

Boquería® 25

CARTA
DIURNA

Celebrando
25 AÑOS DE
SABOR
QUE UNE
FAMILIAS



DESAYUNOS

25 años sirviendo calentado de frijoles tradicional.

CALENTADO DE FRIJOLES 25 \$ 35.000

UNA EXPERIENCIA

Frijoles trasnochados con Toopings de arroz, chicharroncitos, maduro, huevo, arepa y queso.

TAMALITO

Masa suave de maíz sazonada con cerdo y pollo. Hoja de plátano tradicional, arepa y queso.

\$ 30.000

HIGADO ENCEBOLLADO

Tiernas tajadas de hígado sazonado con abundante cebolla, acompañado con arroz, arepa y queso.

\$ 33.000

OMELETTE

Suave tortilla de huevo doblada. Con tomate, cebolla, tocineta, arepa y y queso fresco.

\$ 30.000

HUEVOS AL GUSTO

Preparados al instante a tu preferencia: Cacerola, pericos o revueltos, acompañado de arepa y queso.

\$ 28.000

ACOMPAÑANTES: Porción de frutas, Café o Chocolate y Jugo.

ENTRADAS

25 años sirviendo el mejor Chunchulo para picar y compartir.

CHUNCHULO CROCANTE 25 \$ 40.000

UNA EXPERIENCIA

Intestino delgado de res bien cocido y frito a fuego vivo hasta quedar crujiente y dorado.

CHICHARRÓN

Crocante y jugoso corte de cerdo, preparado a la perfección y servido con yuca cocida.

\$ 37.000

MORCILLA

Rellena artesanal dorada a la plancha, sazonada con finas hierbas y especias criollas.

\$ 24.000

BOFE

Corte seleccionado de res marinado y frito hasta lograr una textura dorada y crujiente.

\$ 22.000

EMPANADAS

Crocante masa de maíz dorada, rellena del clásico guiso casero de papa y carne.

\$ 18.000

MARRANITAS

Masa de plátano verde frito rellena de crujiente chicharrón de cerdo.

\$ 24.000

ABORRAJADOS

Plátano maduro suave relleno de queso fundido, rebozado y frito hasta dorar.

\$ 24.000

TOSTADAS DE PLATANO

Patacones crocantes de plátano verde, servidos solos o acompañados con delicioso hogao de la casa.

\$ 20.000

ANILLOS DE CALAMAR

Apanados al instante y fritos hasta quedar dorados y crocantes por fuera y tiernos por dentro.

\$ 37.000

CAMARONES APANADOS

Camarones seleccionados con una cubierta crujiente, fritos al punto ideal.

\$ 38.000

CHORICITOS

Pequeños chorizos criollos dorados a la parrilla, llenos de sabor y jugosidad.

\$ 22.000

ENSALADAS

ENSALADA BOQUERIA (Caliente)

Mix de lechugas, pollo, tomate cherry, queso y vegetales al vapor.

\$ 32.000

ENSALADA PACÍFICO (Fría)

Mix de lechugas, camarón, calamar, champiñón, aceitunas y aguacate.

\$ 38.000



25 años rindiendo tributo a las recetas y sazones que definen nuestra tierra

SANCOCHO DE GALLINA 25 \$ 60.000

UNA EXPERIENCIA

Sancocho tradicional de yuca, plátano, cimarrón y otras hierbas en cocción a fuego lento



UBRE (Teta de Vaca) \$ 55.000
Especialidad criolla de textura única.
Servida a la plancha o en salsa criolla.

SOBREBARRIGA (De Novillo) \$ 60.000
Corte tierno de res en cocción lenta.
Pídela a la criolla o dorada al horno.

LENGUA (De Novillo) \$ 55.000
Blanda, jugosa y de cocción paciente.
Bañada en salsa criolla tradicional.

MORRILLO (De Toro) \$ 60.000
Corte suave y de gran sabor. Preparado
a fuego lento con puro sazón criollo.

