

NUESTRA CARTA



LA  
CABALLERIZA  
Restaurante



Sabana de Bogotá a 38 Km del Distrito Cápital  
Municipio de Subachoque - Cundinamarca  
Km 14 Vía Puente Piedra - Subachoque  
**Colombia**

[www.restaurantelacaballeriza.com](http://www.restaurantelacaballeriza.com)

## ENTRADAS

### ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

Dorados a la parrilla con aceite de oliva y sal gruesa.

### PAIPALETA

Queso fundido en aceite de oliva, orégano y rodajas de tomate.

### EMPANADAS CRIOLLAS

Crujientes con ají y limón.

### PICADA CABALLERIZA (individual)

Chorizo, morcilla, maíz, chicharrones, papa criolla, patacón dulce y salado, acompañada de ají.

### PICADA PICADERO (Para 2 personas)

Chunchullos, morcillas, chorizos, papa criolla, chicharrones y tostadas de patacón, acompañada de ají .

### CHUNCHULLOS

Fritos acompañados de guacamole y Arepa.

### MAZORCA ASADA

A la parrilla con sal y mantequilla.

### CHICHARRONES

Caseros delgados y acompañados de ají

### CHORIZOS PAISAS (2 unidades)

Acompañados de Arepas y ají.

### MORCILLAS (2 unidades)

Acompañadas de Arepas y ají.

### PATACÓN PISAO

#### CON UN (1) ACOMPAÑAMIENTO

Hogo de la Casa

Guacamole

Ahogao Paisa

Queso fundido

Suero Costeño

### PORCIÓN ADICIONAL DE

### ACOMPAÑAMIENTO PATACÓN

### PICADA PESEBRERA (PARA NIÑO)

Lomo de res y pechuga de pollo en cuadros, salchicha y papa a la francesa acompañada de salsa de tomate.

### 1/2 CHUPE DE LANGOSTINOS

Crema de langostinos con papa, tomate, cebolla, perejil y queso holandés.

### 1/2 SOPA DE TOMATE MEXICANA

Crema de tomates frescos, acompañada de tortilla, pollo, huevo, aguacate, queso y mazorca.

### 1/2 SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

Crujientes cebollas tostadas, pan francés, queso gruyère y vino blanco.

### TAZA DE CALDO DE SANCOCHO

### TAZA DE SOPA PARA BEBE

## PORCIONES ADICIONALES

AREPA

ARROZ

CEBOLLA CROCANTE

ENSALADA CORRIENTE

PAPA CHORREADA

PAPA CRIOLLA

PAPA FRANCESA

PAPA SALADA

PAPA SALADA MINI

TAJADA DE AGUACATE

YUCA CHORREADA

## ENSALADAS

### ENSALADA DEL HUERTO

Lechugas y espinacas con pedacitos de pera, fresa, pimentón, vinagre balsámico, miel y aceite de oliva.

## ENSALADAS

### ENSALADA MEDITERRÁNEA

Lechugas, tomate, aceitunas negras y queso feta acompañada de vinagre balsámico y aceite de oliva.

### CESAR SALAD TRADICIONAL

Lechugas, crutones, anchoas, y queso parmesano con salsa de aceite de oliva y anchoas.

### CESAR SALAD CON POLLO

Lechugas, crutones, anchoas, pollo y queso parmesano con salsa de aceite de oliva y anchoas.

### ENSALADA DE LA CASA

Lechugas, tomate, cebolla, champiñones, y ajonjolí.  
Acompañada de Salsa Caballeriza (Mostaza en pepa con Aceite de Oliva)

## SOPAS

### CHUPE DE LANGOSTINOS

Cazuela de crema de langostinos con papa, tomate, cebolla, perejil y queso holandés.

### SOPA DE TOMATE MEXICANA

Crema de tomates frescos acompañada de tortilla, pollo, huevo, aguacate, mazorca y queso.

### SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

Crujientes cebollas tostadas, pan francés, queso Gruyère y vino blanco.

