LAS LAURAS

COMPLEJO ECOTURISTICO

CARTA

RESTAURANTE & BAR



LAS LAURAS

COMPLEJO ECOTURISTICO

CARTA

RESTAURANTE



CARTA DEL DESAYUNO

DESAYUNO CLASICO



Huevos al gusto, acompañados de porción de arroz, pan o arepa según disponibilidad y queso.

Incluye bebida caliente: chocolate o café.

$15.000



CALENTADO DE LA CASA

Calentado acompañado de arepa con queso y tajada de maduro.
Escoge tu proteína:
Cerdo · 150 g
Chicharrón · 160 g
Chorizo

Incluye bebida caliente: chocolate o café.

$25.000

BISTEC A CABALLO



Bistec de res acompañado de huevo frito, hogao y arepa.

Incluye bebida caliente: chocolate o café.

$22.000



CALDO DE COSTILLA

Delicioso caldo de costilla, acompañado de arroz y arepa.

Incluye bebida caliente: chocolate o café.

$18.000

CARTA RESTAURANTE



$40.000

COSTILLA AHUMADA BBQ

Costilla ahumada de 450 g, acompañada de papas a la francesa y ensalada fresca. Salsa BBQ servida aparte.



$45.000

BANDEJA PAISA

Tradicional bandeja paisa con arroz, frijoles, chicharrón de 300 g, carne molida, chorizo, huevo frito, tajada de maduro, aguacate y ensalada fresca.



$40.000

PECHUGA ALBARDADA

Filete de pollo de 300 g, bañado en salsa bechamel con champiñones y tocineta. Acompañado de papas a la francesa y ensalada fresca.



$40.000

CHULETA DE POLLO o CERDO

Chuleta de pollo o cerdo apanada de 350 g, acompañada de papas a la francesa, arroz y ensalada fresca.



$35.000

TILAPIA

Tilapia de 500 g, acompañada de arroz, patacón, ensalada fresca y limón.



$40.000

TRUCHA

Trucha de 350 a 400 g, acompañada de arroz, patacón, ensalada fresca y salsa de la casa.



$25.000

HAMBURGUESA DE LA CASA

Hamburguesa con carne especial de 150 g, queso, tomate, cebolla caramelizada y lechuga. Acompañada de papas rústicas.

Adición de tocineta: +$5.000

SALCHIPAPA PERSONAL

$18.000

Papas a la francesa acompañadas de salchicha y queso.

ADICIONES:

- Chicharrón — 100 g · + $5.000
- Costilla — 100 g · + $7.000
- Maicitos — 50 g · + $4.000
- Carne mechada — 100 g · + $5.000
- Tocineta · + $5.000



¡Ármala a tu manera! Agrega tus ingredientes favoritos.



$50.000

PICADA PARA 2

Combinación para compartir con filete de pollo de 180 g, cerdo de 260 g, res de 150 g, un chorizo y chicharrón de 200 g. Acompañada de papas a la francesa, yuca y plátano.



$95.000

PICADA PARA 4

Combinación para compartir con filete de pollo de 360 g, cerdo de 500 g, res de 300 g, dos chorizos y chicharrón de 400 g. Acompañada de papas a la francesa, yuca y plátano.

MENÚ INFANTIL



CROCANTICOS DE POLLO O CERDO

Trozos apanados de pollo o cerdo, acompañados de papas a la francesa. opcional incluye salsa BBQ.

$25.000

PA' PICAR



$10.000

PORCIÓN DE BOFE

Porción de bofe de 150 g, acompañado de arepa.



$10.000

EMPANADAS X5

5 empanadas acompañadas de ají.



$10.000

CHORIZO CON AREPA

Chorizo de cerdo acompañado de arepa y limón.

BEBIDAS

JUGOS NATURALES

Sabores disponibles: fresa, mango, lulo, maracuyá, mora, guanábana y limonada natural.

Jugos naturales en agua **$10.000**

Jugos naturales en leche . . . **$12.000**

Milo **$10.000**



ESPECIAL DE SABADO Y DOMINGOS



SANCOCHO DE GALLINA

Sancocho de gallina acompañado de arroz, aguacate, arepa pequeña y su presa de gallina.

$35.000

BEBIDAS



JUGOS NATURALES

Sabores disponibles: fresa, mango, lulo, maracuyá, mora, guanábana.

Jugos naturales en agua · $10.000
Jugos naturales en leche · $12.000

MILO $10.000

Frio o caliente



ADICIONALES

Porción de arroz · $4.000
Papas a la francesa · $5.000
Sopa del día · $10.000
Porcion de principio $5.000
Papa rellena · $5.000
Empanada · $2.500
Pan con queso · $5.000
Tajada de pan · $2.000
Tajada de queso · $3.000
Porción de huevo · $5.000
Revuelto, cacerola o cocido
Huevo perico o ranchero · $7.000
Porción de proteína · $12.000
160 g, según disponibilidad
Aguapanela · $7.000
Chocolate · $7.000
Chocolate o agua panela con queso · $10.000
Chocolate o Agua panela con pan y queso · $12.000

LAS LAURAS

COMPLEJO ECOTURISTICO

MENÚ BAR

CÓCTELES Y BEBIDAS



LAS LAURAS
COMPLEJO ECOTURISTICO

MENÚ BAR



MOJITO

Bacardí con limón y blueberry, un toque de jengibre y burbujas de soda.

$18.000



FUEGO AZTECA

Tequila con sirope de maracuyá y ginger, acompañado de Tajín y sal de limón.

$25.000



ECLIPSE CARIBEÑO

Ron y café con crema de coco, terminado con coco deshidratado.

$20.000



MALIBÚ DE COCO

Malibú de coco y ron blanco con sirope de maracuyá, un toque de jengibre y coco deshidratado.

$25.000



ENCANTO DE LUNA

Ginebra con limón y sirope de frutos rojos, burbujas de soda y un toque de coco deshidratado.

$20.000



SELVA NOCTURNA

Whisky con triple sec, blueberry y limón: notas frutales y un final cítrico.

$20.000



MARGARITA

Tequila con triple sec, limón y un toque de miel.

$20.000



PASIÓN SALVAJE

Tequila con sirope de maracuyá y una gota de ají: dulce, tropical y ligeramente picante.

$20.000



ESPECIALIDAD DE LA CASA

PIÑA COLADA

con Ron blanco

$25.000

SODAS ITALIANAS

- Limón — $15.000
- Frutos Rojos — $15.000
- Tamarindo — $15.000
- Maracuyá — $15.000
- Mora azul — $15.000

LIMONADAS

- Coco — $16.000
- Cerezada — $16.000
- Piña — $16.000

CÓCTELES CREMOSOS

- Coco Loco — $15.000
- Baileys — $15.000
- Café con o sin licor — $15.000
- Piña colada en vaso, con o sin licor — $15.000

GRANIZADOS

- Maracumango sin licor — $12.000
- Sandía con licor — $12.000

MICHELADAS

- Corona — $13.000
- Club Colombia Dorada — $10.000
- Águila — $10.000
- Poker — $10.000
- Cuates — $15.000
- Smirnoff manzana o rojo — $15.000
- Four Loko — $25.000
- Soda michelada — $10.000

ADICIONALES DE LICOR RON

- 1 oz — $3.000
- 2 oz — $5.000



ESCANEA Y CONSULTA NUESTROS LICORES Y PRECIOS

LAS LAURAS
COMPLEJO ECOTURISTICO