

# iBIEN PUEDA!

Mire y antójese **de lo que quiera** 

# DESAYUNOS

### **CALENTADO TRADICIONAL**

Deliciosos fríjoles con arroz acompañados con huevos al gusto, chocolate, arepa tela y quesito **\$17.400** 

### **DESAYUNO CASERO**

Huevos al gusto, arepa tela, chocolate, quesito y pan \$13.400

### **AREPA DE CHÓCOLO**

Con quesito, chocolate y dos huevos al gusto **\$15.700** 

### **MORCILLA**

Acompañada con chocolate, arepa tela y quesito \$14.500

### **CHORIZO**

Acompañado con chocolate arepa tela y quesito \$16.250

### AREPA DE CHÓCOLO

Con quesito **\$10.250** 





# ENTRADAS

### **PICADA RICOLANDIA**

(Sugerida para 3 a 4 personas)
Carne de res y cerdo, chorizo, chicharrón,
morcilla, patacón, arepa y papas a la francesa
\$78.900

PATACONES CON HOGAO (x5) \$8.000

PATACONES CON HOGAO (x10) \$15,000

EMPANADAS CON AJÍ (x5) \$8.000

EMPANADAS CON AJÍ (x10) \$15.000

### CHORIZO DE LA CASA (200 gr)

Picado y acompañado con papa al vapor, patacón y arepa **\$20.900** 

### CHICHARRÓN (250 gr)

Picado y acompañado con papa al vapor, patacón y arepa **\$22.300** 

### CHICHARRÓN CARAMELIZADO

(250gr)
Acompañado con chips de plátanos
\$20.500

### **MORCILLA HECHA EN CASA**

(200gr aprox)

Picada y acompañada con papa al vapor, patacón y arepa **\$16.000** 

### PICADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y MORCILLA

(300gr aprox)

Picados y acompañados con papa al vapor, patacón y arepa \$27.000 SOPAS

**SOPA DEL DÍA** 

Con arepa **\$11.200** 

**CALDO DE SANCOCHO** 

Con presa de gallina, papa y arepa **\$22.400** 

**FRÍJOLES** 

Con arepa **\$12.200** 

**SOPA DE MONDONGO** 

Con arepa **\$12.600** 

TINTA DE FRÍJOL

Con arepa **\$8.200** 

# ESPECIALIDADES RICOLANDIA

### **RÓBALO RICOLANDIA**

Auténtico róbalo, apanado y en salsa de mariscos con camarones y calamares, gratinado, acompañado de papas a la francesa y patacón \$61,500

### TRUCHA CON CAMARONES

Gratinada en salsa de la casa con queso mozzarella y queso parmesano, acompañados de papas a la francesa y patacón \$48.700

### **POLLO PARMESANO**

Pechuga apanada, bañada en salsa napolitana y gratinada con queso parmesano y queso mozarella, acompañada de papas a la francesa y patacón \$48.700

### **MILANESA DE POLLO**

Pechuga de pollo apanada, acompañada de papas a la francesa y patacón \$37.700





ASADOS

El peso de cada

proteína corresponde a su peso en crudo aproximado y van

acompañados de

### PARRILLADA RICOLANDIA (500gr)

4 carnes: cerdo, chata, pollo y chorizo de la casa \$52.200

SOLOMITO DE RES (300gr) \$58.000

**PUNTA DE ANCA** (300gr) \$55.700

**CHURRASCO** (300gr) \$53,400

**LOMO DE CERDO** (300gr) \$38,900

PECHUGA DE POLLO (300gr) A la plancha COSTILLA AHUMADA (450gr) En salsa BBQ \$51.000

**LOMO DE CERDO (300gr)** En salsa champiñones \$42.500

PECHUGA DE POLLO (300gr) En salsa champiñones \$42.500

**SOLOMITO DE RES** (300gr) En salsa de champiñones \$61.500

**CHUZO DE POLLO** (200gr) \$24.500

**CHUZO DE SOLOMITO** 

(200gr) papa al vapor, tajada \$38,900 \$31.500 de maduro y arepa Parrillada Ricolandia Pág. 7

