Raca
man
daka

Cocina Creativa

Domicilios

302 302 7541

Racamandakarest

Racamandaka

Racamandaka

Entradas

Canastas de carne desmechada

Canastica de patacón con jugosa carne desmechada.

$ 16.000

Canastas de camarón

Canaticas de patacón con camarones al ajillo.

$ 17.000

Madurito

Madurito con queso costeño y suero.

$ 8.000

Alitas BBQ

Jugosas alitas bañadas en salsa BBQ.

$ 16.000

Chicharrones con papa criolla

Jugoso chicharrón picado en trozo acompañado con papa criolla.

$ 17.000

Chorizo Santarrosano

Rico chorizo santarrosano acompañado de arepita con queso y ahogado.

$ 9.000

Coctel de camarón y pulpo

Cebolla tomate y cilantro finamente picado, sal, pimienta, salsa de tomate y mayonesa, puede acompañar con chips de platano o galleta soda.

$ 19.500

PICARAKA ó parte y comparte

Chorizo santarrosano chicharron crocante morcilla papa criolla bollo limpio.

$ 25.000

Raca man daka

Sopas

SOPA DE POLLO

La típica sopa con pollo. Acompañada de arroz blanco y aguacate

$24.000

MONDONGO

Tradicional mondongo de la casa.

$25.000

MOTE DE QUESO

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

$26.000

Raca man daka

Cazuelas

Cazuela **PAISA**

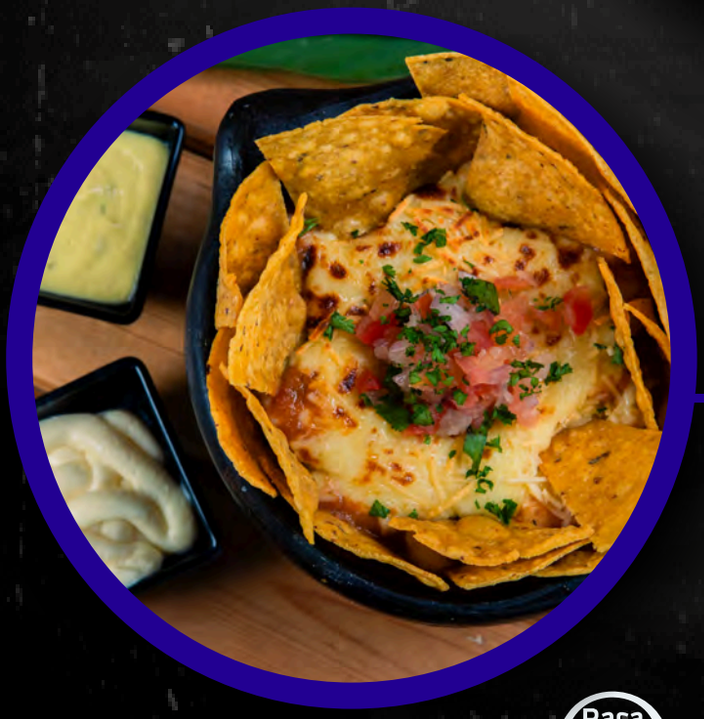
Lo mas delicioso de los sabores de una bandeja paisa reunidos en una cazuela con el toque mágico de nuestra cocina.

$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

Raca man daka

Cazuela

MOQUECA DE PESCADO

Guiso de tilapia en zumo 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

Raca man daka

Arroces

ARROZ ATOLLAO

Delicioso arroz preparado con cerdo, chorizo santarrosano y mix de verduras acompañado con patacones y suero.

$26.000

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS

Exquisito arroz preparado a base de frutos del mar, queso parmesano y acompañado con pan de ajo.

$35.000

ARROZ PAISA

Delicioso arroz preparado con carne desmechada, chorizo santarrosano, chicharrón, plátano maduro. Acompañado con huevo y aguacate.

$29.000

Raca man daka

Sabores de mi Tierra

FILETE DE TILAPIA AL AJILLO

Acompañado con arroz de coco, patacones y ensalada fresca.

$27.000

FILETE DE TILAPIA SUDADO

Acompañado con arroz de coco, patacones y ensalada fresca.

$28.000

POSTA CARTAGENERA

Jugosa posta de carne de res bañada en salsa cerveza y vino tinto. Servida con arroz de coco, patacones crujientes y ensalada fresca de la casa.

$28.500

BANDEJA PAISA

Elaborado con chorizo Santarrosano, chicharrón, frijol, arroz, tajada madura, aguacate, carne en polvo, arepa y huevo.

$38.000

Raca man daka

Pastas

STROGANOFF

Pasta en salsa demiglace y fajitas de lomo fino acompaña con rodajas de pan con ajo.

$30.000

POLLO CHAMPIÑON

Dados de pechuga en salsa de champiñones y queso parmesano, acompañado con rodajas de pan con ajo.

$28.000

BOLOÑESA

Pasta en salsa bolognesa y queso parmesano acompañado con rodajas de pan con ajo

$26.000

NAPOLITANA

Pasta en salsa napolitana y queso parmesano acompañado con rodajas de pan con ajo.

$22.000

Asados

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

Pechuga a la plancha $ 28.000

En salsa de champiñones $ 32000

Gratinada $ 32000

300 gr. de jugosa pechuga a la plancha, acompañada con papas a la francesa y ensalada fresca.

Medallones de Lomo Fino

Acompañado con arroz cremoso de champiñones.

$ 43.000

Chuleta de Cerdo

Jugosas chuletas de cerdo. Acompañadas de papas francesas y ensalada fresca.

$ 27.000

Lomo Redondo Asado

Jugoso corte de res. Acompañado de ensalada fresca y papas a la Francesa.

