

HEREJE

>>> COCINA MESTIZA <<<



ENTRADAS: BS 35

Empanadas de suculento asado de tira, acompañadas de mayonesa de apio, cilantro y nuestro ají Hereje.

Empanada de mariscos ,queso crema cebollin. Mayonesa apio cilantro y uchucuta.

Croqueta de jamón serrano y queso azul, salsa de maracuyá

Pan de Chola:Crujientes láminas de cerdo con salsa de maní picante, cebollas encurtidas y chicharrón en pan de cuñape.

Salchipapa Hereje:mix de crujientes papas nativas con variedad de salchichas ahumadas, huevo frito y salsas de la casa.

SOPAS: BS 30

Crema verde: Cremita para calentar el alma. brócoli, espinaca, arvejas y aceite de jamón junto a nuestros crutones al parmesano.

Crema de tomate: Mezcla perfecta de tomate y queso con notas picantes y crutones al ajo y perejil.

Sopa criollala: Sopa de la abuela solo que mas rica.

Bisque concentrado de mariscos con toques picantes y cítricos.

FONDOS: BS 60

Arroz con mariscos: Cremoso arroz al ají amarillo con mariscos, arvejas y zanahoria, junto a nuestra mayonesa acevichada.

Arroz Bomba: Cremoso arroz con zapallo loche, tomate, vainitas y pimientos con tira cocida por 8 hrs y alioli de humo.

.Lomo Saltado: Jugosos trozos de lomo fino de res salteado al wok acompañado de cebollitas y tomate cherry, arroz con choclo y papas chicharrón.

Fricasé: Costilla de cerdo en suculento caldo picante de ají amarillo, mote gigante y papa.

Fideos Uchu: Pasta coditos en caldo de ají panka con costilla ahumada, papas y arvejas.

Mondongo: Costilla de cerdo en cocción a baja temperatura, ají de padilla ahumado, mote con palillo y papa hervida.

POSTRES: BS 25

Croqueta de arroz con leche al panko en salsa de manjar blanco.

Crema volteada bañada en miel de chancaca especiada.



CERVEZAS

HUARI.....20 Bs.

HUARI TRIGO.....20 Bs.

CORONA.....30 Bs.

BECKS.....20 Bs.

SODAS.....10 Bs.

PEPSI LIGHT

GUARANÁ ANTARCTICA

7 UP

AGUA SIN GAS

AGUA CON GAS

CBN

