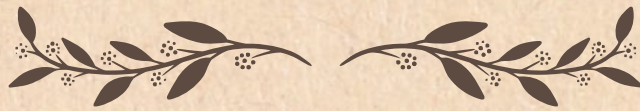


# NUESTRAS ESPECIALIDADES



## CHICHARRÓN

16€

Costillas de Cerdo confita en su propia manteca especiada y aromatizada con hierbas. Acompañado con Mote (Grano de Maíz hervido), patata, ensalada de tomate, cebolla, zanahoria, pimiento verde aliñada y plátano maduro.



## ESCABECHE

15€

Pies de Cerdo aliñadas en Vinagre. Acompañado de Mote (*Grano de Maíz hervido*), patata, plátano maduro, ensalada aliñada y guindillas al vinagre.



## PIQUE A LO MACHO

15€

*Plato bandera Cochabambino.*

Patatas fritas, carne de ternera salteada, frankfurt, ensalada de tomate, cebolla, pimiento verde y huevo duro.



## CHARQUE

16€

Carne de ternera desmechada fina y crujiente. Acompañado de queso fresco de vaca, mote (*Grano de Maíz hervido*), patatas y huevo duro.

# NUESTRAS ESPECIALIDADES



## **POLLO BROASTER 16€**

Pollo frito rebozado acompañado de arroz, patatas fritas y plátano maduro.



## **MILANESA 15€**

Filete de carne apanada en pan y rebozada en huevo. Acompañado de arroz, patatas fritas, ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y cebolla.



## **SILPANCHO 15€**

Carne de ternera empanada y aplastada finamente. Acompañado de arroz, patatas asadas, huevos fritos y ensalada de tomate, pimienta y cebolla picada.



## **LECHÓN AL HORNO 17€**

Costilla de Cerdo con piel cocida al Horno por horas. Acompañado de Choclo (*Mazorca*), plátano maduro, patata, ensalada de lechuga Iceberg, cebolla y tomate.

# CALDOS TRADICIONALES



## SOPA DE MANÍ

9€

La sopa por excelencia de Bolivia.

Lleva Maní triturado, Verduras, Papas fritas en tiras pequeñas, Macarrones y Carne de Ternera. Es el plato más consumido alrededor de todo Bolivia.



## FRICASÉ

13€

Caldo de Verduras con Ternera cocida y retostada, acompañada de Arroz blanco hervido, patata y huevo duro. Decorada con Cebolla Verde.



## CALDO DE KAWI

9€

*Si se sirve por separado 10€*

Caldo de Verduras con Ternera cocida y retostada, acompañada de Arroz blanco hervido, patata y huevo duro. Decorada con Cebolla Verde.

# PARA COMPARTIR



## PLANCHITA

40€

*Plato Bandera Cochabambino.*

Combinación de carnes y vegetales frescos en una plancha. Lleva pollo, butifarra, frankfurt, chuleta de ternera, chorizo parrillero, morcilla, huevos Fritos, sofrito de cebolla, pimiento y tomate.

PARA 4 PERSONAS



## PARRILLADA VERDURAS 12€

Verduras a la parrilla con salsa romesco. Lleva berenjena, calabacín, tomate, espárragos, patata y pimientos verde y rojo.



## PARRILLADA COMPLETA 40€

Combinación de carnes a la Parrilla. Lleva Churrasco de Ternera, Butifarra, Chorizo Parrillero, Pollo, Morcilla, Panceta y Patatas.

Incluye dos guarniciones: Arroz Blanco y Ensalada Variada.



## K'JARAS

16€

Cuero de cerdo, chorizo parrillero, chuleta de cerdo, mote (*Grano de Maíz hervido*), queso fresco y patata asada.



## SALCHIPAPAS

7€

Plato de Patatas y salchichas Frankfurt fritas.



## MADURO Y QUESO

8€

Plátano Maduro frito con Queso Fresco.



## CHOCLO CON QUESO

7€

Mazorca de Maíz con Queso fresco.

## VINO TINTO

<b>Vino de la Casa</b> Abadía del Roble	<b>11.00€</b>
<b>Estola</b> Crianza Tempranillo, 2018	<b>12.90€</b>
<b>Zinio Rioja</b> Tempranillo Crianza, 2017	<b>19.00€</b>

## VINO ROSADO

<b>Mateus Rosé</b> Vino suave, fresco y joven	<b>14.00€</b>
<b>Estola Rosado</b> Tempranillo 2023	<b>14.90€</b>

## CERVEZAS

**PACEÑA 3.50€**

<b>Heineken</b>	2.80€
<b>Estrella Damm</b>	2.80€
<b>Estrella Galicia</b>	2.80€
<b>Budweiser</b>	2.80€
<b>Voll Damm</b>	3.50€
<b>Desperados</b>	3.50€
<b>Corona</b>	3.50€
<b>Clara</b>	2.80€
<b>Cerveza Sin Alcohol</b>	2.70€
<b>Copa Turia</b>	3.00€
<b>Copa Clara</b>	2.80€
<b>Copa Estrella Damm</b>	2.80€

## VINO BLANCO

<b>Benizar</b> Semidulce	<b>15.00€</b>
<b>Estola Verdejo</b> Verdejo 2023	<b>14.00€</b>

## ESPUMOSOS

<b>Juve Mansana</b> Cava.	<b>10.00€</b>
<b>Lambrusco Rosado</b> Maestri del Casale.	<b>11.00€</b>
<b>Freixenet Rosado</b> Cava Premium.	<b>16.00€</b>

## SANGRIAS

<b>Sangría de Vino 1,6L</b>	<b>13.00€</b>
<b>Sangría de Cava 1,6L</b>	<b>15.00€</b>