### SANCOCHO TRIFÁSICO

Costilla de res, lomo de cerdo, pernil de pollo, papa, yuca, plátano, mazorca, bañado con ahogao, arroz y aguacate.

### 1/2 SANCOCHO TRIFÁSICO

## ARROZ THAI

### THAI VEGETARIANO

Arroz con vegetales marinados al wok, en salsas soya, teriyaki y jengibre

### THAI CON LOMO DE RES

### THAI CON LOMO DE CERDO

### THAI CON POLLO

### THAI MIXTO LOMO RES Y CERDO

### THAI MIXTO LOMO RES Y POLLO

## PLATOS FUERTES

## NUESTRAS ESPECIALIDADES

## COCHINILLO

PREPARADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA  
AL MEJOR ESTILO ESPAÑOL

ENTERO (6 a 8 porciones)  
PORCIÓN

## CARNE AL TUESTO

TAJADAS DE CARNE CRUDA, SELLADAS EN LA PARRILLA CON SAL GRUESA, PARA QUE USTED LAS TERMINE DE ASAR EN UN TUESTO DE BARRO SOBRE UN BRASERO

### LOMO

250 gramos  
350 gramos

### CHATAS

250 gramos  
350 gramos

## CARNE AL TIESTO

### LOMO DE CERDO

250 gramos  
350 gramos

### PECHUGA DE POLLO

250 gramos  
350 gramos

### MIXTO LOMO DE RES, CERDO Y POLLO

250 gramos  
350 gramos

### MIXTO LOMO DE RES, CERDO Y CHATAS

250 gramos  
350 gramos

Todos nuestros platos acompañados de:  
salsa baby, chimichurri, guacamole, ají y  
papa salada (normal o mini), o criolla,  
o francesa, o arroz,  
o porción de ensalada.

## CARNES A LA PARRILLA

### BABY BEEF

Corte delgado de lomo.  
250 gramos  
350 gramos

1/2 PORCIÓN 125 gramos

### LOMO AL TRAPO

Para 2 Personas  
500 gramos

### BIFE CHORIZO

250 gramos  
350 gramos

### CHURRASCO

Corte delgado de chatas  
250 gramos  
350 gramos

## PUNTA DE ANCA

Corte mediano de punta  
250 gramos  
350 gramos

## SIRLON STEAK

Corte mediano de cadera  
300 gramos aprox.  
cubierto con una capa  
de cebolla crujiente

## T - BONNE

Corte medio de lomo y chatas  
con hueso.  
400 gramos aprox.

## BISTEAK A CABALLO

(Con o sin hueso)

Lomo 250 gramos  
Chatas 250 gramos

Todos nuestros platos acompañados de:  
salsa baby, chimichurri, guacamole y ají,  
papa salada (normal o mini), o criolla,  
o francesa, o arroz,  
o porción de ensalada.

## CARNES CON SALSA

### STEAK PIMIENTA

Medallones de lomo de res  
marinados con pimienta negra,  
crema y brandy.

### STEAK BEARNAISE

Medallones de lomo de res,  
acompañados de salsa de  
yemas, mantequilla fundida y  
estragón.

### CHATEAUBRIAND

Corte grueso de chatas  
de res acompañado de  
salsa de mantequilla fresca con  
perejil.

## POLLO A LA PARRILLA

PECHUGA  
1/2 PECHUGA

## TRUCHA A LA PARRILLA

ENTERA  
1/2 TRUCHA

Acompañada de Salsa de Aceite de Oliva y Ajo  
o  
Salsa de Mantequilla, Limón y Almendras

## CERDO A LA PARRILLA

LOMO DE CERDO

Medallón de Lomo (corte mariposa)

250 gramos

350 gramos

Acompañada de salsa de ciruela o durazno frescos.

CHULETAS DE CERDO AHUMADAS

Acompañadas de salsa fresca de ciruela o durazno.

