



HORARIO DE ATENCION

Domingo a Jueves 11:00 a.m. a 9:00 p.m.

Viernes 11:00 A.M. a 10:00 P.M.

Sábado de 11:00 A.M. a 11:00 P.M.

Menú

 602 2853589

 318 7878999

 RESTAURANTE_DELIASADOS

 DELI ASADOS DEL VALLE



Deli Asados del Valle

Para Picar

- Verduras Salteadas con Pimienta **\$10.900**
- Porción de Empanadas Cocteleras **\$9.900**
(7 unids.) unids.)
- Chicharroncitos y Chorizo (200 grs.) **\$14.500**
- Chicharroncitos y Platanitos (200 grs.) **\$13.500**
- Porción de Chicharroncitos (200 grs.) **\$14.500**

Adicionales

- Mazorca Dulce Grande (300 grs.) **\$7.000**
- Papas a la Francesa (200 grs.) **\$7.000**
- Porción de papa criolla amarilla **\$7.000**
- Porción de papa en cascós **\$7.000**
- Yuca Frita x 5 unids. **\$7.000**
- Porción de Platanitos con Chimichurri y Ají **\$7.000**
- Porción de Arroz **\$3.500**
- Porción de arepas x 7 unids **\$2.500**





Deli Asados Del Valle

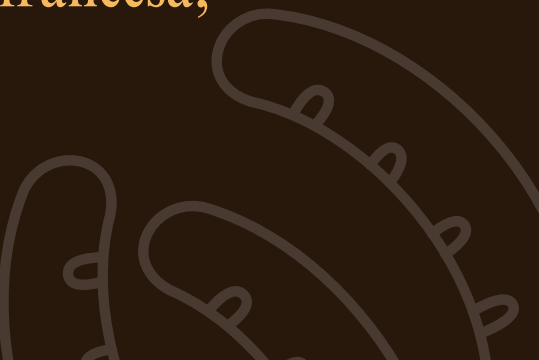


Chorizo

- Chorizo Santarrosano x 2 Unidades \$12.500
Acompañado de papa cocida,
tomate, mazorca y chimichurri.

Menú Infantil

- Cordon Blue con queso (200grs) \$19.500
- Fajitas de pollo en BBQ Miel (200grs) \$19.500
- Costilla ahumada en BBQ Miel (200grs) \$23.000
- Filet Mignon con queso (200grs) \$30.000

Acompañado de papas a la francesa,
salsa rosada y salsa roja.





PLATOS CON CERDO



-Carne de Cerdo al Carbón con Arroz (400grs) \$22.500

Acompañado de papa cocida, ensalada, platanitos, arepa, ají y chimichurri.

-Lomo de Cerdo salteado con Verduras en salsa \$24.000

peruana

-Carne de Cerdo a la BBQ Miel (400grs) \$25.000

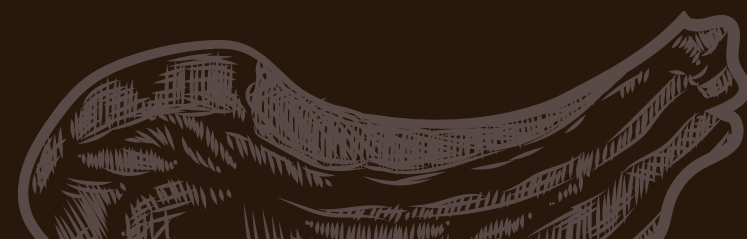
-Carne de Cerdo al Carbón con Chicharroncitos \$27.500

-Costilloneta al Carbón (450grs) \$27.500

-Costilloneta a la BBQ Miel (450grs) \$30.000

-Punta de Anca de Cerdo al Tiesto (380grs) \$29.000

Acompañado de mazorca dulce, papa cocida, ensalada, platanitos, arepa ají y chimichurri.



PLATOS CON CERDO

- Lomo de Cerdo Filet Mignon con Champiñones y Tocinetas (480grs) \$28.500
- Costilla Ahumada San Luis (480grs) \$36.000
- Costilla Ahumada San Luis en BBQ (500grs) \$40.000
- Costilla Bronto Crujiente (650grs) \$38.000
- Panceta Carnuda Crujiente (550grs) \$44.000
- Chuleton Premium (600grs) \$48.000

Acompañado de mazorca dulce, papa cocida, ensalada, platanitos, arepa ají y chimichurri.





PLATOS CON POLLO

-Filete de Pollo al Carbón con Arroz (380grs) \$26.000

Acompañado de papa cocida, ensalada, platanitos, arepa, ají y chimichurri.

