

★ BIENVENIDOS ★

Sabemos de Carnes y más...



305 749 7090



La Carreta



@lacarretazipaquirá



La Carreta Zipaquirá

Nuestros platos son preparados al momento para garantizar su frescura y sabor excepcional. Por favor, tenga en cuenta que esto puede tomar un poco más de tiempo en su elaboración. Mientras espera, le sugerimos disfrutar de una deliciosa entrada.

★ ENTRADAS ★

AREPA CON QUESO Y HOGAO \$14.900

6 Unidades.

PATAcón GRATINADO CON HOGAO \$18.950

4 Unidades.

PLÁTANO MADURO CON QUESO Y SALSA DE GUAYABA \$18.950

CHORIZO CON AREPA \$20.500

3 Unidades acompañadas de arepa con queso mozzarella.

AGUACATE A LA PARRILLA \$20.500

Con salsa pico de gallo.

MORCILLA CON AREPA \$22.800

2 Unidades, acompañadas de arepa con queso mozzarella.

CHICHARRÓN CON AREPA O PAPA CRIOLLA ..\$31.500

Acompañado de arepa con queso mozzarella.

CHUNCHULLO CON AREPA O PAPA CRIOLLA ..\$28.500

Acompañado de arepa con queso mozzarella o papa criolla.

★ ENTRADAS DE MAR ★

CEVICHE DE CAMARÓN\$44.000

Camarones con zumo de limón, cebolla, salsa rosada o de tomate, aguacate y saltinas.

CEVICHE PERUANO \$44.000

Laminas de tilapia acevichado en leche de tigre, cebolla en plumas, maíz, julianas de pimentón y trozos de patacón.

CAMARONES AL AJILLO\$44.000

Acompañados de una cama de patacón y limón.

CAMARONES APANADOS\$47.000

Acompañado de salsa de la casa, papa francesa y limón.

★ HAMBURGUESAS ★

Nuestras hamburguesas sencillas incluyen 200 g de carne de res o pollo, excepto la Hamburguesa Alaska. Todas se sirven con papas rústicas. Las versiones dobles incluyen el doble de porción de carne (400 g), manteniendo el mismo gramaje por unidad.

SABANERA SENCILLA \$27.500	SABANERA DOBLE \$40.500
Queso, lechuga y tomate.	Queso, lechuga y tomate.
WEST SENCILLA \$29.000	WEST DOBLE \$42.000
Encebollada con queso, lechuga y tomate.	Encebollada con queso, lechuga y tomate.
COUNTRY SENCILLA \$30.000	COUNTRY DOBLE \$43.500
Tocineta, queso, lechuga y tomate.	Tocineta, queso, lechuga y tomate.
RANCH SENCILLA \$29.000	RANCH DOBLE \$41.000
Hogao, queso, lechuga y tomate.	Hogao, queso, lechuga y tomate.
COWBOY SENCILLA \$31.000	COWBOY DOBLE \$44.000
Salsa con champiñón, queso, lechuga y tomate.	Salsa con champiñón, queso, lechuga y tomate.
AMERICANA SENCILLA \$31.000	AMERICANA DOBLE \$44.000
Encebollada, tocineta, queso, lechuga y tomate.	Encebollada, tocineta, queso, lechuga y tomate.
CARRETA SENCILLA \$35.000	CARRETA DOBLE \$50.500
Salsa con champiñón, tocineta, queso, lechuga y tomate.	Salsa con champiñón, tocineta, queso, lechuga y tomate.
MEXICANA SENCILLA \$36.000	MEXICANA DOBLE \$52.500
Frijol refrito, pico de gallo, huevo, queso, lechuga y tomate.	Frijol refrito, pico de gallo, huevo, queso, lechuga y tomate.
TEXANA SENCILLA \$35.000	TEXANA DOBLE \$50.500
Charizo, guacamole, queso, lechuga y tomate.	Charizo, guacamole, queso, lechuga y tomate.
HOUSTON SENCILLA \$37.500	HOUSTON DOBLE \$51.500
Costilla ahumada por 6hrs, queso, lechuga y tomate.	Costilla ahumada por 6hrs, queso, lechuga y tomate.
CRISPY FIRE \$35.000	CRISPY FIRE \$50.500
Crujientes chicharrones bañados en salsa chipotle y BBQ de manzana, flameados con ron, mayonesa de pepinillos, lechuga fresca y tomate.	Crujientes chicharrones bañados en salsa chipotle y BBQ de manzana, flameados con ron, mayonesa de pepinillos, lechuga fresca y tomate.
ALASKA SENCILLA \$50.000	
Filete de salmón 200grs, salsa marinera, queso, lechuga y tomate.	

