



Finca La Gabriela

Menú

Platos Individuales

POLLO CON CHAMPIÑONES Arroz, ensalada, papa francesa y patacón.	\$28.000
MOJARRA FRITA Arroz, ensalada, papa francesa y patacón.	\$35.000
CHURRASCO Arroz, ensalada, papa francesa y patacón.	\$35.000
PECHUGA GRATINADA Arroz, ensalada, papa francesa y patacón.	\$30.000
BAGRE EN SALSA Arroz, ensalada, papa francesa y patacón.	\$35.000
SOBREBARRIGA Dorada o sudada, arroz, yuca, papa y ensalada.	\$30.000
COSTILLAS BBQ Arroz, ensalada, papa francesa y patacón.	\$30.000
HAMBURGUESA ARTESANAL Lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso y papa francesa.	\$18.000
MAZORCADA Pollo, carne, maíz tierno, papa cabello de angel.	\$18.000
PERRO CALIENTE Salchicha americana, huevo de codorniz, cebolla caramelizada y papa cabello de angel.	\$12.000

Platos Grupales

SANCOCHO DE GALLINA Papa, yuca, mazorca, plátano, gallina, costilla, arroz y aguacate.	\$35.000
ARROZ CON POLLO Papa y ensalada.	\$20.000
AJIACO Pollo, arroz, aguacate y palomitas de maíz.	\$25.000
FRIJOLADA Frijol, arroz, carne molida, chicharrón, chorizo, aguacate, huevo frito y plátano.	\$30.000
PLATO EJECUTIVO Gran variedad de opciones de acuerdo a los gustos del cliente	\$18.000

Bebidas

CERVEZA PÓKER	\$3.500
CERVEZA ÁGUILA	\$3.500
CERVEZA CORONITA	\$4.000
COLA & POLA	\$3.500
COCA COLA 350 ML	\$3.500
GATORADE	\$4.500
BOTELLA AGUA 600 ML	\$2.500
JUGO CAJA	\$2.000

Licores

AGUARDIENTE NÉCTAR 375 ML	\$35.000
AGUARDIENTE AMARILLO 375 ML	\$40.000
RON CALDAS 375 ML	\$40.000
WHISKY B&W 375 ML	\$50.000
TEQUILA JOSÉ CUERVO 375 ML	\$65.000
AGUARDIENTE AMARILLO 750 ML	\$80.000