

Restaurante Tutú

BEBIDAS

Jugos naturales en agua	\$8.900
Jugos en leche	\$12.000
Limonada natural	\$8.000
Limonada cerezada	\$8.900
Cóctel de corozo	\$13.400
Botella de agua	\$5.000
Botella de agua con gas	\$5.500
Michelada con soda	\$11.000
Michelada con cerveza	\$12.500
Cerveza Heineken	\$10.500
Cerveza Club Colombia	\$9.500
Gaseosa Coca Cola	\$5.300
Gaseosa Coca Cola Zero	\$5.800

ENTRADAS

CÓCTEL DE CAMARONES /\$32.000

Camarones marinados en cilantro, cebolla roja y ají criollo; bañados en salsa rosada. Acompañados con chips de plátano.



CHICHARRONES SICARARE /\$29.500

Panceta de cerdo cocida a fuego lento. Con cascots de papa criolla, guacamole y suero.

QUESO CRIOLLO /\$19.500

Queso típico de la región asado a la parrilla. Con chips de plátano.

LANGOSTINOS TEMPURA /\$35.700

Langostinos rebozados y fritos en tempura y salsa de pimentón ahumado.

BUÑUELOS DE PESCADO /\$33.500

Crujiente mezcla de pescado marinado y papa con hogao criollo.



MENÚ INFANTIL

DEDITOS DE POLLO /\$27.000

Lonjas de pollo apanado acompañados de salsa miel mostaza y papas a la francesa.

MINI HAMBURGUESA /\$14.000

Carne a la parilla, jamón y queso mozzarella en pan de la casa, acompañada de papas a la francesa.

BABY BEEF Y PAPITAS [120 gr] /\$34.000

Lomo de res a la parrilla acompañado de papitas en cascots.



PICANTES



VEGETARIANOS



PARA NIÑOS

SOPAS & CREMAS

Todas las preparaciones vienen acompañadas de pan blanco.

SOPA DE PESCADO /\$14.100

Trozos de pescado blanco, cebolla roja, apio y cilantro.

CREMA DE LA SIERRA /\$16.200

Preparada a base de maíz y servida con cubos de queso asado.



CREMA DE CHAMPIÑONES /\$13.000

Suave mezcla de champiñones salteados, mantequilla, vino blanco y parmesano.



SOPA DE LA ABUELA /\$13.000

Variedad de verduras frescas, trocitos de carne de res y cilantro.



SOPA DE VERDURAS /\$10.800

Habichuelina, arvejas, zanahoria, papa criolla, pollo y un toque de cilantro.

ENSALADAS



CAPRESE /\$19.500

Tomate fresco en rodajas, hojas de albahaca y queso mozzarella. Servida con vinagreta de albahaca.

POLLO & QUESO /\$30.300

Lechuga, tomates cherry, zanahoria, maíz salteado, queso frito, pepinillos y lonjas de pechuga de pollo a la parrilla.

*Con vinagreta de maracuyá.

ARROCES

CREMOSO DE CALABAZA /\$45.500

A base de calabaza, variedad de quesos y cubos de pescado apanado.

ARROZ CON POLLO /\$32.400

La receta tradicional colombiana de arroz con pollo y verduras.

CHAUFA DE CERDO /\$38.900

Salteado con lonjas de cerdo, tortilla de huevo y vegetales.

CHAUFA DE CAMARONES /\$42.000

Salteado con camarones frescos, tortilla de huevo y vegetales.

• Los precios incluyen el impuesto al consumo •

CARNES

BABY BEEF [250 gr] /\$41.000
Centro de lomo de res a la parrilla marinado con ajo y especias.

LOMO RANCHERO [250 gr] /\$45.400
Medallones de lomo de res a la parrilla con cebollitas encurtidas, tocineta crocante y un toque de vino tinto.

LOMO A LA PIMIENTA [250 gr] /\$43.000
Medallones de lomo de res cubiertos con salsa de pimienta.

LOMO DE CERDO [240 gr] /\$41.000
Medallones de lomo de cerdo a la parrilla bañados en salsa a base de vino tinto.

BONDIOLA [240 gr] /\$41.000
Corte tierno de cerdo a la parrilla con chimichurri de mango.

POLLO

POLLO CARIBEÑO [240 gr] /\$39.000
Pechuga apanada en migas de plátano con salsa de tamarindo.

POLLO A LA CREMA Y TOMATES SECOS [240 gr] /\$40.000
Pechuga rellena de queso crema, tomates secos y miel, bañada en salsa de queso.

POLLO AL GRILL [250 gr] /\$34.600
Pechuga marinada y asada a la parrilla.

POLLO A LAS FINAS HIERBAS [250 gr] /\$36.000
Pechuga a la plancha bañada mantequilla de finas hierbas.

POLLO ALIOLI [240 gr] /\$36.800
Pechuga a la plancha con salsa de ajo rostizado.

PESCADO

SALMÓN AL GRILL [220 gr] /\$49.700
Filete a la parrilla marinado con especias.

SALMÓN AGRIDULCE [220 gr] /\$51.000
Filete a la plancha con salsa de miel de naranja y jengibre.

RÓBALO GRATINADO [240 gr] /\$51.900
Filete bañado en salsa de camarones gratinado.

TILAPIA AL LIMÓN [240 gr] /\$42.000
Filete a la plancha con mantequilla de limón y finas hierbas.

PESCA DEL DÍA [240 gr] \$48.600
Filete de pescado a la plancha.

PASTAS

ALFREDO CON POLLO /\$35.700
En salsa cremosa con champiñones, espinacas, tomates cherry, jamón y pollo.

CON CAMARONES /\$36.800
En salsa de camarones, salsa criolla y queso.

POLLO Y CHAMPIÑONES /\$32.400
En salsa cremosa de champiñones y lonjas de pollo.



CON VEGETALES /\$29.900
En salsa de tomates con champiñones, calabacín, zanahoria y cebolla.

CARBONARA /\$30.400
En salsa de crema de leche, tocineta y tomillo.

LASAGÑA BOLOÑESA /\$30.300
Con salsa de carne boloñesa, jamón y queso mozzarella.

CANELONES DE POLLO /\$35.700
Con salsa bechamel, pollo desmechado y jamón.

GUARNICIONES

- PAPAS A LA FRANCESA.
 - PAPAS AL VAPOR.
 - PURÉ DE PAPA.
- PATACONES.
 - ARROZ BLANCO.
 - PAN CON AJO.



VEGETALES AL WOK:
Zanahoria, calabacín y cebolla.

ENSALADA DE LA CASA:
Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepinillos y vinagreta.



POSTRES

PAVE /\$11.000
Torta tradicional de galleta dulce, arequipe, chocolate y crema.

FLAN DE CARAMELO /\$8.700

CREME BRULEE /\$10.900
Crema suave recubierta de caramelo crocante.

¡HELADOS VALLENATOS! /\$10.900
Helado a base de dulces tradicionales de Valledupar.
• Elige entre dulce de leche o dulce de plátano.