

Cazuelitas
Cocina Mestiza

PREGUNTA POR NUESTRO
MENÚ DE TEMPORADA



Maravillas tropicales

Magia cítrica

JUGOS NATURALES

- Mandarina | \$ 16.5
- Mango (en agua) | \$ 12.9
- Mango (en leche) | \$ 13.9
- Fresa (en agua) | \$ 12.9
- Fresa (en leche) | \$ 13.9
- Piña y yerbabuena | \$ 12.9
- Fresa y mandarina | \$ 14.9
- Mango y mandarina | \$ 14.9

Las infaltables de siempre

LIMONADAS

- Coco | \$ 19
- Frutos rojos | \$ 13.9
- Fresa | \$ 12.9
- Mango | \$ 12.9
- Cereza | \$ 12.9
- Natural | \$ 11

Lo burbujeante

BEBIDAS

- Coca Cola | \$ 8.9
- Pepsi | \$ 8.9
- Guandolo | \$ 10
- Botella de agua | \$ 8.5
- Agua con gas | \$ 7.5
- Hatsu | \$ 12.9
- Flor de jamaica | \$ 11.9

SODAS

- Guandolo | \$ 11.5
- Jengibre y piña parrillada | \$ 14.5
- Frutos rojos | \$ 14.5
- Sandía | \$ 14.5
- Maracuyá gulupa | \$ 14.5



Para sorprenderte desde el comienzo

PARA COMPARTIR

Cacerola musa paradísíaca | \$ 34

Plátano maduro, chili, mozzarella y
parmesano.

Picada mixta (para 4 personas) | \$ 110

Solomito, chorizo, morcillitas, chicharrón,
cañón de cerdo, dedos de pollo
apanados en parmesano, empanadas,
papa criolla, arepitas y tomates.

Papitas rellenas imperdibles | \$ 19.9

7 Unidades, acompañadas de encurtido,
ají, limón y salsa costeña.

Empanadas de la catedral | \$ 19.9

9 Unidades, empanadas de carne
acompañadas de encurtido, ají y limón.

Patacones pisados estilo caribe | \$ 19.5

4 unidades de patacón pisado
acompañado con guacamole, hogao
y limón.

Cacerola texmex | \$ 49.9

Frijol refrito, carne chili, sour cream,
guacamole, pico de gallo, queso mozzarella,
nachos y jalapeños.

Chicharrón contento y carnudo | \$ 35.9

Acompañado con patacón pisado,
hogao y limón.

Ceviche de chicharrón | \$ 35.9

Acompañado con mandolinas
de plátano y guacamole.

Morcilla a la Española | \$ 32.9

Morcilla con arepa, tomate y albahaca
bañada en aceite de oliva y limón.

Chorizo de cerdo | \$ 26.9

Acompañado con 2 arepas y limón con
papa criolla bañado con chimichurri.

Nuestro legado y tradición

CAZUELAS CON FRIJOLES

Acompañadas de arroz, arepa y pico de gallo

Paisa | \$ 50.9

Porción perfecta | \$ 39.9

Frijoles, carne desmechada, chicharrón, maíz tierno, aguacate, platanito maduro y papa crocante.

Frijol verde | \$ 50.9

Frijoles verdes, carne chili, chicharrón, aguacate y platanito maduro.

Montañera | \$ 52.9

Frijoles, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo, maíz tierno, aguacate, y platanito maduro.

Las mestizas, sabores de aquí y de allá

CAZUELAS

Lentejas de fogón criollo | \$ 41.9

Porción perfecta | \$ 36.9

Con chicharrón, choricitos, platanito maduro, aguacate, y arepa.

Mondongo de nuestra tierra | \$ 42.9

Porción perfecta | \$ 36.9

Acompañado de arroz, aguacate, banano y la arepa.

Tijuana ¡Y viva México! | \$ 47.9

Sopa de tomates san marzano frescos acompañada de pollo, cilantro, maíz tierno, queso blanco, aguacate, crema de leche, jalapeños y nachos.

Ajiaco de la sabana | \$ 44.9

Porción perfecta | \$ 36.9

Sopa de 3 tipos de papa y pollo, acompañado de arroz, aguacate, mazorca, alcaparras, crema de leche y cilantro.

Arroz de Tolima grande | \$ 42.9

Sopa de arroz, acompañada con carne molida, plátano maduro, tortilla de huevo y aguacate.

De mariscos al estilo napolitano | \$ 69.9

Perfecta mezcla de mariscos: langostinos, camarones, palitroques, calamares, pulpo, pescado y adornado con un mejillón, acompañado de arroz con coco y mandolinas de plátano.

De pescado | \$ 58.9

Cremosa cazuela de Dorado en leche de coco y vino blanco con trocitos de queso blanco, acompañada de arroz de coco, pico de gallo, patacón y aguacate.

Tesoros de la huerta

PLANCHITAS

Acompañadas de ensalada fresca y una de los siguientes guarniciones: mandolinas de plátano, papas a la francesa, papas rústicas, papas criollas o papas al vapor.

Solomito (260 gramos) | \$ 78.9

Pechuga a la naranja | \$ 44.9

Pechuga a la parmesana | \$ 55.9

Milanesa Vestida | \$ 52.9

Cañón de cerdo apanado en queso parmesano y cubierto con rúcula y tomate cherry, bañado en aceite de oliva y un toque de vinagre balsámico.

Salmón del océano | \$ 69.9

Sobrebarbilla a la criolla | \$ 59.9

Acompañada con papa chorreada y queso blanco.