* Gramajes en crudo



La copa simboliza nuestras hamburguesas campeonas, las más queridas por nuestros clientes y reconocidas por su sabor único.



La estrella de 12 puntas representa los productos nuevos de nuestro menú

★ RECOMENDADOS DEL CHEF ★

Hemos creado este menú para todos los gustos y sabores, inspirado en las mejores recetas y en la variedad de productos nacionales e internacionales, típicos y criollos de Colombia.

★ PLATOS CRIOLLOS ★ RECOMENDADOS DEL CHEF

Incluyen los siguientes acompañamientos:

- Arroz blanco.
- Papa salada.
- Aguacate.

SOBRE BARRIGA A LA PARRILLA (350 GRS)	\$38.000
SOBRE BARRIGA SUDADA (350 GRS).....	\$40.000
COLA DE RES SUDADA (500 GRS)	\$37.000
SOBRE BARRIGA A LA PARRILLA (500 GRS)	\$60.000
SOBRE BARRIGA SUDADA (500 GRS)	\$62.000
COLA DE RES SUDADA (700 GRS)	\$62.000
1/2 BANDEJA PAISA	\$38.000
Arroz, frijol, carne molida, huevo frito, arepa, chorizo, plátano maduro, aguacate y chicharrón.	
BANDEJA PAISA	\$56.900
Arroz, frijol, carne molida, huevo frito, arepa, chorizo, rellena, plátano maduro, aguacate y chicharrón.	
AJIACO CON POLLO	\$45.500
Acompañada de arroz, mazorca, 1/4 de pollo bañado en hogao y aguacate.	

* Cremas en crudo

★ CREMAS Y SOPAS ★ RECOMENDADAS DEL CHEF

CREMA DE POLLO CON CHAMPIÑONES	\$23.000
Acompañada de pan baguette.	
TAZA DE FRIJOL	\$23.000
Acompañada de arroz blanco.	
CREMA DE TOMATE	\$26.000
Acompañada de nachos y trozos de aguacate.	
SOPITA DE AJIACO	\$22.000



★ PASTAS ★

RECOMENDADAS DEL CHEF

Incluyen UNO de los siguientes acompañamientos:

- Pan Baguette.
- Patacón.

PASTA CARBONARA\$56.500

Trozos de panceta de cerdo, tocineta, queso parmesano.

PASTA RAGÙ\$57.500

Trozos de lomo de res en salsa napolitana y queso parmesano.

PASTA ALFREDO CON POLLO Y CHAMPIÑÓN\$57.500

Salsa blanca, pollo, champiñones y queso parmesano.

PASTA CAMARÓN\$63.000

Salsa con camarones, queso parmesano y mejillanes.

PASTA MARINERA\$64.000

Salsa con mariscos, queso parmesano y mejillanes.

★ ARROCES ★

RECOMENDADOS DEL CHEF

Incluyen DOS de los siguientes acompañamientos:

- Papa en casco
- Patacón
- Papa salada
- Ensalada

ARROZ CON CAMARONES\$50.600

Con zanahoria y arveja.

ARROZ CARRETA\$52.000

Carne de res, pollo, tocineta, zanahoria y arveja.

ARROZ MEXICANO\$53.200

Carne de res, pollo, chorizo, cilantro, plátano, zanahoria, arveja y picante al gusto.

ARROZ MARINERO\$56.000

Con mariscos, zanahoria y arveja.

PAELLA VALENCIANA\$58.000

Pollo, castillos de cerdo, chorizo, verduras con pan baguette o patacón.



★ CERDO ★

RECOMENDADO DEL CHEF

Incluyen DOS de los siguientes acompañamientos:

- Papa en casco,
- Arepa,
- Papa salada,
- Arroz blanco,
- Ensalada.

LOMO DE CERDO SALTADO \$50.500

150grs. de lomo de cerdo, tomate, cebolla morada, pimentón, arroz blanco, papa en casco y huevo frito.

CHULETA DE CERDO \$49.500

400grs. a la parrilla.

TOMAHAWK DE CERDO \$61.000

Chuleton con hueso de costilla de cerdo, su marmoleo le confiere un gran sabor y una jugosidad excepcional.

PUNTA DE CERDO \$60.500

500grs. a la parrilla.

GOSTILLA BBQ SAN LUIS (400 GRS) \$63.500

Rack de costillas ahumadas por 3 horas con salsa BBQ.