HIGADO (De Ternera) \$ 55.000
Salteado al punto exacto de jugosidad.
Acompañado de abundante cebolla.

CAZUELA (De Fríjoles) \$ 44.000
Acompañada con chicharrón, arroz,
platano maduro y aguacate.

BANDEJA PAISA \$ 60.000
Frijoles en su tinta, acompañados con:
Chicharrón, carne en polvo, chorizo,
arroz, aguacate y maduro.

CHULETA DE CERDO 25 \$ 55.000

UNA EXPERIENCIA

El clásico caleño por excelencia. Generoso filete apanado y crujiente para la mesa.

SANCOCHO DE COLA \$ 50.000
Cola sustancioso preparada a fuego
lento, con yuca, platano y hierbas.

AJIACO \$ 50.000
Cremosa sopa de papas y guascas
con abundante pollo. Servida con
arroz, crema, alcaparras y aguacate.

ARROZ ATOLLADO \$ 45.000
El ícono del Valle. Arroz caldoso e
impregnado de sazón con variedad
de carnes.

CARNE FRITA \$ 45.000
Como en casa de Mamá, acompañada
con arroz, tajadas de maduro y tajadas
de tomate.

BISTEC \$ 65.000
Lomito tierno de res sellada a la
plancha. Cubierta con jugosa salsa de
tomate y cebolla.

TAMAL (Fin de semana) \$ 45.000
Masa de maíz rellena de carnes y
verduras. Envuelto y cocido al vapor
en hoja de plátano.



CORTES & PARRILLA

25 años seleccionando los mejores cortes de res para llevar a tu mesa.

PUNTA DE ANCA MARIPOSA 25 \$ 75.000

UNA EXPERIENCIA (400 gramos)

El mejor corte madurado del novillo, con grasa para potenciar el sabor a la parrilla, acompañado de ensalada y papa.

BABY BEEF

\$ 78.000

Corte más tierno y magro de la res. Hecho a la parrilla, pídelo con pasta alfredo o papa y ensalada. (350 gramos)

CHURRASCO CORTE MARIPOSA

\$ 74.000

Madurado y con grasa en sus extremos, hecho a la parrilla y acompañado de papa y ensalada. (400 gramos)

TERNERA A LA BRASA

\$ 55.000

Corte magro y jugoso abierto, hecho al carbón y acompañado de ensalada y papa. (400 gramos)

TRÍO DE TORO ROJO

\$ 90.000

Tres cortes de baby, churrasco y punta. Variedad de texturas acompañado de ensalada y papa. (600 gramos)

NEW YORK (Importado)

\$ 110.000

Corte tierno con grasa lateral, que le aporta gran jugosidad. Acompañado con ensalada y papa. (350 gramos)

PICANÑA (Importado)

\$ 110.000

Corte tierno con grasa lateral, que le aporta gran jugosidad. Acompañado con ensalada y papa. (350 gramos)



CERDOS Y POLLOS



25 años dominando el fuego: la dorada crocancia del cerdo y la jugosa sazón del pollo.

POLLO CARIBEÑO 25 \$ 49.000

UNA EXPERIENCIA

Pechuga de pollo rellena con queso, piña, cebolla caramelizada y envuelto en tocineta, acompañada con arroz blanco.

CODO DE CERDO

\$ 79.000

Corte jugoso y tierno de cocción lenta, horneado hasta lograr una piel dorada y crujiente.

POLLO A LA PARRILLA (Filete)

\$ 48.000

Pechuga de pollo jugosa, marinada en finas hierbas y sellada a fuego vivo. Acompañado de ensalada y papas rusticas.

COSTILLA AHUMADA

\$ 65.000

Costillas seleccionadas con un proceso de ahumado natural a la brasa. Tiernas, jugosas con aroma a leña de la casa.

POLLO PRIMAVERA

\$ 47.000

Pechuga de pollo en forma de corazon, coronado con queso, tomates secos, aceite de oliva, con pasta alfredo.