CANASTAS DE PLÁTANO VERDE

Canasta Cazuelitas | \$ 48.9

Canasta de plátano con carne desmechada, frijol, chicharrón en paticas, viruta de papa, hogao y guacamole.

Canasta Camarón | \$ 69.9

Canasta de plátano con camarones en salsa golf, aguacate y pico de gallo.

Tesoros de la huerta

ENSALADAS

Ensalada Orly con pollo a la parmesana | \$ 44.9

Lechuga batavia, queso blanco, piña calada, manzana verde, aguacate, yogurt griego y queso parmesano.

El aroma y sabor de nuestras montañas

BEBIDAS CALIENTES

Americano | \$ 6.5

Expresso | \$ 6.9

Latte | \$ 7.9

Capuchino | \$ 7.9

Capuchino con licor | \$ 19.9

(Crema de café, amaretto, ron, brandy o baileys).



Merecidas indulgencias

POSTRES

Arroz con leche | \$ 10

Pie de limón cazuelitas | \$ 13.9



CÓCTELES DE LA CASA

Baltazar | \$ 39

Ron, zumo de limón, miel de clavos y canela, licor de naranja artesanal y ginger beer.

Belleza tropical | \$ 32.5

Tequila, zumo de mandarina y almíbar de frutos rojos.

COCTELERÍA CLÁSICA

Moscow mule | \$ 32.5

Vodka, limón fresco y ginger beer.

Dry martini | \$ 35.9

Ginebra, vermut dry y aceituna verde.

Mojito pasión | \$ 32.5

Maracuyá gulupa, ron blanco, hierbabuena, limón y azúcar

Mojito | \$ 32.5

Ron blanco, hojas de hierbabuena, cascós de limón tahiti, azúcar y soda.

Margarita clásico | \$ 35.9

Tequila, triple sec y limón fresco.

Espresso martini | \$ 32.5

Café expreso, vermouth blanco y ginebra.

Tónica ginger beer | \$ 12.5



GIN & TONIC

Hendricks | \$ 42.5

Pétalos de rosa y parisien de pepino.

Tenqueray | \$ 39.9

Toronja rosada deshidrata y enebro.

Beefeater | \$ 39.9

Cogollo de hierbabuena y naranja
deshidratada.

SANGRÍAS

Rose | \$ 95 x Copa | \$23.5

Vino rosado, vodka, almíbar de frutos
frescos, licor de lychee, parisien de melón,
fresas, uva isabella, hierbabuena y naranja.

Tinto | \$ 95 x Copa | \$23.5

Vino tinto, brandy, parisién de sandía,
carambolo, manzana varde, naranja, canela,
pétalos de rosa roja y piña deshidratada.

Blanco | \$99.9x Copa | \$ 26.9

Vino lambrusco, vermut blanco, almíbar
simple, fresa, naranja, petálos de rosa,
pepino inglés, manzana verde, limón y
piña deshidratada.

Refajo | \$ 43

Zumo de mandarina natural,
hierbabuena activada, aguardiente
antioqueño, cascós de mandarina y
naranja, cerveza y colombiana.

VINOS

Preguntar por nuestra selección de vinos

CERVEZA

Nacional

Club Colombia | \$ 12.9
Tres cordilleras | \$ 13.9

Importada

Stella Artois | \$ 16
Corona | \$ 16
Heineken | \$ 16

TEQUILA

Trago 2 onzas

Don Julio reposado Botella | \$ 460

x Trago | \$ 45

Don Julio añejo Botella | \$ 560

x Trago | \$ 52

Don Julio 70 Botella | \$ 660

x Trago | \$ 64

Mestro Dobel Botella | \$ 590

x Trago | \$ 54

RON

Trago 1 onza

Zacapa 12 años | \$ 235

x Trago | \$ 19.5

Parce Rum | \$ 410

x Trago | \$ 32.9

Ron Medellín 3 Años | \$ 103

x Trago | \$ 10

Ron Medellín 8 Años | \$ 141

x Trago | \$ 13

Ron Viejo de Caldas 5 Años | \$ 115

x Trago | \$ 10.5

Ron Viejo de Caldas 8 Años | \$ 174

x Trago | \$ 17

Ron Viejo de Caldas Gran Reserva | \$ 240

x Trago | \$ 20

WHISKY

Trago 1 onza

Glenfiddich 12 Años | \$ 380

x Trago | \$ 19.5

Buchanan's | \$ 300

x Trago | \$ 17.5

Old Parr | \$ 270

x Trago | \$ 17.5

VODKA

Trago 1 onza

Absolut | \$ 175

x Trago | \$ 10.5

AGUARDIENTE

Trago 1 onza

Aguardiente Antioqueño Media | \$ 70

x Trago | \$ 8.5

(Rojo - Azul- Verde)



Cazuelitas

Cocina Mestiza

Nuestros precios incluyen impuestos

Formas de pago: Bonos cazuelitas, efectivo, tarjeta débito, visa electron, maestro, tarjetas de crédito máster card, visa, american express, dinner, bonos sodexo (Aplican condiciones y restricciones).

Propina: "Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a los consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar su cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En el caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional 01-8000-910165. En este establecimiento de comercio los dineros recaudados por concepto de propina se destinan a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía."

**Milla de Oro, Cra 42, Local 205, Piso 2.
C.C Sandiego, Local 3374**

 @cazuelitas_restaurante

 Restaurante Cazuelitas

www.cazuelitas.com.co

SOMOS RESPONSABLES

TE CUIDAMOS