



Correo o en la encantadora Capilla del Sagrario, todas esas muestras de arte perpetuan algo que se quedo 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 mas fuerza. De menos historia que la nuestra, esta tierra de los Andes es, sin embargo, ya rica en episodios y en lecciones tragicas. Con frecuencia al alzar de los paseos se detiene la mirada en alguno de esos techos, legados por los conquistadores, que son los techos empunados por la patina de los siglos, más son de un color y que una vez más semejantes, todos los techos blancos, resomados dorados y son en el templo, en el Capilla del Sagrario, todas esas muestras de arte del Sagrario, todas esas muestras de arte de la noble España, el perfume Después Bogotá moderna es su pasado, el indeciso fulgor de su leyenda, lo que atrae con mas fuerza. De menos historia que la nuestra, esta tierra de los Andes es, sin embargo, ya rica en episodios y en lecciones tragicas. Con frecuencia al alzar de los paseos se detiene la

**casa vieja**®  
Restaurantes



# ➔ Picadas ➔

Empanadas Colombianas \$18.000

Chorizo con Arepa \$19.800

Chicharrones con Arepa \$29.200

Morcilla con Arepa \$18.700

Carimañola de Queso (4 unidades) \$19.800

Preguntar por disponibilidad.

Carimañola de Carne \$19.800

Preguntar por disponibilidad.

Papa Criolla \$16.000

Bolitas de Maduro \$16.000

Patacones con Hogao \$16.000

Yuca Frita \$12.700

Papa Chorreada \$12.700

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 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 valores 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 601 651 3240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO DEL 8%

## ➔ Entradas ➔

### Picada Casa Vieja \$47.200

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

Maridaje: Sibarís Cabernet Sauvignon

### Plátano Maduro al Horno \$17.500

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

### Patacones Mixtos (2-3 personas) \$36.900

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

### Patacones del Mar (3 unidades) \$22.900

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

### Bolitas de Maduro y Chorizo \$20.400

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

### Coctel de Camarones ó Ceviche \$25.200

Camarones en salsa rosada, acompañados de tomate y cebolla.

### Aguacate con Camarones \$27.500

Medio aguacate relleno de camarones con salsa del Chef.

### Trío (2-3 personas) \$36.900

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

## ➔ Ensaladas ➔

### Ensalada de la Casa \$22.200

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

### Ensalada de Palmitos de Cangrejo \$30.800

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

## ↔ Comida Colombiana ↔

### **Pollo Alcaparrado o a la Plancha \$45.700**

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

### **Hígado a la Criolla o a la Plancha \$38.000**

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 \$42.400**

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

### **Ropa Vieja \$40.200**

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

### **Arroz con Camarones \$44.600**

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 \$60.000**

Servido con arroz con coco, salsa de tártara y ensalada.  
Disponible sólo los fines de semana.

### **Camarones a la Criolla \$49.000**

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

### **Cazuela de Mariscos \$50.100**

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 \$50.100**

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

### **Mojarra Rosada \$47.500**

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

### **Lengua en Salsa \$51.200**

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

## ➔ Comida Colombiana ➔

### Ajiaco con Pollo \$38.400

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

### Menú Santafereño \$60.500

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

### Almuerzo Campesino \$43.500

Delicioso cosido 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 Santafereño \$41.800

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 \$46.800

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

### Cuchuco de Trigo con Espinazo \$35.800

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

### Sancocho de Gallina \$46.800

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

### Sobrebarriga \$50.100

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

### Bistec Criollo o Parrilla \$58.200

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

### Cazuela de frijoles \$36.100

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

### Calentado Antioqueño \$31.900

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

## ➔ Opción Vegetariana ➔

Escoge una opción de cada grupo y arma tu plato \$ 30.800

- 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 \$22.000**

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

**Brevas con Arequipe \$13.800**

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

**Casquitos de Guayaba con Queso \$13.800**

Pulpa de guayaba cocida en su almíbar con queso blanco.

**Dulce de Papayuela con Queso \$13.800**

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

**Cuajada con Melao \$13.800**

Cuajada fresca con almíbar de panela.

**Espanjado de Curuba \$13.800**

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

**Flan de Leche Asada \$13.800**

El auténtico flan de caramelo. Preguntar por disponibilidad.

**Combinado "Casa Vieja" \$18.700**

Deliciosa combinación de nuestros mejores postres.

## ➔ Bebidas ➔

Jugos Naturales \$10.500  
Fresa, feijoa, maracuyá, mora, lulo,  
guanabana, curuba y mango.  
En Leche \$11.000

Jugo de Mandarina \$13.200

Liminada de Coco \$13.200

Limonada Natural \$8.800

Gaseosas \$7.200

Agua Mineral \$7.200

Cerveza Nacional \$10.500  
Club Colombia, Aguila, Aguila Light, Costeña.

Cerveza Importada \$18.700  
Corona, Negra Modelo, Heineken.

Jarra de Sangría \$90.800  
(Apróx. 6 vasos).

Canelazo \$14.300  
Aguardiente, Ron o Brandy.

## ➔ Cafés ➔

Espresso \$6.600

Espresso Doble \$7.400

Capucchino \$7.400

Café Latte \$7.400

Macchiato \$7.400

Tinto \$6.600

Correo o en la encantadora Capilla del Sagrario, todas esas muestras de arte perpetuan algo que se quedo 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 mas fuerza. De menos historia que la nuestra, esta tierra de los Andes es, sin embargo, ya rica en episodios y en lecciones tragicas. Con frecuencia al alzar de los paseos se detiene la mirada en alguno de esas techos, legado de los conquistadores, que son las restas, los vestigios un poco sombríos, un poco empanados por la patina de los siglos, todas son de un dibujo y de una elegancia bastante semejantes, todos est In constituidos por revestimientos antiguos de madera con fondos blancos, con cruces, con rasetones y artesonados dorados y sea en el Banco, en el Correo o en la encantadora Capilla del Sagrario, todas esas muestras de Correo o en la encantadora Capilla del Sagrario, todas esas muestras de arte perpetuan algo que se quedo 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 mas fuerza. De menos historia que la nuestra, esta tierra de los Andes es, sin embargo, ya rica en episodios y en lecciones tragicas. Con frecuencia al alzar de los paseos se detiene la

**Jiménez**

Dir: Av. Jiménez #3-57  
Tel.: 601 334 8908/ 601 342 6752

**Bogotá D.C. - Colombia - [www.casavieja.com.co](http://www.casavieja.com.co)**