



Sazón Criollo

Cocina Típica

Servicio de Jueves a
Domingo y festivos
de 10:00 AM a 7:00 PM

Sazón Criollo

Entradas

Chorizo santarosano

\$10.000

chorizo con arepa de queso o papa chorreada

Triangulos de arepita de

\$10.000

choclo

con mucho queso

Arepita frita con hogao y

\$15.000

carne mechada

Canastos de patacon

\$25.000

Con delicioso relleno criollo, de carne, pollo, maiz, queso

Papa chorreada

\$15.000

Bañada en una deliciosa salsa criolla de guiso, crema de leche y queso

Menu infantil

Pechuguita de pollo

\$35.000

crocante, papitas a la

francesa, ensalada fresca y

jugo en caja.

¡Incluye sorpresa para los
más pequeños! 🎁



Sazón Criollo

TRADICIÓN CRIOLLA

Bandeja paisa

\$38.000

Una explosión de sabores: frijoles, arroz, carne molida, chicharrón crocante, huevo frito, chorizo, maduro, arepa y aguacate.

Frijolada Tradicional

\$35.000

Arroz, frijoles cargados, huevo frito, tajadas de maduro, chorizo y carne de cerdo. Un plato abundante y lleno de sabor casero!!

Sopa de patacón

\$22.000

Reconfortante sopa tradicional, acompañada de arroz, arepa y aguacate.

Fiambre montañero

\$52.000

Generosa combinación de carnes (cerdo, chorizo, costilla ahumada y pollo en hogao), con papa, maduro, huevo cocido y arroz.

Cocido boyacense

\$45.000

Plato típico completo con papa, mazorca, cubios, chuguas, pollo, res y cerdo.

CORTES DE RES

Churrasco Premium (350 gr)

\$48.000

Jugoso corte a la plancha, acompañado de papa, arepa y ensalada fresca.

Sobrebarriga al Gusto

\$48.000

Elige dorada o en salsa criolla, acompañada de arroz, papa, yuca, mazorca.

Guiso de Cola Especial

\$48.000

Preparación lenta y llena de sabor, servida con arroz, papa, yuca, mazorca y aguacate.

Lengua en Salsa Criolla

\$45.000

Suave y deliciosa, bañada en salsa tradicional, acompañada de arroz, papa, yuca y mazorca.



Sazón Criollo

ESPECIALIDADES DE CERDO

Costillas BBQ Ahumadas (300 gr)

\$49.000

Tiernas costillas bañadas en salsa BBQ, con papa, arepa y ensalada.

Costilla al Barril Tradicional

\$52.000

Sabor ahumado único, acompañada de arepa, papa, plátano y guacamole.

Chuleta Valluna

\$39.000

Crocante y jugosa, preparada al estilo tradicional.

SABORES DEL RÍO

Mojarra Dorada o en Salsa Criolla

\$35.000

acompañado de papa, patacón y ensalada fresca

Viudo de capaz

\$48.000

Bañada en deliciosa salsa criolla, acompañada de arroz, papa, yuca y mazorca

Bagre Dorado del Río (500 gr)

\$48.000

Fresco, jugoso y lleno de sabor, preparado dorado o en sudado tradicional...

POLLO

Pechuga campesina

\$39.000

Filete de pechuga gratinado con maíz tierno y salchicha ranchera, acompañado de papa, arepa y ensalada.



Sazón Criollo

Arepas rellenas

La clásica	\$9.000
Jamon y queso	
La full queso	\$9.000
Hawaiana	\$10.000
Piña, jamón, queso y huevo de codorniz	
La aguacatera	\$16.000
pollo, carne, queso, guacamole y huevo de codorniz	
La champiarepa	\$16.000
pollo, carne, champiñones, queso y huevo de codorniz	
De carne	\$18.000
carne, jamón, queso y huevo de codorniz	
De pollo	\$18.000
pollo, jamón, queso y huevo de codorniz	
Mixta	\$18.000
pollo y carne, jamón, queso y huevo de codorniz	
Arriera	\$20.000
Carne, pollo, chorizo, chicharrón, maíz, maduro, queso, huevo de codorniz	



Sazón Criollo

Bebidas

Tipicas

Limonada de panela	\$7.000
Limonada natural	\$7.000
Masato de arroz o de maiz	\$3.500
Limonada de coco	\$10.000
Cerezada	\$10.000

Jugos

Maracuyá
Lulo
Fresa
Guanabana
Mora
Mango

Varios

Cerveza
Agua natural o con gas
Powerade
Monster

Calientes

Chocolate con queso
Agua de panela con queso
Cafe con leche
Tinto y aromatica

SODAS

FRUTOS ROJOS

FRUTOS AMARILLOS