-Pollo Salteado con Verduras en Salsa Peruana \$26.000

-Filete de Pollo a la BB Miel (380grs) \$29.000

-Pollo Filet Migñon con Champiñones y Tocinetas \$30.000

-Cordon Blue en Salsa de la Casa (400grs) \$33.000

-Cordon Blue en Salsa de Queso (400grs) \$33.000

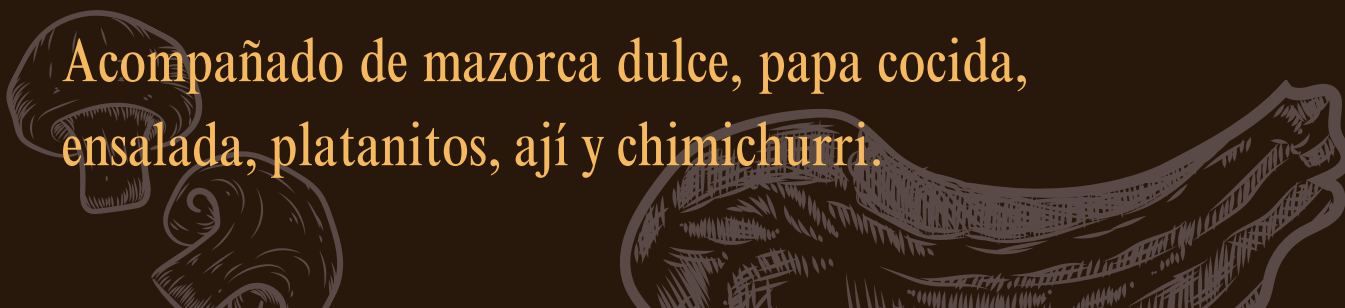
-Filete de Pollo en Salsa al Vino (380grs) \$33.000

-Filete de Pollo en Salsa al Vino y Champiñones \$38.000
(380grs)

-Pollo al Grill en Salsa con Camarones (440grs) \$42.000

-Pollo al Grill en Salsa a la Marinera (480grs) \$46.000

Acompañado de mazorca dulce, papa cocida, ensalada, platanitos, ají y chimichurri.



PLATOS CON RES



Churrasco Mardurado Corte Grueso



Filet Migñon en Salsa al Champiñón



Lomo Stroganoff



Churrasco al Pimentón con Queso



Sobrebarriga a la Criolla



Punta de Anca Corte Grueso



PLATOS CON RES

-Lomo Stroganoff	\$26.500
-Lomo Salteado en Salsa Filet Migñon con Champiñones y Tocinetas	\$34.000
-Sobrebarriga a la Criolla (450grs)	\$38.000
-Churrasco Madurado Corte Mariposa (350grs)	\$48.000
-Churrasco Madurado Corte Grueso (350grs)	\$48.000
-Churrasco al Pimentón con Queso (380grs)	\$58.000
-Punta de Anca Madurada Corte Mariposa (350grs)	\$48.000
-Punta de Anca Madurada Corte Grueso (350grs)	\$48.000
-Baby Beef Lomo Viche Especial (360grs)	\$45.000
-Filet Migñon en Salsa al Vino (360grs)	\$46.000
-Filet Migñon en Salsa al Champiñon (360grs)	\$50.000

Acompañado de mazorca dulce, ensalada, papá parrillera, platanitos, salsa parrillera, ají y chimichurri.



HAMBURGUESAS

- Hamburguesa Parrillera Sencilla \$16.900
(Carne de 200grs)
- Hamburguesa Parrillera Triple Queso \$18.900
(Carne de 200grs)
- Hamburguesa Parrillera Con Tocineta \$20.900
(Carne de 200grs)
- Hamburguesa Parrillera Doble Carne \$26.900
(Carne de 350grs)
- Hamburguesa Parrillera Triple Carne \$33.000
(Carne de 500grs)

ADICIONALES:

- Combo de Papas a la Francesa + Gaseosa 350ml \$8.500
- Combo de Papas Rústicas + Gaseosa 350ml \$8.500



PLATOS DE MAR

-Filete de Merluza Asada (300grs) \$28.000

-Filete de Merluza Asada (500grs) \$34.000

-Filete de Merluza Gratinada (400grs) \$34.000

-Filete de Salmón Tierno (350grs) \$44.000

-Filete de Salmón Tierno en Salsa al Vino \$50.000
(350grs)

-Filete de Salmón Tierno Tipo Pacífico \$60.000
(450grs)

Acompañado de mazorca dulce,
ensalada, papa cocida, platanitos,
ají y chimichurri.





PLATOS *Light*

- Carne de Cerdo al Carbón (400grs) \$22.500
- Filete de Pollo al Carbón (380grs) \$26.000
- Churrasco Madurado Corte Mariposa (350grs) \$48.000
- Baby Lomo Viche Especial (380grs) \$45.000
- Filete de Merluza Asada (300grs) \$28.000
- Filete de Merluza Asada (500grs) \$34.000
- Filete de Salmón Tierno (350grs) \$44.000
- Hamburguesa de Pollo (200grs) \$18.900

Acompañado con una gran porción
de ensalada de lechuga, cebolla,
tomate y maicitos.