FILET MIGNON DE CERDO \$63.500

Dos medallones de cerdo, envuelto en tocineta, bañado en salsa demiglase y champiñones.

*Arrozales en crudo

★ POLLO ★

RECOMENDADO DEL CHEF

PECHUGA A LA PARRILLA \$50.000

Incluyen DOS de los siguientes acompañamientos: Papa en casco, Arepa, Papa salada, Arroz blanco o ensalada.

PECHUGA CORDON BLUE \$67.000

Incluyen DOS de los siguientes acompañamientos: Papa en casco, Arepa, Papa salada, Arroz blanco o ensalada.

Acompaña tus carnes con nuestros excelentes adiciones:

- Champiñón \$65.000
- Pimentón marroneado \$60.000
- Encaballado \$60.000
- Gratinado \$60.000
- Gratinado al champiñón \$70.000
- Gratinado al pimentón \$65.000



★ PESCADO ★

RECOMENDADO DEL CHEF

Incluyen DOS de los siguientes acompañamientos:

- Papa en casco.
- Arroz blanco.
- Patacón.
- Ensalada.
- Papa salada.

🐟	FILETE DE TILAPIA A LA PLANCHA (450 GRS).....	\$44.200
	FILETE DE TILAPIA AL AJILLO (450 GRS)	\$46.500
	FILETE DE TILAPIA GRATINADA (450 GRS)	\$48.900
	FILETE DE TILAPIA EN SALSA MARINERA (380 GRS)	\$62.000
	FILETE DE TILAPIA GRATINADA EN SALSA MARINERA ...	\$65.000
🐟	MOJARRA FRITA (600 GRS)	\$50.500
	MOJARRA SUDADA (600 GRS)	\$57.000
	MOJARRA AL HORNO (600 GRS)	\$56.000
🐟	TRUCHA A LA PARRILLA (550 GRS)	\$54.000
	TRUCHA AL AJILLO (550 GRS)	\$60.000
	TRUCHA GRATINADA (550 GRS)	\$64.000
	TRUCHA EN SALSA MARINERA (550 GRS)	\$73.000
	TRUCHA GRATINADA EN SALSA MARINERA (550 GRS) ...	\$79.500
🍲	CAZUELA DE MARISCOS	\$60.500
	Acompañada de arroz, patacón y aguacate.	
🐟	SALMÓN AL CARBÓN (300 GRS)	\$60.500
	Acompañado de patacón o papa rústica, arroz y ensalada.	
	• AL AJILLO	\$62.500
	• GRATINADA	\$65.000
	• EN SALSA MARINERA	\$72.500
	• GRATINADA Y MARINERA	\$78.000
🍲	PAELLA MEDITERRANEA	\$63.500
	Anillos de calamar, camarones, pulpo, mejillones, almejas, pollo y cerdo acompañada de pan al ajillo o patacón.	

*Gratinados en crudo

★ ENSALADAS ★

ENSALADA DE LA CASA	\$35.500
Pepino zanahoria, lechuga, cebolla, tomate cherry, rollos de queso mozzarella, aderezo del día y queso parmesano.	
ENSALADA CON PECHUGA Y TOCINETA	\$56.500
Pepino, zanahoria, lechuga, cebolla, tomate cherry, trozos de pechuga, tocineta y queso parmesano.	
ENSALADA CON CAMARONES	\$60.000
15 unidades de camarones, Pepino, zanahoria, lechuga, cebolla, tomate cherry y queso parmesano.	

★ CARNES MADURADAS ★

BISTEC A CABALLO\$50.500

150grs de lomo fino, cebolla y tomate en bistec, papa salada, arroz blanco y huevo frito.

LOMO SALTADO\$63.500

150grs de lomo fino, tomate, cebolla morada, pimentón, arroz blanco, papa en casco y huevo frito.

LOMO AL TRAPO (350 GRS)\$69.500

Corte de lomo fino en bloque cubierto en sal, aromatizado con finas hierbas, envuelto en lienzo con vino (término medio).

LOMO AL TRAPO (650 GRS)\$120.000

Corte de lomo fino en bloque cubierto en sal, aromatizado con finas hierbas, envuelto en lienzo con vino (término medio).

*Gratinajes en crudo

★ CORTES MADURADOS ★

Incluyen DOS de las siguientes acompañamientos:

- Papa en casco.
- Arepa.
- Papa salada.
- Arroz blanco.
- Ensalada.

