



Cocina Creativa

Domicilios



302 302 7541



Racamandakarest



Racamandaka



ENTRADAS



SOPAS



CASULEAS



ARROCES



SABORES DE MI TIERRA



PASTAS



ASADOS



AREPAS



SANDUICHS



RACAFAST



**HAMBURGUESAS
DEGRANADOS**





★ **Entradas** ★

Canastas de carne desmechada	16000
Canastas de camarón	17000
Madurito	8000
Alitas BBQ	16000
Coctel de camarón y pulpo	19500
PICARAKA o Parte y comparte	25000





Sopas



SOPA DE POLLO

La típica sopa con pollo, acompañado de
banano y aguacate

\$24.000

Falta
FOTO



MONDONGO

El típico mondongo con trocitos de
yuca, cerdo y chorizo, acompañado de
banano y aguacate.

\$25.000

MOTE DE QUESO

Con toques de nuestro estilo propio como es el
acompañamiento de ricos trozos de chicharrón y
guiso.

\$26.000

Solo sábados y domingos

MEDIO: **MOTE DE QUESO**

\$13.000





Cazuelas



Cazuela Paiza

Lo mas delicioso de los sabores de una bandeja paiza reunidos en una cazuela con el toque mágico de nuestra cocina.

\$32.000

Cazuela ITALIANA

Jugosas albóndigas de res en salsa napolitana gratinados con queso mozzarella y parmesano, acompañado con pasta fusilli y pan de ajo.

\$28.000



Cazuela MEXICANA

Combinación tex-mex de chile con carne gratinado, acompañado con nachos, crema agria, pico e gallo y guacamole.

\$28.000



Cazuela MOQUECA DE PESCADO

Tradicional plato brasileiro de guiso de corvina con verduras en leche de coco, acompañado de arroz de coco y patacón.

\$28.000



Cazuela Racamandaka

Ricos trozo de pechuga de pollo con champiñones en una crema base de la casa, cubierta con una mezcla de quesos gratinados, acompañado de papas a la francesa o arroz blanco.

\$26.000

Cazuela BOCAS DE CENIZA

Creación de la casa, una cazuela de camarón con posta de bagre gratinada, acompañada de arroz de coco o blanco.

\$32.000



Cazuela VERACRUZANA

Frutos del mar caribe, bañados en un guiso al estilo mexicano, dando como resultado una cazuela de mariscos única en su clase. Acompañada de arroz de coco o blanco.

\$34.000





Arroces



CAZUELA ARROZ ATOLLAO

Delicioso arroz de cerdo y chorizos con verduras, acompañado de canastas de patacón con suero.

\$26.000



Cazuela ARROZ CREMOSO DE MARISCOS

Dejate provocar por esta receta única de racamandaka, acompañado de pancitos de ajo.

\$35.000

CAZUELA ARROZ PAISA

Delicioso arroz paísa y chorizos con verduras, acompañado de canastas de patacón con suero.

\$29.000

Falta
FOTO



★ **Sabaores de mi Tierra** ★

FILETE DE TILAPIA AL AJILLO

\$27.000

Falta
FOTO



Falta
FOTO

FILETE DE TILAPIA SUDADO

\$28.000



POSTA CARTAGENERA

\$28.500

Falta
FOTO



Falta
FOTO

SALMÓN AL AJILLO *(Con pure y ensalada)*

\$36.000



★ **Pastas** ★

LA STROGANOF

\$30.000

Falta
FOTO

Falta
FOTO

LA POLLO CHAMPIÑON

\$28.000

LA BOLOÑESA

\$26.000

Falta
FOTO

Falta
FOTO

LA NAPOLITANA

\$22.000





★ **Asados** ★

PECHUGA A LA PLANCHA

300 gr. de jugosa pechuga a la parrilla.

\$28.000

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑÓN

\$32.000

CHULETA DE CERDO -

2 unidades de tierna chuleta a la parrilla.

\$27.000

LOMO ASADOO

\$28.000

LOMO ENCEBOLLADO

\$28.000

SOBREBARRIGA *(En salsa criolla)*

Delicioso corte de res bañado con nuestro hogao, acompañado de papa francesa y ensalada de la casa

\$32.000

MEDALLONES DE LOMO FINO

En Salsa con arroz cremoso de champiñones.

\$43.000

PARRILLADA MIXTA

Cerne, cerdo, poñño, chorizo y morcilla.

\$72.000

Tu escoges con que lo acompañas: papas a la francesa o arepas 3 por plato





Arepas



Arepa Ropa Vieja

Sobre una arepa de maíz gratinada servimos carne desmechada con el delicioso hogao de la casa.

\$24.000

Arepa Pollo con champiñones

Sobre una arepa de maíz servimos trozos de pechuga de pollo con champiñones en salsa bechamel y gratinamos.

\$22.900



Arepa Camarones al ajillo

Servimos frescos camarones salteados en ajo y salsa blanca sobre una arepa de maíz, luego gratinamos y decoramos con rodajas de aguacate.

\$28. 000



Arepa Santa Rosana

Sobre una arepa de maíz gratinadaservimos original chorizo Santa Rosano salteado en hogao y decoramos con rodajas de aguacate.

\$18.000





★ **Sánduches de Autor** ★

Sobre dos tapas de pan artellano tipo baguette

○ **STROGANOFF** **\$29.900** ○

Fajitas de lomo fino de res y champiñones en salsa stroganoff y gratinado con tres quesos.

POLLO CHAMPIÑÓN **\$22.000**

○ **Sánduches** ○

○ **POSTA NEGRA** **\$25.000** ○

Postas de res al estilo cartagenero en reducción de cerveza negra, cebollas caramelizadas al balsamico y gratinado con queso mozzarella y parmesano.

POLLPORK **\$22.000**

○ **Sánduches** ○





★ RACA FAST ★

Hamburguesas

RACA CLASICA **\$24.000**

Pan artellano. 150grs de mezcla selecta de carne de res premium, tocineta, lechuga, tornate, cebollas frescas, rodajas de pepinillos y salsa de la casa.

MANDAKABURGER **\$26.000**

Pan artellano, 150 grs de mezcla selecta de carne de res premium. Queso cheddar, huevo frito, tocineta crocante y nuestro único y delicioso hogao de la casa.

RACABURGUER **\$28.000**

Pan artellano, 150grs de mezcla selecta de carne de res premium, queso cheddar, tocíneta, lechuga fresca bañada en salsa de champiñones y cebollas caramelizadas en vino tinto.

RACAMELOSA **\$28.000**

Pan artellano. 150grs de mezcla selecta de carne de res premium, queso cheddar, tocino de cerdo y cebollas caramelizadas con balsamico y panela, lechuga fresca, rodajas de tomate bañado en salsa morrón.

LA PONDEROSA **\$28.000**

Pan artellano, 150grs de mezcla selecta de carne de res premium, chutney de tomates, queso philadelphia, salsa morrón, salsa de la casa, lechuga y aros de cebolla crispy, pepperoni.

Desgranados

COMBINADO **\$24.000**

POLLO CARNE **\$24.000**

RACA SALVAJE **\$45.000**





Domicilios

