

# MENU

NUEVO OESTE

◀ GASTROBAR ▶

## PARA COMPARTIR Y DELICIAR

### EMPANADAS

SEIS UNIDADES RELLENAS DE SUCULENTA CARNE DESMECHADA, PAPA Y UN TOQUE DE SALSA CRIOLLA, ACOMPAÑADAS DE NUESTRA APETECIDA SALSA DE LA CASA

16

### NACHOS JOROPEROS

UNA MONTAÑA DE NACHOS CRUJIENTES, CON PICO DE GALLO, CARNE MOLIDA, SUERO COSTEÑO, Y SALSA PICANTE

25

### AREPA DE CHOCLO Y CHORIZO

UNA COMBINACIÓN PERFECTA DE DULCE Y SALADO EN CADA BOCADO

15

### PATACONES

CRUJIENTES PATACONES SERVIDOS EN CANASTA, CORONADOS CON ROPA VIEJA, GUACAMOLE FRESCO Y HOGAO TRADICIONAL

16

### PIZZETA

PEQUEÑAS GRANDES OBRAS EN TRES ACTOS - MARGARITA, PEPPERONI Y HAWAIANA

25

### BROCHETAS MIXTAS AL GRILL

VARIEDAD DE BROCHETAS CON POLLO, CARNE, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, CEBOLLA Y PIÑA, BAÑADAS EN UNA MARINADA ESPECIAL

22

## TENTACIONES LIGERAS

### CEVICHE

CAMARONES FRESCOS MARINADOS EN LIMÓN CON CEBOLLA ROJA, AJÍ LIMO Y CILANTRO. UNA DELICIA FRESCA Y VIBRANTE DE LA COSTA PERUANA

20

### PAPAS DEL OESTE

CAMA DE PAPÁ RÚSTICA, CARNE DESMECHADA, HOGAO, QUESO CAMPESINO Y SOUR CREAM

25

### HAMBURGESA

#### QUESO&TOSCINETA

PACOMPAÑADA CON PAPA RÚSTICA Y SALSA DE LA CASA

29

### HAMBURGESA

ACOMPAÑADA CON PAPA RÚSTICA Y SALSA DE LA CASA

24

### PERRO TROPI-PICANTE

UNA VERSIÓN SOFISTICADA DE UN CLÁSICO, CON CHORIZO PICANTE O AHUMADO, CUBIERTO DE CEBOLLA ENCURTIDA, PINA Y SALSA DE LA CASA. OPCIONAL: CILANTRO

16

### TACOS

TACOS DE BIRRIA ESTILO GOURMET

35

## PLATOS FUERTES

### LOMO A LA PIMIENTA

LOMO FINO DE 300 GRAMOS CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y PIMIENTA ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA, POLVO DE TOCINO Y ENSALADA DE LA CASA

40

### CHURRASCO

CHURRASCO ARGENTINO CON TOQUE LLANERO. SERVIDO CON YUCA AL ESTILO LLANERO Y ENSALADA FRESCA Y UN AUTENTICO CHIMICHURRI, ACOMPAÑADO DE LA ENSALADA DE LA CASA

39

### CORDON BLEU

CLÁSICO FRANCÉS DE POLLO RELLENO JAMON Y QUESO DOBLE CREMA, BAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA SUAVE Y ENSALADA TROPICAL.

35

### FETTUCCINI AL GUSTO

ELIJE ENTRE SALSA PESTO CON POLLO O SALSA BLANCA DE BECHAMEL CON CAMARONES

26

### FILET MIGNON

MEDALLONES DE LOMO FINO SOBRE UNA BASE DE PAPA RUSTICA ENVUELTOS EN TOCINETA BAÑADOS EN SALSA DE CHAMPIÑONES.

42

### AMARILLO A LA MONSEÑOR

UN PLATO LLENO DE TRADICIÓN Y SABOR

35

### POLLO CRIOLLO

POLLO MARINADO EN UNA MEZCLA DE ESPECIAS TRADICIONALES, COCIDO A LA PERFECCIÓN Y ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, PLÁTANO MADURO Y ENSALADA FRESCA

29

### PENNE ARRABIATA

PASIÓN ITALIANA EN CADA BOCADO

26

## PEQUENOS GOURMETS

EL MENÚ INFANTIL INCLUYE UN HELADO A ELEGIR

**NUGGETS DE POLLO DORADOS**

20

**MINI HAMBURGUESAS**

20

**MINI PERROS CON ESTILO**

20

**SPAGHETTI INFANTIL**

20

## WEEKENDS

SERVICIO A PARTIR DEL MEDIODÍA

**SOPAS**

**PISCINA Y BBQ**

**PIZZAS ESTILO ITALIANO**

### NUESTRA FILOSOFÍA:

NOS DEDICAMOS A OFRECER LO MEJOR DE NUESTRA REGIÓN MEDIANTE INGREDIENTES FRESCOS Y LOCALES. DESDE NUESTRO PAN Y TORTILLAS CASERAS HASTA NUESTROS HUEVOS FRESCOS DE GRANJA, CADA DETALLE REFLEJA NUESTRO COMPROMISO CON LA CALIDAD Y LA AUTENTICIDAD. PRIORIZAMOS ALIMENTOS NATURALES Y MINIMIZAMOS EL USO DE ULTRA PROCESADOS PARA BRINDARTE UNA EXPERIENCIA CULINARIA HONESTA Y DELICIOSA.

@NUEVOOESTEACACIAS

## FRESCOS

<b>LIMONADA DE LA CASA</b>	<b>8</b>
<b>LIMONADA HIERBABUENA</b>	<b>8</b>
<b>FRUTOS ROJOS</b>	<b>8</b>
<b>MARACUMANGO</b>	<b>8</b>
<b>PIÑA HIERBABUENA</b>	<b>9</b>
<b>LIMONADA DE COCO</b>	<b>9</b>
<b>SODA ARTISANAL</b>	<b>9</b>
<b>CITRICA</b>	<b>8</b>
<b>CEREZADA</b>	<b>8</b>

## COCTALES

<b>AMANECER LLANERO</b>	<b>18</b>
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>17</b>
<b>MOJITO</b>	<b>14</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>18</b>
<b>GIN TONIC</b>	<b>20</b>

<b>CORONITA</b>	<b>5</b>
<b>SOLSITA</b>	<b>5</b>
<b>HEINEKENSITO</b>	<b>5</b>
<b>LOCAL</b>	<b>5</b>
<b>GASEOSAS</b>	<b>5</b>
<b>AGUA</b>	<b>5</b>