PLATOS MIXTOS

- Cerdo, Pollo al Carbón (400grs) \$25.000
- Cerdo, Pollo en BBQ Miel (400grs) \$28.000
- Cerdo, Pollo, Chicharroncitos al Carbón (450grs) \$30.000
- Cerdo, Pollo, Chicharroncitos BBQ Miel (450grs) \$33.000
- Cerdo, Pollo, Chorizo al Carbón (500grs) \$28.000
- Cerdo, Pollo, Chorizo BBQ Miel (500grs) \$30.000
- Cerdo, Pollo, Lomo de Res al Carbón (520grs) \$34.000
- Cerdo, Pollo, Lomo de Res en BBQ Miel (520grs) \$36.000
- Cerdo, Pollo, Lomo de Res y Chorizo al Carbón (620grs) \$37.000
- Cerdo, Pollo, Lomo de Res y Chorizo en BBQ (620grs) \$40.000

- Mixto Especial al Carbón (700grs) \$48.000
Cerdo, Pollo, Lomo de Res,
Chorizo y Costilla Ahumada
- Mixto Especial en BBQ Miel (700grs) \$50.000
Cerdo, Pollo, Lomo de Res,
Chorizo y Costilla Ahumada

Acompañado de mazorca dulce, papa cocida, ensalada, platanitos, salsa parrillera, ají y chimichurri.



PICADAS MIXTAS

-Picada Mixta para 2 Personas **\$42.000**
Cerdo, Pollo, Chicharroncitos y
Chorizo.

Acompañado de mazorca dulce,
arepas, papa amarilla,
platanitos, ají y chimichurri.

-Picada Mixta para 3 Personas **\$58.000**

-Picada Mixta para 4 Personas **\$78.000**

-Picada Mixta para 5 Personas **\$95.000**

-Picada Mixta para 6 Personas **\$115.000**

-Picada Mixta para 7 Personas **\$130.000**

-Picada Mixta para 8 Personas **\$145.000**

-Picada Mixta para 9 Personas **\$160.000**

-Picada Mixta para 10 Personas **\$175.000**

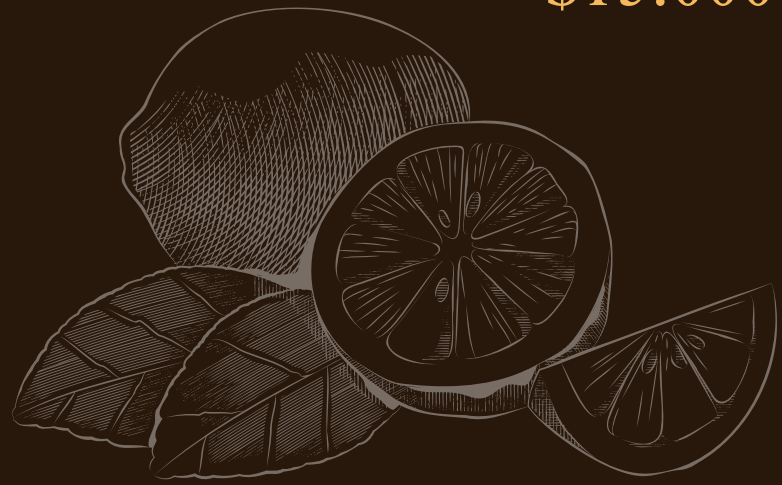
Cerdo, Pollo, Chicharroncitos,
Chorizo, Costilla Ahumada.

Acompañado de mazorca dulce, papa amarilla,
tomates en cascos, platanitos, arepas, salsa
parrillera, ají y chimichurri.



BEBIDAS

- | | |
|---|----------|
| -Agua en Botella Manantial 600 cc | \$4.500 |
| -Jugo Natural en Agua
(Guanabana, Mango, Mora, Lulo y Maracuyá) | \$6.000 |
| -Jugo Natural en Leche
(Guanabana, Mango, Mora, Lulo y Maracuyá) | \$7.000 |
| -Limonada Natural | \$4.500 |
| -Limonada de Coco | \$8.500 |
| -Limonada Cerezada | \$8.500 |
| -Gaseosa 250 cc | \$3.000 |
| -Gaseosa 350 cc | \$4.500 |
| - Jarra de Gaseosa | \$15.000 |
| -Jarra de Limonada Natural | \$15.000 |





VINOS Y CERVEZAS

	Copa	Jarra
-Vino Tinto Cabernet Sauvignon	\$14.000	\$60.000
-Vino Tinto Merlot	\$14.000	\$60.000
-Vino Tinto Carmenere	\$14.000	\$60.000
-Vino Sauvignon Blanc	\$14.000	\$60.000
-Vino Rose	\$14.000	\$60.000
-Champagne	\$4.500	\$45.000

-Jarra Vino de Verano (1.5 lt)	\$60.000
-Copa Vino de Verano	\$14.000
-Jarra de Refajo (1.5 lt)	\$18.000
-Cerveza Nacional	\$7.000
-Cerveza Corona	\$9.000

ADICIONALES

-Michelada Tradicional	\$3.000
------------------------	---------

POSTRES



Cheesecake



Cheesecake con Helado





POSTRES

-Vasito de Crema \$4.500

-Copa de Helado con Galletas Mini Chip, Barquillo y Salsa de Chocolate. \$7.500

-Brownie con Helado, Barquillo, Cereza (1) y Salsa de Chocolate. \$9.000

-Cheesecake \$9.000

-Cheesecake con Helado \$13.000