$ 28.000

Lomo Redondo *(Encebollado)*

Jugoso corte de res. Acompañado de ensalada fresca y papas a la francesa.

$ 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

Bife de Punta

Jugoso corte de res asado en salsa de chimichurri. Acompañado de papas a la francesa y ensalada fresca.

$ 38.000

Costillas de Cerdo BBQ

Acompañadas de ensalada fresca y papas a la francesa.

$ 38.000

Parrilada Mixta

Fajitas de pollo, carne y cerdo, chorizo, morcilla acompañado con Bollo limpio, papas francesas y papa criolla.

$ 72.000

Punta Gorda

Jugoso corte de res. Acompañado de ensalada fresca y papas a la Francesa.

$33.000

Raca man daka

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

Arepa de maiz blanco adicionamos dados de pechuga de pollo en salsa de champiñones y gratinamos con queso mozarella.

$22.000

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 Santarrosana

Sobre una arepa de maíz gratinada, servimos original chorizo Santarrosano salteado en hogao y decoramos con rodajas de aguacate.

$18.000

Raca man daka

★ Sánduches ★

STROGANOFF

Pan a las finas hierbas, fajitas de lomo fino salteados, bañado en salsa stroganoff y gratinado con 3 quesos

$29. 900

POLLO CHAMPIÑON

Pan a las finas hierbas, cubos de pollo salteado bañados en salsa de champiñones y gratinado con queso mozarella

$22.000

SANDWICH DE POLLO $25.000

Pan a las finas hierbas jugosa pechuga asada queso cheddar lechuga tomate cebolla acompaña con salsa de la casa.

POSTA NEGRA $25.000

Pan a las finas hierbas, carne en posta en salsa cerveza queso cheddar lechuga tomate cebolla acompaña con salsa de la casa.

RACA FAST

Hamburguesas

RACA CLASICA — **$24.000**

Pan tipo brioche, jugosa carne angus queso cheddar lechuga tomate.

MANDAKABURGER — **$26.000**

Pan brioche, jugosa carne angus queso cheddar huevo tocineta crocante bañada en ahogado de la casa.

RACABURGUER — **$28.000**

Pan tipo brioche, jugosa carne angus, queso cheddar, tocineta crocante, salsa de champiñones, cebolla caramelizada.

RACAMELOSA — **$28.000**

Pan tipo brioche, jugosa carne angus, queso cheddar, cebolla caramelizada con tocino de cerdo, lechuga, tomate.

LA PONDEROSA — **$28.000**

Pan tipo brioche, jugosa carne angus queso Philadelphia chutney de tomate pepperoni aros de cebolla crispy.

Desgranados

POLLO Y CARNE — **$24.000**

Jugosa pechuga de pollo, carne de res salteado con cebolla y pimentón, acompañado de bollo limpio, lechuga, queso costeño, papa chongo y salsa de la casa

RACA SALVAJE — **$45.000**

Papas a la francesa, pechuga de pollo, carne de res, chorizo y butifarra salteado con cebolla y pimentón, lechuga, queso costeño, papa chongo, salsa de la casa y gratinado de queso mozzarella y maiz.

COMBINADO — **$24.000**

Raca man daka

MENÚ

★ INFANTIL ★

$20. 000

Nuggets de pollo

Jugosos Nuggets acompañados de papas francesa, salsa de tomate y bebida.

Choripapa

Chorizo santarrosano con papas a la francesa y gratinado de queso mozarella

Pechuga Jr.

Jugosa Pechuga acompañada de papas francesa, salsa de tomate y bebida.

COCTELES

MARGARITA

Deliciosa bebida a base de tequila y sabor de tu preferencia (tradicional, mango, fresa, corozo, lulo y maracuyá)

$20. 000

MORDISCO

Refrescante bebida a base de vodka, frutos rojos y cerezas

$20. 000

Happy Hours

2 x $30.000 Cocteles

Raca man daka

CERVEZAS

AGUILA	$7.500
AGUILA LIGHT	$7.500
CLUB COLOMBIA	$8.000
HEINEKEN	$10.500
CORONA	$11.000
ANDINA	$6.500
STELLA ARTOIS	$12.000

VINOS

CABERNET SAUVIGNON	$7.500
MERLOT	$7.500
SAUVIGNON BLAC	$8.000
SANGRIA	$10.500

Racamandaka

★ JUGOS NATURALES ★

$ 7.200

- FRESA
- MORA
- LULO
- MANGO
- TAMARINDO
- MANDARINA
- MARACUYA
- COROZO

★ BEBIDAS ★

GASEOSAS 16 oz.	$5.500
AGUA EN BOTELLA	$4.500
AGUA EN BOTELLA CON GAS	$4.500
SODA HATSU	$9.000
TÉ HATSU	$9.000

BATIDOS

$ 7.200

Refrescantes

MELOMANIA $8.500
Fresa-Melocotón

MARACULULO

FRESA TROPICAL
Fresa-Maracuya

MANDARINALULO

FIESTA
Mandarina Fresa

Cremosos

RACAMANDAKA $12.900
Helado de vainilla-galleta danesas

COCOSETTE
Helado de vainilla-galleta de coco

FRUTOS ROJOS
Helado de vainilla-Frutos rojos

MANGOFRESA
Helado de vainilla

MANGOPASIÓN
Mango-Helado de vainilla

OREO

LIMONADAS

$ 9.000

Granizados

CEREZADA

COCO

COCO-YERBABUENA

MANGO

TRADICIONAL

YERBABUENA

TAMARINDO

Raca man daka

Raca
man
daka

Raca
man
daka

Domicilios

302 302 7541

Racamandakarest

Racamandaka