★ **CHURRASCO (350 GRS)**\$57.200

★ **PUNTA DE ANCA (350 GRS)**\$63.500

★ **BABY BEEF (350 GRS)**\$64.500

★ **BEEF DE LOMO (600 GRS)**\$110.000

★ **BEEF CHORIZO (600 GRS)**\$104.500

★ **BEEF DE PUNTA (600 GRS)**\$107.000

*Gratinajes en crudo

Acompaña tus carnes con nuestras excelentes adiciones:

- Champiñón\$14.000
- Pimentón marroneado\$13.000
- Encebollado\$13.000
- Gratinado\$13.500
- Gratinado al champiñón\$22.000
- Gratinado al pimentón\$21.000



★ CARNES MADURADAS ★ ESPECIALIDADES

FILET MIGNON (500 GRs) \$85.500

Das medallones de lomo de res, envueltos con tocineta, gratinados en salsa champiñón.

PARRILLADA LA CARRETA \$107.500

Para compartir 2 personas, carne de res (250 grs), lomo de cerdo (250 grs), 2 morcillas, 2 chorizos, chicharrón, papa criolla y arepa.

LOMO EN PIMIENTA (550 GRs) \$126.000

Beef de lomo de res bañado en salsa de pimienta.

TOMAHAWK (1 KG) \$207.000

Corte extraído de las castillas delanteras de la res, conservando el hueso y con parte de chata lo cual hace que tenga forma de hacha (término máximo 3/4).

aprovechando en crudo

★ MENÚ INFANTIL ★

SNACKS DE POLLO O PESCADO \$30.000

Papa a la francesa y Pony Malta de 200 ml.

HAMBURGUESA DE POLLO O RES \$30.000

Pechuga de pollo o filete de tilapia, a la plancha o apanada, queso, lechuga, tomate, francesa y Pony Malta de 200 ml.

FILETE A LA JOSÉ PABLO \$30.000

Filete de tilapia a la plancha, con papa a la francesa, salsa de tomate y Pony Malta de 200 ml.

★ PLATOS VEGETARIANOS ★

ARROZ VEGETARIANO \$41.000

Con vegetales salteadas, acompañado de papa con salsa rústica y ensalada.

PATACONES CON VEGETALES SALTEADOS \$46.000

ENSALADA CARRETA \$44.000

Vegetales y champiñones.

PASTA VEGETARIANA \$51.000

Con vegetales salteadas, acompañado de papa con salsa de tomate y pan baguette.



★ GUARNICIONES ★

ADICIÓN DE CHORIZO	\$8.000
PORCIÓN DE PURE DE PAPA	\$9.000
PORCIÓN DE ARROZ BLANCO	\$7.000
PORCIÓN DE ENSALADA	\$9.000
PORCIÓN DE AGUACATE	\$9.000
PORCIÓN DE HOGAO	\$7.000
PAPA FRANCESA	\$9.000
PAPA EN CASQUITO	\$9.000
ADICIÓN DE TOCINETA	\$10.000
PORCIÓN DE GUACAMOLE	\$11.000
PAPA CRIOLLA	\$11.000
ADICIÓN QUESO GRATINADO	\$11.000
ADICIÓN DE SALSA CHAMPIÑÓN	\$15.000
ADICIÓN SALSA MARINERA	\$23.000

★ BEBIDAS FRESCAS ★

SODA ITALIANA	\$19.000
Hierbabuena, cereza, maracuyá, liche o frutos rojos.	
JUGO NATURAL EN AGUA	\$10.500
Mora, fresa, guanábana, maracuyá, mango y lulo.	
JUGO NATURAL EN LECHE	\$13.000
Mora, fresa, guanábana, maracuyá, mango y lulo.	
LIMONADA NATURAL	\$10.000
LIMONADA DE COCO	\$14.000
LIMONADA DE VINO	\$18.000
LIMONADA DE MANGO	\$13.000
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$13.500
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$12.000
LIMONADA DE FRESA	\$13.500
LIMONADA CEREZADA	\$12.500
GASEOSA POSTOBÓN O COCA-COLA (400 ML)	\$7.000
BOTELLA DE AGUA	\$6.600
BOTELLA DE AGUA CON GAS	\$7.000
ADICIÓN DE MICHELADA	\$6.000
SHOT DE ZUMO DE LIMÓN	\$5.000
MILO FRÍO	\$19.500

★ CERVEZAS IMPORTADAS ★

BUDWEISER	\$10.000
CERVEZA CORONA	\$17.000
CERVEZA CORONITA.....	\$10.000
STELLA ARTOIS	\$17.000

★ CERVEZAS NACIONALES ★

CERVEZA AGUILA	\$8.500
CERVEZA AGUILA LIGHT	\$8.500
CERVEZA POKER	\$8.500
COLA Y POLA	\$8.500
CLUB COLOMBIA	\$11.000

★ MICHELADAS ★

TRADICIONAL	\$22.000
Cerveza corona, zumo de limón, sal o tajin en el borde del vaso.	
CHAVELA	\$28.000
Cerveza corona, zumo de limón, gotas de tabasco, tajin y chile en polvo, rodajas de naranja y hielo.	
MICHELADA TROPICAL	\$27.000
Cerveza corona, jugo de maracuyá, limón, chamoy y tajin.	

