

NATIVO

RESTAURANTE

/Bienvenidos/



ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÓN \$12.99

Finas lascas de salmón acompañado de cebolla morada en julianas y alcaparras; bajo un baño de aceite de oliva y limón. Crostinis de la casa.

CARPACCIO DE PULPO \$14.25

Finas lascas de pulpo acompañado de cebolla morada en julianas, chile pimiento; bajo un baño de aceite de oliva y limón. Crostinis de la casa.

VIÑEDOS LYA \$24.99

Tabla elaborada con una deliciosa selección de quesos: gouda ahumado, pepper jack y cheddar; acompañados de uvas, aceitunas, tomates cherry, mermelada casera de frutos rojos, nueces y pan naan.

● Ideal para compartir 4px

ATARDECER EN EL RANCHO \$11.50

Deliciosas longanizas de tuza, queso fresco, frijoles volteados, cebolla curtida y tortillitas fritas.

NAAN \$5.99

Pan naan casero recién hecho, bañado con mantequilla y acompañado con salsa de tomates asados.

*Opcion de relleno de queso +\$1.50



Se adicionará el 10% de servicio.

SOPAS Y ENSALADAS

CREMA DE PAPA Y TOCINO

Nuestra receta especial a base de papas perfectamente sazonadas, cubierta de crujiente y delicioso tocino y crotones.

\$8.00

TOSCANA

Exquisita sopa a base de tomates y vegetales asados, sazonada con especias italianas y albahaca. Cubierta de crema pura.

\$7.00

LA MAR

Camarones al ajo sobre una cama de lechugas y tomates cherry, bañados con queso parmesano. Top de aderezo a base de yogurt y eneldo.

\$11.50

POLLO ORIENTAL

Pechuga de pollo a la parrilla sobre cama de lechugas, maíz amarillo, cebolla morada y tocino crujiente.

Top de aderezo a base de mani, jengibre y soya.

\$10.00



Se adicionará el 10% de servicio.

PRINCIPALES

PARRILLA

LOMITO GRILL

Churrasco 8oz, acompañado de 2 guarniciones a elegir, chimichurri, salsa de tomates asados y 2 porciones de pan con mantequilla.

\$14.00

NATIVO GRILL

Lomito de 8oz, pincho de camarones a la parrilla, acompañado de 2 guarniciones a elegir, chimichurri, salsa de tomates asados y 2 porciones de pan con mantequilla.

\$20.25

POLLO GRILL

Filete de pechuga de pollo 8oz, acompañado de 2 guarniciones a elegir, chimichurri, salsa de tomates asados y 2 porciones de pan con mantequilla.

\$11.99

COSTILLA GRILL

1 libra de costillas de cerdo St. Louis, asadas a la parrilla y bañadas en salsa barbacoa, acompañadas de 2 guarniciones a elegir y 2 porciones de pan con mantequilla.

\$17.75

PARRILLA SPECIAL

CULOTTE SPECIAL

Corte premium culotte 10oz, acompañado de 2 guarniciones a elegir, chimichurri, salsa de tomates asados y 2 porciones de pan con mantequilla.

\$21.75

ENTRAÑA SPECIAL

Suave y jugosa entraña 10oz, acompañado de 2 guarniciones a elegir, chimichurri, salsa de tomates asados y 2 porciones de pan con mantequilla.

\$24.00

SELECCIÓN DE GUARNICIONES

Mix de vegetales de estación salteados con mantequilla y especies.

"DC" Canasta de papa rellena con aderezo de yogurt y eneldo.

"RBK" Trocitos de papa con sofrito de paprika, jengibre y cayenne. 🌶

Elote dulce salteado con mantequilla.

Papas fritas



Se adicionará el 10% de servicio.



PRINCIPALES

SALMON DE LA CHEF★

\$21.00

Filete de salmón con receta de salsa especial de la casa a base de vino blanco y hierbas finas, 2 guarniciones a elegir y 2 porciones de pan con mantequilla.

★ Especialidad de la casa

BOLOGÑA

\$10.50

Deliciosa lasagna recién horneada, preparada con nuestra exquisita salsa bolognesa y queso mozzarella, acompañada de 2 porciones de pan a la mantequilla.

RIGATE

Penne rigate preparado con salsa alfredo de la casa y top de queso parmesano.

Pollo

\$ 9.99

Camarón

\$12.99

PIZZAS

TAMAÑO PERSONAL



PIZZA MARGERITA

\$8.00

Finas lascas de tomate, albahaca y pesto de la casa.

PIZZA SUNSET

\$9.50

Camarones al ajo y cebolla morada en base salsa alfredo.

PIZZA 2 INGREDIENTES

\$8.00

Combina 2 ingredientes de tu elección: peperoni, jamón, hongos, tocino, aceitunas, cebolla morada, chile morrón, piña, tomate, albahaca.

Ingrediente adicional: \$2.00 c/u



Se adicionará el 10% de servicio.



PRINCIPALES

HAMBURGUESA LA CLÁSICA

\$12.00

Tierna y jugosa carne de res, acompañada de tocino, queso cheddar, tomate, lechuga y cebolla morada.

Aderezo a elección: ranch o barbacoa.

Acompañada de papas fritas.

ALITAS

\$10.99

10 unidades de alitas de pollo empanizadas. Aderezo a elección: maní-jengibre, yogurt-eneldo, ranch o barbacoa.

Acompañadas de papas fritas.

PANINIS

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O
ENSALADA DE LA CASA

EL FAVORITO

\$10.99

Pollo a la parrilla, lascas de tocino, queso mozzarella y aderezo de queso con chipotle.

