



STEAK WELLINGTON

ANDINO

\$58.000

Quisimos darle un toque personal a este clásico de la alta cocina, elaborando el hojaldre también con harina de sagú y harina de arroz, añadiéndole guatila al duxelle de champiñón y para coronar, una salsa mocca; usando el café que tanto nos caracteriza, chocolate y ralladura de naranja, todo esto acompañado de vegetales salteados y puré de papa



EL CARNAVAL

\$45.000

Queriendo darle un excelente maridaje a un lomo de cerdo, hemos decidido acompañarlo de una salsa de fresas, arándanos y uchuva, flameado en la mesa con aguardiente amarillo; acompañado de vegetales salteados y puré de papa haciendo de este plato una opción alegre y colorida

AMAZÓNICO

\$45.000

Usando este delicioso fruto amazónico, que es el arazá para elaborar una salsa tersa, combinándola con panela y mandarina, para bañar una pechuga de pollo, esto acompañado de vegetales salteados y puré de papa

BABY BEEF \$43.000

250 gr de solomo madurado en la casa, acompañado de vegetales salteados y puré de papa

PECHUGA DE POLLO \$38.000

250 gr de pechuga de pollo a la plancha, acompañada de vegetales salteados y puré de papa

LOMO DE CERDO \$40.000

250 gr de lomo de cerdo a la plancha acompañado de vegetales salteados y puré de papa

"DISQUE" CHAUFÁ \$33.000

Inspirándonos en el arroz chaufa, hacemos nuestra versión con res, pollo y cerdo; realizado en wok, acompañado de papas a la francesa, brindándoles una fabulosa experiencia a sus paladares.
"adoptando este plato a nuestro estilo"

Carrera 26a # 68-31

Barrio Palermo

3227905774

@trigoalbahaca.rest

Vive una experiencia gastronómica



EL SIX-PAN

6 panes de ajo con mayonesa de la casa...Pídelos como entrada

\$5.000



PIZZAS

CLÁSICAS

Hawaiana

Pepperoni

Pollo con champiñones

22 CM

\$14.000

\$14.000

\$14.000

30 CM

\$25.000

\$25.000

\$25.000

40 CM

\$46.000

\$46.000

\$46.000

DE LA CASA

Pulled Pork

Pulled pork demiechado con cebolla morada, cilantro y limón

Aborrajada

Plátano maduro, bocadillo y tocineta

Del campo

Pollo, maíz tierno y jamón

Carnitas

Carne molida, salami, pepperoni, jamón y salchicha

Vegetariana

22 CM

\$16.000

\$16.000

\$16.000

\$16.000

\$16.000

30 CM

\$30.000

\$30.000

\$30.000

\$30.000

\$30.000

40 CM

\$46.000

\$46.000

\$46.000

\$46.000

\$46.000



LAS ESPECIALES

Tapa arterias

22 CM

\$18.500

30 CM

\$33.000

40 CM

\$60.000



Papas a la francesa, chicharrón, salchicha,
jamón, chorizo y tocineta

Pancho Villa

\$18.500

\$33.000

\$60.000

Frijoles, carne molida, pico de gallo y
guacamole

Cremosita

\$18.500

\$33.000

\$60.000

Pollo, jamón, champiñones y salsa blanca
de la casa

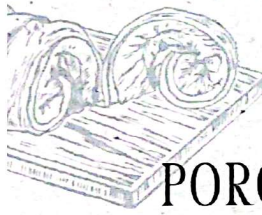
Pollo criminal

\$18.500

\$33.000

\$60.000

Pollo, salsa de pesto y tomates
deshidratados



PORCIÓN PAPA A LA FRANCESA

\$7.000

BEBIDAS



Gaseosas

\$4.000

Jugo en agua

\$7.000

Jugo en leche

\$8.000

Soda saborizada

\$7.500

Limonada natural

\$6.000

Limonada de coco

\$11.000

Cerezada

\$9.000

Limonada de sandía

\$9.000

Bretaña

\$5.000

Corona

\$10.000

Reds lata

\$10.000

Poker lata

\$7.000

Michelada

\$2.000 +