Todos nuestros platos acompañados de:  
salsa baby, chimichurri, guacamole y ají,  
papa salada (normal o mini), o criolla,  
o francesa, o arroz,  
o porción de ensalada.

## VINOS TINTOS

CHILENO

SANTA RITA  
RESERVADO  
VIEJA RESERVA

ARGENTINO

TRAPICHE  
Cabernet, Malbec, Merlot

ESPAÑOL

CAMPO BELARRE

## VINOS TINTOS

FRANCÉS  
BARÓN DE CABIGNON  
VINO CALIENTE DE LA  
CASA (copa)

JARRA DE SANGRÍA  
Para 2 personas

## VINOS BLANCOS

CHILENOS

SANTA RITA  
RESERVADO  
VIEJA RESERVA

ARGENTINO

TRAPICHE

FRANCÉS

BARÓN DE CABIGNON

## APERITIVOS

CAMPARI

DUBONNET

JEREZ TÍO PEPE

OPORTO DOS SANTOS

VERMOUTH

## COCKTAILS

BLOODY MARY  
DESTORNILLADOR  
DRY MARTINI  
KIR  
MARGARITA  
MOJITO  
SUBMARINO  
VODKA MARTINI

## POUSCAFÉ

AMARETTO  
BAILEY'S  
BRANDY FELIPE II  
COGNAC HENNESSY  
COGNAC REMY MARTIN  
COINTREAU

## DE LA CASA

GINEBRA O VODKA  
CON JUGO DE:  
MANDARINA  
FEIJOA  
CIRUELA  
DURAZNO

## LICORES

### WHISKY

BLACK & WHITE  
JOHNNIE WALKER  
RED LABEL  
BLACK LABEL  
BUCHANAN'S

### VODKA

ABSOLUT  
SMIRNOFF

### GINEBRA

TANKERAY  
BEEFEATER

### TEQUILA

CUERVO  
JIMADOR

### RON

BACARDI  
TRES ESQUINAS  
SANTA FE  
VIEJO DE CALDAS

### AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO  
CRISTAL  
NÉCTAR  
NÉCTAR AZUL

### CANELAZO

## CERVEZAS

ÁGUILA  
ÁGUILA LIGHT  
CLUB COLOMBIA  
HEINEKEN

BUCKLER (sin alcohol)

REFAJO (jarra)  
REFAJO LIGHT (jarra)

## CIGARRILLOS

MARLBORO ROJO  
MARLBORO LIGHT

KOOL  
KOOL LIGHT

## BEBIDAS FRÍAS

JUGOS FRESCOS DE LA  
FINCA (Según temporada)

EN LECHE  
EN AGUA

CIRUELA  
DURAZNO  
FEIJOA  
MANZANA  
PERA  
FRESA

## BEBIDAS FRÍAS

MANDARINA

LIMONADA NATURAL

AGUA (Botella)

GASEOSAS

SODA

COCA COLA

COCA COLA LIGHT

COLOMBIANA

COLOMBIANA LIGHT

CRUSH

NARANJA

MANZANA

SEVEN UP

SPRITE

QUATRO

UVA

## BEBIDAS CALIENTES

AGUA DE PANELA

CAFÉ CON LECHE

CHOCOLATE

TE (twinings)

ACOMPañAMIENTO

Pan campesino, arepa, pan de yuca, queso, mantequilla y mermelada de la finca.

## POSTRES

TRUFA DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate sobre tajada de bizcocho de chocolate

PIE DE LIMÓN

Al mejor estilo casero.

CUAJADA CON PANELA

Caliente en nuestro horno de leña.

HIGOS TUNOS BLANCOS

De la finca con crema de leche.

AREQUIPE CON MORAS

HELADO CON MERENGUES

Helado de vainilla con merengues y salsa de chocolate o caramelo. o las dos salsas.

HELADO CABALLERIZA

De vainilla con salsa de caramelo casera.

POSTRE ESPECIAL

Pregunte por nuestra especialidad de fin de semana.