★ COCTELES DE AUTOR ★

FUEGO ROJO MEXICANO	\$32.000
Tequila, Vodka, Tamarindo, Escarchado con sal de jamaica.	
SMOKE GIN	\$35.000
Ginebra, romero y cítricos deshidratados.	
EL CARRETAZO	\$28.000
Aguardiente de limón ahumado, limón en trozos y un toque de azúcar	
PINK FLAMINGO	\$35.000
Ron blanco, fresas dulzonas, hierbabuena y maracuyá.	
COCONELA	\$35.000
Horchata de coco casero, vainilla y tequila.	
COCTEL DE LA CASA	\$20.500
Coronita, granadina y limón.	

★ COCTELES CLASICOS ★




MARGARITA TRADICIONAL	\$33.000
<small>Tequila, triple sec y limón.</small>	
MOJITO CLÁSICO	\$27.000
<small>Ron blanco o añejo, hierbabuena, limón y soda.</small>	
DAIQUIRI MARACUMANGO	\$35.500
<small>Ron, mango y maracuya.</small>	
BESO E' PIÑA CON COCO (PIÑA COLADA)	\$35.500
BESO E' PIÑA CON COCO (PIÑA COLADA) S.A	\$30.000
TINTO DE VERANO	\$22.000
<small>Vino tinto, sprite, zumo de naranja.</small>	
 MOSCOW MULE	\$39.000
<small>Vodka, jengibre y limón.</small>	
CUBA LIBRE	\$32.000
 MAGARITA FROZEN	\$35.500
COPA DE SANGRÍA FRUTOS ROJOS	\$34.500
COPA DE SANGRÍA FRUTOS AMARILLOS	\$34.500
JARRA DE SANGRÍA FRUTOS AMARILLOS O ROJOS	\$120.000

★ BEBIDAS CALIENTES ★



AGUA DE PANELA	\$6.000
EXPRESO	\$6.000
AMERICANO	\$7.000
CAPUCCINO	\$9.000
LATTE	\$9.500
AROMÁTICA	\$6.500
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$8.500
MOCCA	\$10.000
MILO CALIENTE	\$13.000
CARAJILLO CON RON O AGUARDIENTE	\$13.000
CANELAZO CON RON O AGUARDIENTE	\$14.500
COPA DE VINO CALIENTE	\$24.000

★ POSTRES ★

HELADO ARTESANAL	\$6.500
<small>Sabor a café, coco, arequipe, maracuyá, lulo, frutas rojas, bocadillo con queso.</small>	
COPA DE HELADO	\$16.000
BREVAS CON AREQUIPE	\$17.000
POSTRE DE LA CASA	\$16.000
BROWNIE CON HELADO	\$16.000
🏆 CUAJADA CON MELAO	\$17.000

★ VINOS ★

COPA DE VINO	\$23.000
VINO GATO NEGRO (BOTELLA)	\$130.000

★ LICORES ★

SHOT DE AGUARDIENTE	\$16.000
SHOT DE RON	\$19.000
VASO DE WHISKY (ONZA Y 1/2)	\$55.000
SHOT DE TEQUILA DON JULIO	\$44.000
1/2 BOTELLA AGUARDIENTE NÉCTAR	\$94.000
BOTELLA DE AGUARDIENTE NÉCTAR	\$140.000
1/2 BOTELLA DE RON VIEJO DE CALDAS	\$102.000
BOTELLA DE RON VIEJO DE CALDAS	\$177.000
1/2 BOTELLA DE TEQUILA JIMADOR	\$280.000
BOTELLA DE TEQUILA JIMADOR	\$440.000
BOTELLA DE TEQUILA DON JULIO	\$600.000
1/2 BOTELLA DE OLD PARR	\$275.000
BOTELLA DE OLD PARR	\$435.000
1/2 BOTELLA DE BUCHANAN'S	\$329.000
BOTELLA DE BUCHANAN'S	\$520.000





★ CARTA DIGITAL ★



305 749 7090



La Carreta



@lacarretazipaquirá



La Carreta Zipaquirá