



EL CORDOBÉS  
PARRILLA



# ENTRADA

## CHINCHULINES

\$ 23.000

Crocantes Recortes de Chinchulines Sellados a la Parrilla, Acompañados de Arépa y Limón

---

## ESPECIALES DE LA CASA

### ACEVICHADO DE CHICHARRON \$ 23.000

Chicharrón apanado y acevichado sobre una mezcla de pure de platano y pure de papa criolla

---

### PUNTA DE ANCA

\$ 45.000

300 gr Corte especial de punta de res madurado, acompañado de papá a la parrilla, Maduro parrillado y ensalada de la casa

---

### NEW BIFE CHORIZO

\$ 46.000

300 gr Corte ancho de lomo de ternera madurado y llevado a la parrilla, acompañado con papa a la parrilla, maduro parrillado y ensalada de la casa

---

### CHURRASCO

\$ 46.000

300 gr Corte mariposa de lomo ancho madurado, acompañado de papá a la parrilla, Maduro parrillado y ensalada de la casa.

---

### NEW CHULETON DE CERDO

\$ 35.000

300 gr Deliciosa y jugosa chuleta de cerdo llevada a la parrilla, bañada con salsa de mango, acompañado con papa a la parrilla, maduro parrillado y ensalada de la casa

---

### SUPREMA DE POLLO

\$ 31.000

300 gr Pechuga de pollo a la parrilla acompañado con papa a la parrilla, maduro parrillado y ensalada de la casa



## ESPECIALES DE LA CASA

**NEW FILET MIGNON \$ 46.000**

300 gr Medallones de lomo de res albardados, flameado con vino blanco y aromatizado con romero, sobre salsa de champiñones, acompañado de cremoso de papa

---

**BABY BEEF FRUTOS ROJOS \$ 43.000**

300 gr Filete de lomo fino acompañado de salsa de frutos rojos en vino tinto, Cremoso de papa y tocino, con crocante de frutos secos y aromatizado de romero

---

**LOMO EN TOCINETA \$ 44.000**

300 gr Medallones de res albardados, servido sobre una base de vegetales salteados y cremoso de papa

---

**PARRILLADA CORDOBES \$ 62.000  
(2 personas)**

Porción de carne, pollo y panceta, acompañado con chorizo de ternera, y morcilla; Acompañada de papa a la parrilla aderezada y arepa al grill

---

**NEW SOLOMILLO DE CERDO \$ 42.000**

300 gr Solomillo fresco de cerdo, bañado con salsa de champiñones y flameado con vino blanco, acompañado con cascos de papa

---

**COSTILLAS DE CERDO \$ 44.000**

380 gr Costilla de cerdo al horno, bañada con salsa BBQ, servida sobre una cama de pure de papa rustica y vegetales salteados



## PANCETA DE CERDO

\$ 42.000

380gr Panceta de cerdo crocante, coronada con pimentones confitados, bañada en salsa agridulce, acompañado de cascos de papa o pure de papa

---

## MEDALLONES DE POLLO

\$ 35.000

300gr medallones de pollo rellenos de queso y albardados en tocineta, bañados con mermelada de tomate, con una base de pasta cremosa de albahaca

---

## ALITAS

Alitas de pollo marinadas, acompañadas de papa a la francesa, bastones de zanahoria

6 Piezas de alas

\$ 24.000

12 Piezas de alas

\$ 47.000

18 Piezas de alas

\$ 69.000

## SALSAS

### LEMON PEPPER

Citrico sabor de limón con un golpe de pimienta

### BBQ

Autentico sabor dulce, ligeramente acido y un poco picante

### MIEL MOSTAZA

El sabor agridulce de la miel mostaza

### BUFALO

Sabor picante, agria y dulce a la vez

---

## POSTRE

### CREMOSO DE LIMÓN

\$ 11.000

Tradicional postre de limón a base de lácteos, zumo de limón y crocante de galleta