# PLATO VEGETARIANO

### CAZUELA DE FRÍJOL VEGETARIANA

Fríjoles, maicitos, aguacate picado, maduro picado, viruta de papa, porción de arroz y arepa \$26.500

# PESCADOS

Nuestros pescados son de 300gr aproximados y van **acompañados de papa** francesa y patacón

### RÓBALO

Apanado **\$51.000** 

### RÓBALO

En salsa de champiñones **\$54.000** 

### **TRUCHA**

Frita o a la plancha \$37.700

### TRUCHA

En salsa de champiñones **\$41.200** 

### **FILETE DE PESCADO**

Apanado **\$35.500** 

### **FILETE DE PESCADO**

En salsa de champiñones \$37.700



# PORCIONES

Papas a la francesa (200gr) **\$7.900** 

Papa americana (2 und) **\$3.500** 

Porción de arroz con arepa **\$4.800** 

Porción de ensalada **\$6.600** 

Carne molida (150gr) **\$9.600** 

Porción de quesito **\$5.200** 

Huevo frito (2 und) **\$3.500** 

Hogao

\$3.800

Arepas (4 und) **\$3.800** 

Tajada de maduro (3 und)

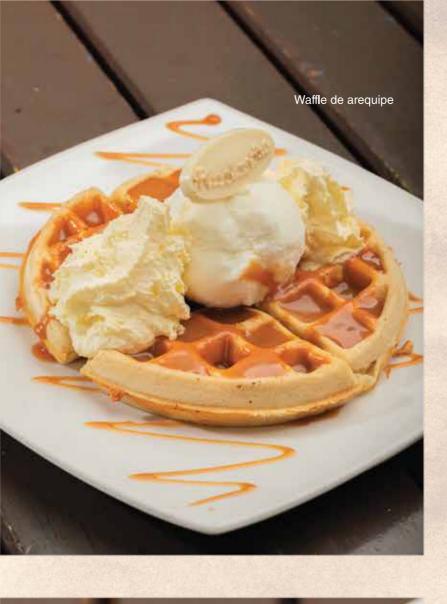
\$3.400

Aguacate

\$5.000

Chicharrón con arepa (150gr) **\$9.800** 





# POSTRES DULCILANDIA

Merengón

# MENÚ INFANTIL

Los menú infantil van acompañados con jugo en cajita

#### **4 DEDITOS DE POLLO**

Con papas a la francesa \$21.200

### **SALCHIPAPAS**

Con huevos de codorniz **\$21.200** 

### **NUGGETS DE POLLO**

Con papas a la francesa \$19,200

### **BANDEJITA**

Fríjoles, carne molida, arroz, tajada, aguacate y arepa **\$21.200** 

