Descripción de platos del restaurante la cocina de mi abuela

* Ajiaco: una sopa espesa de pollo, papa, mazorca y guascas, una hierba aromática. Se sirve con crema de leche, alcaparras, aguacate y arroz blanco. Es un plato típico de la región andina, especialmente de Bogotá. Precio: 12 euros. Alergias: lácteos, alcaparras.
* Bandera paisa: un plato contundente que incluye frijoles, arroz, carne molida, chicharrón, huevo frito, plátano maduro, arepa, aguacate y hogao, una salsa de tomate y cebolla. Es el plato más representativo de la región antioqueña. Precio: 15 euros. Alergias: gluten, huevo.
* Lechona: un cerdo relleno de arroz, carne de cerdo, verduras y especias, que se hornea durante varias horas hasta que la piel queda crujiente. Se sirve con arepa y ensalada. Es un plato típico de las fiestas populares en varias regiones del país. Precio: 18 euros. Alergias: gluten.
* Sancocho: una sopa de carne de res, pollo o pescado, con plátano, yuca, papa, mazorca y cilantro. Se sirve con arroz blanco, aguacate y ají, una salsa picante. Es un plato muy común en el almuerzo de los fines de semana. Precio: 10 euros. Alergias: pescado, cilantro.
* Empanadas: unas frituras de masa de maíz rellenas de carne, pollo, queso o verduras. Se sirven con ají y limón. Son un bocado ideal para el desayuno o la merienda. Precio: 5 euros por 6 unidades. Alergias: queso, maíz.
* Arepa de huevo: una arepa frita de maíz blanco, que se abre y se rellena con un huevo crudo, que se vuelve a freír hasta que se cuaja. Se sirve con sal y limón. Es un plato típico de la costa caribe. Precio: 3 euros por unidad. Alergias: huevo, maíz.
* Patacón con hogao: una torta de plátano verde frito, que se aplasta y se vuelve a freír hasta que queda crocante. Se sirve con hogao, una salsa de tomate y cebolla. Es un plato típico de la costa pacífica. Precio: 6 euros. Alergias: plátano.
* Tamal: una masa de maíz con carne, pollo, cerdo, huevo, zanahoria, arveja y especias, que se envuelve en una hoja de plátano y se cocina al vapor. Se sirve con arepa y chocolate caliente. Es un plato típico del desayuno de los domingos. Precio: 8 euros. Alergias: maíz, huevo.
* Sobrebarriga: un corte de carne de res, que se cocina a fuego lento con salsa de tomate, cebolla, ajo y comino. Se sirve con papa, yuca, plátano y ensalada. Es un plato típico de la región cundiboyacense. Precio: 14 euros. Alergias: comino.
* Arroz con coco: un arroz dulce que se prepara con leche de coco, panela, canela y pasas. Se sirve con queso blanco rallado. Es un postre típico de la costa caribe. Precio: 4 euros. Alergias: lácteos, coco, pasas.