# MENÚ

# Restaurante Arco Iris 2



# **TRUCHA**

# TRUCHA A LA PLANCHA | \$32.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Asada a la plancha.

#### TRUCHA FRITA | \$32.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Frita en aceite

#### TRUCHA A LA CRIOLLA | \$38.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Sudada en salsa de la casa. Opcional consome.

#### TRUCHA AL AJILLO | \$40.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Envuelta en papel aluminio con una salsa a base de ajo, preparada al horno.

#### TRUCHA GRATINADA | \$40.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Su base en salsa rosa, gratinada con queso campesino

#### TRUCHA A LA MARINERA | \$52.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Preparada en Cazuela de barro acompañada de camarón, pulpo, calamar, almeja en salsa de la casa.

#### TRUCHA AL VINO | \$40.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Preparada en salsa de la casa a base de vino.

# TRUCHA EN CHAMPIÑONES | \$45.000

Tucha Arco Iris de 500 gr. Preparada en salsa de champiñones con un toque de vino.

#### TRUCHA AL ARCO IRIS | \$45.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Envuelta en papel selofan con una salsa especial, Asada a la plancha.

#### TRUCHA A LA CAZUELA | \$45.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Preparada en salsa de la casa, sudada en Cazuela de barro.

#### TRUCHA A LA CAZUELA CON

CAMARONES | \$52.000

Trucha Arco Iris de 500 gr. Preparada en salsa de la casa, sudada en Cazuela de barro más camarones.

# CAZUELA DE MARISCOS | \$35.000

Cazuela de Mariscos en salsa de la casa.

# CARNE

# BISTEC A CABALLO | 35.000 \$

380 gr. De carne de res en salsa de la casa, cebolla picada y huevo.

#### BISTEC SENCILLO | 33.000 \$

380 gr. De carne de res en salsa de la casa, cebolla picada.

# CARNE A LA PLANCHA | 32.000 \$

380 gr. De carne de res Asada a la plancha.

# SOPA

#### CREMA DE TRUCHA | 7.000 \$

Crema a base de trucha.

# SOPA DEL DIA | 6.000 \$



#### POLLO

### POLLO GRATINADO | 33.000 \$

400 gr.De Pechuga de pollo cubierto de salsa rosa gratinado con queso campesino.

# POLLO EN CHAMPIÑONES|33.000

400 gr. De Pechuga de pollo preparada en salsa de champiñones con un toque de vino.

#### POLLO A LA PLANCHA 30.000 \$

400 gr. De Pechuga de pollo asado a la plancha.

# POLLO AL VINO| 27.000 \$

400 gr. De Pechuga de pollo preparado en salsa de la casa a base de vino.

# POLLO FRITO| 20.000 \$

300 gr. Pierna Pernil Frito en aceite.

#### BEBIDAS

LIMONADA NATURAL | 6.000 \$

JUGO NATURAL | 5.000 \$

**GASEOSA** 

CLUB-ÁGUILA L

CERVEZA NAC