VALLE TIERE

\$9.50

pollo a la parrilla, delicioso pesto de la casa y queso mozzarella.



Se adicionará el 10% de servicio.

NATIVITOS

MINI TENDERS

\$6.99

Fajitas de pechuga de pollo acompañadas de papitas fritas.

MINI PIZZA

\$6.99

Jamon o peperoni

PAPAS FRANCESAS

\$3.50

EXTRAS

\$1.80

ORDEN DE PAN (4 UNIDADES)

ORDEN DE FRIJOLES VOLTEADOS

ORDEN DE CUAJADA

ORDEN DE CROSTINIS (6 UNIDADES)

ORDEN DE ADEREZO

ORDEN DE PAN CON AJO

\$3.00



Se adicionará el 10% de servicio.





POSTRES

CHEESECAKE

\$4.99

- Mermelada de Frutos rojos
- Chocolate
- Mermelada de Temporada*

*Solicitar disponibilidad.

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$5.25

FLAN DE QUESO Y CARAMELO

\$4.50

FLAN DE QUESO Y BAILEYS

\$5.25

PASTEL DE ZANAHORIA CON CUBIERTA DE QUESO PHILADELPHIA

\$5.50

Existencias Limitadas



Se adicionará el 10% de servicio.

BEBIDAS

REFRESCANTES

FROZEN DE FRUTA DE TEMPORADA \$4.50
Coco, fresa, sandia, piña, papaya.
*Sabores varían según temporada.

JUGO DE NARANJA \$3.25

NARANJADA \$2.25
CON SODA \$2.75

LIMONADA \$2.25
CON SODA \$2.75

CONGA \$3.25
Mix de piña, manzana, melocotón, naranja y cherry

SODA \$1.75
Coca Cola, fresa, naranja, uva, sprite

TÉ HELADO \$1.75
Limón.

AGUA NATURAL BOTELLA \$1.75

CALIENTES

TÉ CALIENTE \$2.25
*Sabores según disponibilidad.

CAPUCCINO
8 oz \$3.75
12 oz \$4.50

LATTE
8 oz \$3.75
12 oz \$4.50

AMERICANO
8 oz \$2.25
12 oz \$3.15

*ORDEN EXTRA LECHE
\$0.99



Se adicionará el 10% de servicio.



BEBIDAS

CERVEZAS

CERVEZAS NACIONALES Pilsener, Golden, Golden Extra.	\$2.50
MIX DE MICHELADA	\$1.50
CERVEZAS IMPORTADAS Stella Artois, Corona, Michelob Ultra.	\$3.75
ERDINGER Dunkel, Weissbier.	\$6.25

CÓCTELES

\$4.99

MARGARITA
TONGA
SCREWDRIVER
CUBA LIBRE
TEQUILA SUNRISE
MOJITO
BLOODY MARY

MIMOSA	\$3.50
SANGRÍA <u>*JARRA</u>	\$5.50 \$18.50
TOM COLLINS	\$5.50



Se adicionará el 10% de servicio.



BEBIDAS

LICORES

	<u>SENC.</u>	<u>DOBLE</u>	<u>1/2 BOT.</u>	<u>BOTELLA</u>
VODKA				
FINLANDIA	\$2.99	\$5.00	\$20.00	\$34.99
SMIRNOFF	\$2.50	\$4.00	\$16.99	\$27.99
RON				
BACARDÍ ORO/BLANCO	\$2.50	\$4.00	\$16.99	\$27.99
WHISKY				
CINTA NEGRA	\$4.00	\$7.00	\$39.99	\$69.99
WILLIAM LAWSON	\$3.00	\$4.50	\$17.99	\$32.99
JACK DANIELS	\$3.50	\$5.00		
GIN				
BOMBAY SAPPHIRE	\$4.00	\$7.00	\$39.99	\$69.99
DIGESTIVOS				
BAILEYS	\$4.00	\$7.00		
TEQUILA	\$2.50	\$4.00	\$16.99	\$27.99

VINOS Y ESPUMANTES

COPA DE VINO	\$4.99
BERINGER Chardonnay, Cabernet Sauvignon, White Moscato, White Zinfandel.	\$25.00
LUIGI BOSCA MALBEC	\$39.99
DUBOIS	\$19.99
ESPECIAL DE VINOS* Trapiche, Santa Elena, Calvet.	\$19.99

*Segun existencias.



Se adicionará el 10% de servicio.



DESAYUNOS

DOS SOLES

\$9.99

Huevos pochados sobre rebanada de muffin con mantequilla y tocino crujiente bañados en salsa de queso cheddar. Acompañado de papas baby con mantequilla y fruta de temporada.

HUEVOS DEL RANCHO

\$8.50

2 huevos estrellados bañados con salsa ranchera, frijoles volteados, plátano frito, longaniza de tuza, cuajada o crema y pan de la casa.

AMANECER

\$7.50

2 huevos al gusto, frijoles guisados con vegetales, platano frito, cuajada o crema y pan de la casa.

GOURMET

\$8.00

Omelette con vegetales y jamon, salsa de queso cheddar, papas baby con mantequilla y fruta de estacion.

DULCE

\$7.50

4 pancakes recien hechos, fruta de estacion. Topping a eleccion: chocolate, miel de abeja o miel de maple.

GRANOLA YOGURT

\$7.25

Bowl de yogurt natural, con frutas de temporada, granola y miel de abeja o maple.

**TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ CON REFILL
ADICIONA JUGO DE NARANJA POR \$1.50**



Se adicionará el 10% de servicio.

NATIVO

RESTAURANTE

/Buen Provecho!