COSTILLA BBQ

\$ 66.000

Costillas suaves que se desprenden del hueso, bañadas en nuestra salsa BBQ artesanal. Notas dulces y ahumadas.

CHURRASCO DE POLLO

\$ 44.000

Pernil de pollo campesino, deshuesado y hecho a la parrilla. Acompañado con ensalada y papas rusticas.

LOMO DE CERDO AL DURAZNO

\$ 56.000

Jugoso lomo magro, bañado en salsa de durazno y acompañado con papas rusticas y arroz.

POLLO BOQUERIA AL LIMON

\$ 46.000

Medio pollo real, semi deshuesado, marinado y hecho a la parrilla, acompañado con ensalada y papas rusticas.





25 años creando sonrisas y grandes momentos para pequeños comensales.

HAMBURGUESA DE LA CASA 25 \$ 35.000

UNA EXPERIENCIA

Perfecta para niños y adultos: **180 gramos** de Res, pan de la casa, queso fundido, salsas y tocineta.

PASTA BOLOÑESA

Pasta corta en nuestra tradicional salsa boloñesa artesanal con un toque de queso parmesano.

\$ 35.000

JULIANAS DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo apanadas o a la plancha, acompañadas de papas a la francesa.

\$ 34.000

BABY JUNIOR

Tierno corte de lomo de res a la parrilla en porción infantil, servido con el acompañamiento a elección.

\$ 40.000

CHULETICA DE POLLO

Corte de filete de pollo apanado, acompañado con papas fritas y salsa de la casa.

\$ 34.000

POSTRES Boquería 25

25 años rindiendo homenaje al lado más dulce de nuestra tradición

CUAJADA CON MELAO 25 \$ 16.000

UNA EXPERIENCIA

Cuajada fresca, bañada en melao de panela. Con rayadura de limón. Balance entre lo dulce y lo salado.

POSTRE DE NATAS

El clásico de la repostería: Natas cocidas a fuego lento, con un suave toque de licor y pasas.

\$ 18.000

ARROZ CON LECHE

Cocinado a fuego lento hasta su punto más cremoso con pasas y un toque de salsa de mora natural.

\$ 18.000

MERENGÓN DE FRUTAS

Merengue con frutas: Guanabana, fresa y mora. Crujiente y muy refrescante.

\$ 24.000

MOUSSE DE MARACUYÁ

Postre frío de textura tersa, suave y esponjosa. El equilibrio justo entre el toque cítrico y el dulce natural.

\$ 16.000

MAZAMORRA DE LA ABUELA

Mazamorra tradicional con leche, con panela y **bocadillo beleño**.

\$ 18.000

MANJAR BLANCO VALLUNO

Auténtico manjar elaborado en paila de cobre. Orgullo de nuestra tierra, acompañado con cuajada y brevas.

\$ 18.000

CÓCTELES 25 AÑOS

SANGRÍA DE LA CASA (COPA) \$ 40.000

UNA EXPERIENCIA

Vino tinto o blanco macerado con frutas frescas y un toque de licor, refrescante para compartir en la mesa.

GIN & TONIC

Ginebra de perfil botánico con tónica premium y notas cítricas. Un trago frío, burbujeante y elegante.

\$ 40.000

MARGARITA (2X1 TODOS LOS DÍAS)

Tequila, licor de naranja y zumo de limón fresco con borde escarchado. El clásico balance entre cítrico, fuerza y tradición.

\$ 45.000

MARTINI LYCHEE

Vodka premium integrado con la dulzura exótica del lychee. Sofisticado y de aroma frutal único.

\$ 40.000

PIÑA COLADA

Ron blanco, crema de coco y jugo de piña natural. Textura cremosa y sabor tropical en su punto ideal.

\$ 40.000



Boquería® **25**

Gracias Cali

**25 AÑOS DE
CHUNCHULO
QUE UNE
FAMILIAS**