### **MERENGÓN**

Con fresas o melocotón \$12.300

### **WAFFLES**

Arequipe, chocolate o frutos rojos **\$12.300** 

### WAFFLES

Nutella **\$15.500** 

### OBLEA ESPECIAL

\$7.300

### OBLEA SENCILLA

\$4.000

### **BREVAS**

Con arequipe y quesito \$11.000

### FLAN DE CARAMELO

\$11.000

### FRESAS CON CREMA

\$10.200

### **BROWNIE ARTESANAL**

Con helado **\$11.000** 

# JUGOS

### JUGOS TRADICIONALES EN LECHE

Mango, Mora, Maracuyá, Guanábana y Fresa \$8.800

### JUGOS TRADICIONALES EN AGUA

Mango, Mora, Maracuyá, Guanábana y Fresa \$7.800

Zumo de Mandarina \$8.900

Jarra de zumo de Mandarina \$42.300

### SODAS FRUTALES

Manzana verde y yerbabuena \$9.000

Fresa y lyche \$9.000

Mango y yerbabuena \$9.000

Sandía **\$9.000** 

Maracuyá \$9.000

## LIMONADAS

Limonada de vino \$10.700

Limonada de yerbabuena

\$9.200

Limonada de coco \$10.200

Limonada cerezada \$9.200

Limonada natural \$7.700

Jarra limonada natural \$35.500

# BEBIDAS

Gaseosa **\$5.300** 

Té Hatsu **\$8.500**  Botella de agua \$4.800 Cerveza Corona \$11.000

Cerveza Pilsen / Águila / Águila Cero \$5.900 Cerveza Águila Light **\$6.850**  Cerveza
Club Colombia
\$7.100

Michelada sal y limón \$2.500



# CAFÉS

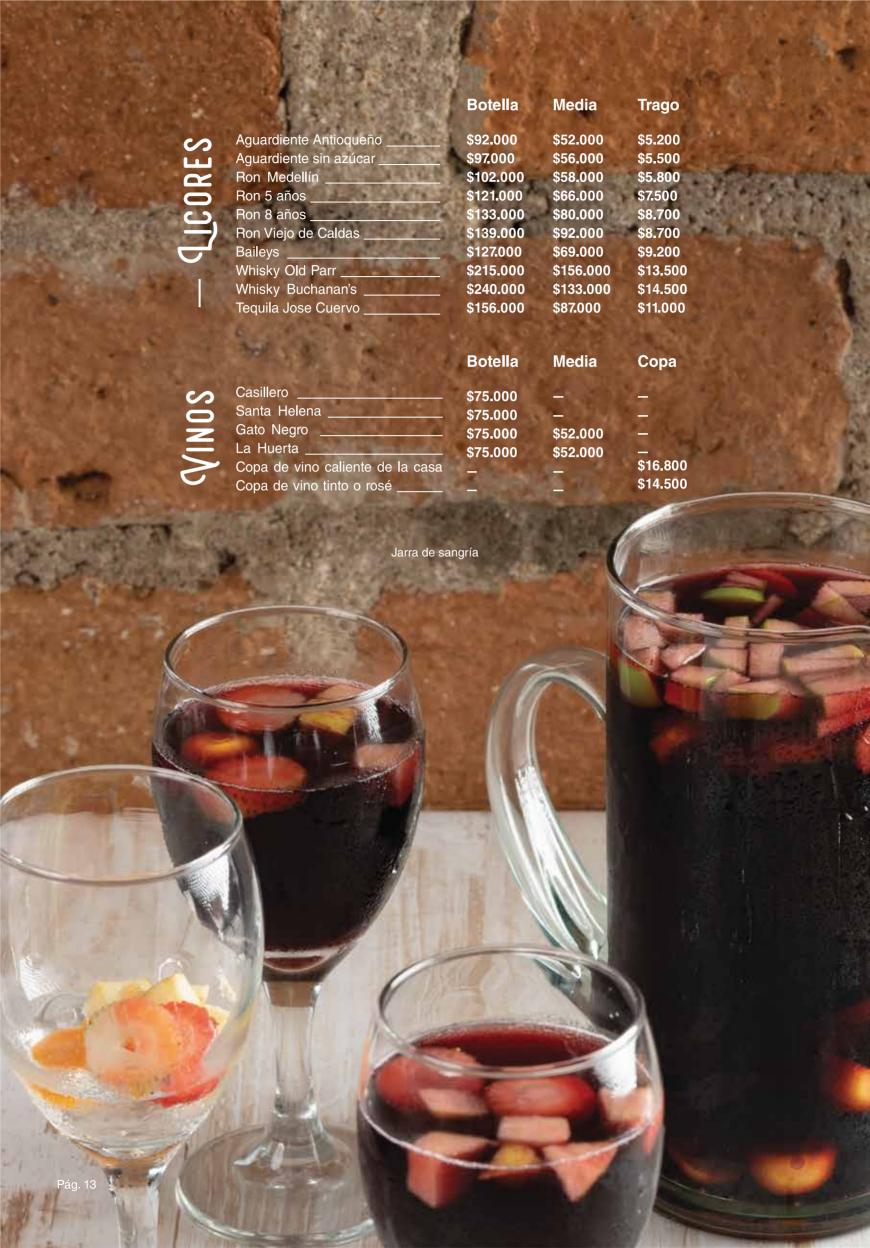
Capuchino	\$7.200
Capuchino con licor (Amaretto o Baileys)	\$9.000
Granizado de café	\$8.800
Café Latte	\$5.800
Tinto	\$4.000

