



La Resa-k

CARTA

HORARIO

VIERNES A
DOMINGO

13:00 - 2:00

SOPAS Y CALDOS



Sopa de mani

Sopa de mani

Un caldo hecho con mani crudo licuado, verduras, carne y macarrones. Se sirve con un poco de papas fritas.

Patasca

Es una sopa espesa que contiene maíz mote, carne de res y cerdo y caldo, siendo una combinación deliciosa de sabores tradicionales bolivianos.

Kawi

El caldo K'awi es un plato de sopa, está hecho de carne de pecho de ternera. Se acompaña de las tradicionales patatas y chuño.

Fricasé

Un caldo picante aderezado con cebolla y aji panca picante, con trozos de carne de cerdo, chuño negro y mote blanco.

Caldo de pollo

El caldo de pollo es una sopa hecha con trozos de pollo, papas, zanahorias y otras verduras cocinadas en un caldo sabroso a base de hierbas y especias.

Caldo de pata

El caldo de pata es una sopa que contiene patas de res cocidas, papas, chuño y verduras, todo cocinado en un caldo sazonado con hierbas y especias.

PLATOS

Parrillada

Carne a la parrilla de pollo, corazón, churrasco, cuadril, ubre de ternera, chorizo rojo y morzilla con guardaciones de ensalada, majadito y arroz con queso incluidas. Yuca y papa a la parrilla.

Churrasco

Es un plato que consiste en churrasco de ternera que se asa a la parrilla y se sirve con ensalada, arroz con queso, chorizo rojo y yuca.

Pollo a la parrillada

Es un plato que consiste en una pierna de pollo a la parrilla acompañada de ensalada, arroz y patatas fritas.

Cuadril

Se elabora con carne de cuadril de ternera, que se sazona y asa a la parrilla, acompañado de ensalada, arroz con queso, chorizo, morzilla y yuca.

Parrillada



Lechón al horno



Keperi

Keperi

Consiste en un trozo de carne que se hornea y queda con un suave y delicioso sabor. Viene acompañado de arroz con queso, ensalada rusa y yuca.

Lechón al horno

Es un delicioso plato que se prepara asando carne de cerdo marinado. Acompañada de choclo, platano, papa y ensalada.

Pique macho

Un plato que combina carne de res, salchichas, huevo duro con patatas fritas, cebolla y tomate.

Chicharrón

El chicharrón es un plato hecho con trozos de carne de cerdo fritos. Se sirve con mote (maíz cocido), papas y ensalada.

PLATOS



Majadito

El majadito consiste en una mezcla de charque con arroz acompañado de plátano y huevo frito.

Majadito con rapi

Un plato que combina arroz cocido con charque (carne seca de res). Se sirve con rapi, una especie de locro cocido con carne.

Majadito de pato

un plato que combina arroz cocido con carne de pato desmenuzada, cebolla, tomate y hierbas y especias al gusto. Se sirve con huevo frito y plátano maduro frito.

Picante de pollo

Es un plato con una pieza de pollo en una salsa espesa picante acompañado de arroz, chuño, papa y ensalada.

Picante mixto

Un plato que combina diferentes carnes, cocinadas en una sabrosa salsa de ají, cebolla, tomate y papas acompañado de arroz.

Pollo Broaster

un plato que consiste en pollo marinado, luego empanizado y frito. Se sirve tradicionalmente con patatas fritas y ensalada

Charque

Un plato que consiste en carne de res seca y salada, que luego se desmenuza, acompañado de papas y mote (maíz cocido).

Salchipapa

Consiste en papas fritas y salchichas cortadas en trozos pequeños, acompañadas de mayonesa y ketchup.



Majadito

REFRESCOS

Mocochinchi

Bebida refrescante y azucarada, típica de la gastronomía boliviana elaborada con duraznos pelados y deshidratados.

Limonada

Bebida refrescante elaborada con agua, azúcar y jugo de limón.

Chicha

La chicha es una bebida elaborada a base de maíz en agua azucarada.

Bebidas gaseosas

Fanta Naranja/Limón, Coca-Cola, Aquarius, Nestle

Agua



CERVEZA

Coronita

Desperado

Budweiser (Botella)

Heineken

Estrella Damn



Buen provecho!!

La Resa-k