



QUIRA

Cocina & Tradición



ENTRADAS

DEL PUEBLO VIEJO

PAPAS CHORREADAS 	16.000
Mix de papas con hogao y queso campesino.	
CACEROLA DE PATAcón 	24.000
Fondeu de queso paipa, hogao y patacones de la casa.	
AREPA DE CHOCLO 	16.000
Con mix de quesos, dulce de guayaba y suero costeño.	
PAN DE BONO ENCOCADO	28.000
Montaditos de arepas de pan de bono con encocado de camarón.	
EMPANADAS DE AJIACO	20.000
3ud Acompañadas de salsa de alcaparra y aji de uchuva.	
SOPITA DE TEMPORADA	18.000
Nuestras sopitas colombianas al estilo Quira.	

Bienvenidos a QUIRA
Fiel a nuestras raíces y orgullosos de nuestra herencia cultural,
celebramos la riqueza de las tradiciones de Colombia.
En QUIRA, reflejamos la esencia de nuestra cocina,
preservando la autenticidad de nuestra tierra.



ENTRADAS

DE CHICAQUICHA

QUIRA MADURO	29.000
Maduro asado, suero costeño, queso mozzarella, alioli y sobrebarriga desmechada con hogao y panela.	
CEVICHE DE CAMARON	32.000
Montaditos de patacón con ceviche de camarón y mango. Opción disponible vegetariana con orellanas.	
AREPAS DE YUCA CON LENGUA A LAS BRASAS	26.000
lengua braseada en salsa criolla sobre arepas de yuca y queso costeño.	
PICADA FRITANGUERA	32.000
Longaniza de cogua, morcilla, criollitas, arepas de peto y aji casero.	
CHICHARRÓN DE CERDO	
EL DE QUIRA: Acevichado con aji de uchuva ligero.	30.000
TRADICIONAL: Acompañado de arepas de peto, suero costeño y hogao.	30.000



AL ESTILO EL ZIPA

CODILLOS DE CERDO A LAS BRASAS

62.000

En salsa de tamarindo, servidos con pure de yuca y crocantes de lenteja.

TRUCHA DEL NEUSA

52.000

Servida con salsa de queso paipa, acompañada de crocantes de habas y papita sabanera con cubios.

POLLO LACADO

44.000

Pollo a las brasas servido en salsa criolla verde con verduras, puré de papa y reducción de lulo.

FIAMBRE DE LENGUA

48.000

Servido con chorreado, arepa de pan de bono, calentao con papa arvejas y mazorca.

ARROZ APASTELADO DE CAMARÓN

58.000

Con todo el toque del mar, servido sobre hoja de bijao y patacón.



AL ESTILO QUIRA

ARROZ CON POLLO

44.000

Con sabores de la casa, acompañado de croquetas de papa.

CACEROLA DE SOBREBARRIGA

52.000

Estofado de sobrebarriga con hogao, papa sabanera y mazorca asada.

COCIDO BOYACENSE

Para 1 54.000

Para 2 98.000

Con costilla de cerdo, pollo, y longaniza, papa, habas, cubios, arveja, mazorca y chugas. Servido con hogao. **Adiciona chorreado + 3.000**

CALENTAO

QUIRA: Con frijoles, chicharrón, madurito, huevo frito, longaniza y arepa. 42.000

CAMPO: Con frijoles, orellanas asadas, maduritos, huevo frito y arepa. 42.000

BISTEC A CABALLO

53.000

200gr de lomo fino asado, bañado con salsa criolla; acompañada con arroz blanco, aguacate y huevo frito.

FRIJOLADA

MONTAÑERA: Frijolada servida con chicharrón de cerdo, arroz, chorizo, aguacate y tajado de maduro. 44.000

SOPA COLOMBIANA DE TEMPORADA

38.000

Cada semana encuentras una opción diferente de lo mejor de Colombia. Acompañado con arroz y aguacate.



AL ESTILO EL ZAQUE

PARRILLA

PECHUGA A LAS BRASAS

Servida con mantequilla de la casa.

46.000

BIFE DE CHORIZO / CHURRASCO

380gr de lomo ancho madurado en corte bife o mariposa, servido con chimichurri de gulupa.

63.000

COSTILLAS DE CERDO A LAS BRASAS

500gr lacadas con panela y café.

56.000

SALMÓN QUIRA

250gr asado a la parrilla en salsa de Quira.

62.000

BABY BEEF

400gr asado a la parrilla con chimichurri de gulupa.

74.000

ESCOGE 2 ACOMPAÑAMIENTOS DE TU PREFERENCIA

ACOMPAÑAMIENTO 1

Papa chorreada - Papa criolla en chupe

Papitas con suero costeño

ACOMPAÑAMIENTO 2

Mazorca asada

Aguacate - ensaladita





ENSALADA

EL ZIPA 

29.000

Mix de verdes con cebollita encurtida, crocantes de lenteja, aguacate, mango, praline de coco y habas crunch.

ADICIÓN

Pechuga +8.000 / Camarón +12.000 / Orellanas + 6.000

KIDS

VALIDO PARA NIÑOS MENORES DE 14 AÑOS

NUGGETS QUIRA

26.000

PECHUGUITA ASADA

26.000

SOPITA

18.000

POSTRES

MILHOJA DE OBLEA

18.000

Capas finas de oblea con arequipe de la casa, cremoso de frutos rojos.

MERENGON DEL PUEBLO VIEJO

20.000

Con melocontes asados, cremoso de guanabana, y frutas rojos macerados.

POSTRE DE TEMPORADA

22.000

Al estilo Quira con lo mejor de Colombia.





 @quiracocina
 quirarestaurante@gmail.com
 (+57) 3244373214
 Cr 6 # 1 - 68 - Zipaquirá

Todos nuestros productos incluyen impuesto de consumo - 8% El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. - Ley 30 de 1986 Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. - Ley 124 de 1994

Este establecimiento sugiere una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el consumidor según la valoración del servicio prestado. Recuerde que la propina es voluntaria y los recursos recogidos son destinados exclusivamente al personal que hace parte de la cadena de servicio.

Al momento de solicitar la cuenta deberá indicar al mesero si desea factura electrónica, de lo contrario será emitida a “consumidor final”.