## COPAS CON HIELO

<b>Copa Baileys</b>	6.00€
<b>Copa Licor 43</b>	6.00€
<b>Copa Orujo</b>	4.90€
<b>Copa Limoncello</b>	4.90€
<b>Copa Crema Orujo</b>	4.90€

## CHUPITOS

<b>Normal</b>	<b>2.00€</b>
<b>Premium</b>	<b>3.00€</b>

**INKA COLA 0,50L 3.50€**



**EL INCA BI-CERVECINA 3.00€**

### REFRESCOS

<b>Coca Cola</b>	2.80€
<b>Fanta</b>	2.80€
<b>Aquarius</b>	3.00€
<b>Nestea</b>	3.00€
<b>Agua Pequeña</b>	2.00€
<b>Vichy Catalan</b>	3.00€
<b>Seven Up 200ml</b>	2.50€
<b>Tonica 200ml</b>	2.50€
<b>Ginger Ale 200ml</b>	2.50€
<b>Red Bull Original</b>	3.00€
<b>Gaseosa</b>	2.80€
<b>Zumo de Naranja</b>	2.50€
<b>Zumo de Piña</b>	2.50€
<b>Zumo de Manzana</b>	2.50€
<b>Zumo de Melocotón</b>	2.50€
<b>Cacaolat</b>	2.50€

### CAFÉS

<b>Café Solo</b>	1.90€
<b>Cortado</b>	2.00€
<b>Café con Leche</b>	2.10€
<b>Café Americano</b>	2.00€
<b>Carajillo Baileys</b>	2.90€
<b>Carajillo Coñac</b>	2.90€
<b>Carajillo Whisky</b>	3.00€
<b>Trifásico Coñac</b>	3.00€
<b>Trifásico Whisky</b>	3.00€
<b>Infusión</b>	1.90€

### POSTRES

<b>Yogur Natural</b>	2.00€
<b>Flan de Huevo</b>	2.00€
<b>Postre Casero</b>	4.00€
<b>Porción Pastel</b>	3.00€
<b>Porción Tarta de Queso</b>	3.00€

**NO SE COBRA POR SEPARADO**

Se cobran los envases (0,50) y bolsas (0,20) para llevar

**T  
O  
D  
O  
A  
L  
A  
B  
R  
A  
S  
A**

## **BRASA A LA CARTA**

ACOMPAÑADO DE PATATAS Y VERDURAS A LA BRASA

<b>CHULETÓN DE TERNERA</b>	<b>21.00</b>
<b>ENTRECOT DE TERNERA</b>	<b>17.00</b>
<b>SOLOMILLO DE TERNERA</b>	<b>22.00</b>
<b>LOMO DE VACA</b>	<b>16.00</b>
<b>SECRETO IBÉRICO</b>	<b>18.95</b>
<b>LAGARTO IBÉRICO</b>	<b>17.95</b>
<b>ABANICO IBÉRICO</b>	<b>18.95</b>
<b>CHURRASCO DE TERNERA</b>	<b>14.00</b>
<b>POLLO A LA BRASA</b>	<b>10.00</b>
<b>BUTIFARRA DE PAYÉS</b>	<b>10.00</b>
<b>PANCETA DE CERDO</b>	<b>8.50</b>

## **POR UNIDADES**

<b>MORCILLA 3 UNI.</b>	<b>6.00</b>
<b>CHORIZO PARRILLERO 3 UNI.</b>	<b>6.00</b>
<b>PAN TOSTADO CON TOMATE</b>	<b>2.50</b>

## **SALSAS CASERAS**

<b>CHIMICHURRI</b>	<b>2.00</b>
<b>ALIOLI</b>	<b>1.50</b>



## Refrescos Artesanales

100% caseras y con Ingredientes Naturales

### Mocochini 2.70/9.00

Duraznos deshidratados y Canela.

### Linaza 2.70/9.00

Semilla de Lino y Jugo de Limón.

### Limonada 2.70/9.00

Jugo de Limón exprimido Natural.

## Zumos en Agua

	Vaso/Jarra
Maracuyá	4.50/9.30
Lulo (Naranja)	4.50/9.30
Mango	4.50/9.30
Mora	4.50/9.30

## Batidos con Leche

	Vaso
Maracuyá	4.70
Lulo (Naranja)	4.70
Mango	4.70
Piña	4.70
Plátano	4.70
Fresas	4.70
Plátano/Fresa	4.90
Frutos del Bosque	4.70
Manzana	4.70
Mora	4.70



Restaurante  
Ayopaya

BEBIDAS REFRESCANTES



Mora en Agua



Mocochini

TENEMOS LECHE DE SOJA, DE AVENA Y DE ALMENDRAS Suplemento de 0.50 cent.

# Cócteles

*Margarita*



10€

Tequila blanco, jugo lima fresca, licor de naranja, Jarabe de Agave y Sal.

*Moscow Mule*



10€

Vodka, Jugo de Limón Fresco y Ginger Beer.

*Mojito Clásico*



10€

Ron Havana, Hierbabuena, Lima fresca, azúcar blanca, hielo y soda.

*Piña Colada*



12€

Ron Havana, Crema de Coco, Zumo de Piña y Piña fresca.

*Aperol Spritz*



10€

Aperol Spritz, Cava, Gaseosa y Naranja Fresca.

*Espresso Martini*



12€

Espresso, Licor de Café, Miel de Agave y Vodka

*Chufalay*



12€

Singani Casa Real, Zumo de Lima Natural y Ginger Ale.

*San Francisco*



10€

Vodka, Grosella, Zumo de Limón, Piña, Melocotón y Naranja.