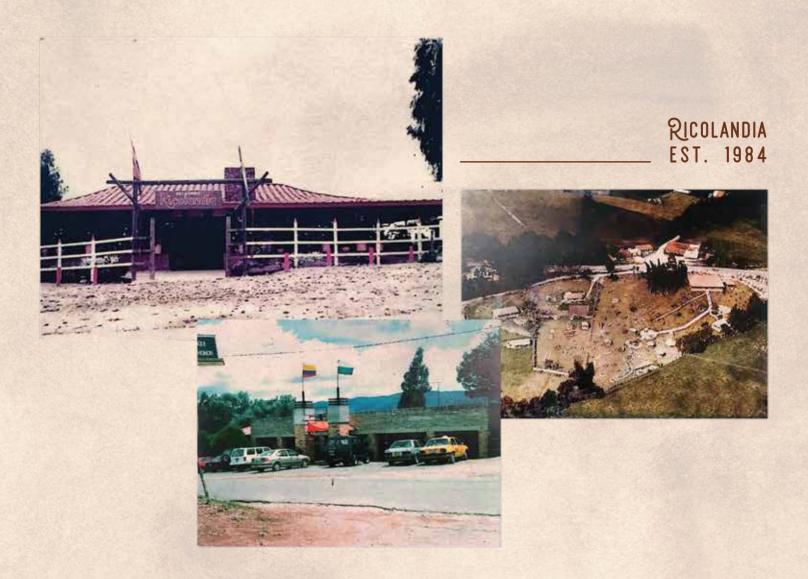
# BEBIDAS TÍPICAS

Infusión de frutos rojos	\$6.700
Canelazo	\$5.200
Milo frío o caliente	\$7.200
Chocolate en leche	\$5.300
Chocolate	\$4.700
Guandolo	\$4.400
Aguapanela	\$3.600
Aguapanela con leche	\$4.000
Aguapanela con quesito	\$6.400
Mazamorra con bocadillo	\$6.000
Vaso de leche con bocadillo	\$5.500
Claro con bocadillo	\$4.400

# BEBIDAS ESPECIALES

Jarra de sangría(A base de vino tinto o rose, vodka y frutas)	\$74.000
Copa de sangría (A base de vino tinto o rose, vodka y frutas)	\$17.400
Jarra de refajo	\$45.800
Cocteles (Margarita, Margarita de fresa)	\$16.800





# **NUESTRA**HISTORIA



El restaurante Ricolandia abrio sus puertas desde 1984 en la región Norte de Antioquia para acompañar a todas aquellas familias y amigos amantes de la cocina típica de tradición; del delicioso sabor de un buen sancocho de gallina hecho en leña, unos buenos fríjoles, un chorizo hecho en casa o una rica arepa de chócolo, pero sobre todo Ricolandia abrió sus puertas para todos los que aman vivir momentos únicos, maravillosos y que perduren en el tiempo. Por esas razones, Ricolandia se ha convertido en una gran familia con un equipo humano que desarrolla su labor con amor, respeto y pasión, dejando huella en todas las personas que nos visitan y regresan una vez más para recordar su niñez pero esta vez con la compañía de sus hijos, nietos y gratos amigos.

Este es tu restaurante Ricolandia.

Cordialmente les damos la bienvenida.

# Por acá i SIEMPRE A LA ORDEN!

Vuelva cuando quiera

