Bogotá moderna es su pasado, el indeciso fulgor de su leyenda, lo que atrae con más fuerza. De menos historia que la nuestra, esta tierra de los Andes es, sin embargo, ya rica en episodios y en lecciones trágicas. Con frecuencia al alzar de los paseos se detiene la

Usaquén

Jiménez

Dir: Cra. 6A # 117-35
Tel: 213 3246 / 637 4820

Dir: Av. Jiménez # 3-57
Tel: 334 8908 / 342 6752

Bogotá D.C. • Colombia • www.casavieja.com.co