



la.  
Matriarca®

\*JARDÍN DE\*  
*Celebraciones*

→ Menú Especial ←





# ¡Qué dicha *Celebrar con vos!*

"La comida siempre ha sido una forma de celebrar y de unir a los seres amados .  
Cuando vos compartís una comida deliciosa, no solo estás degustando lo mejor de la cocina, **también creas recuerdos inolvidables que vivirán en tu memoria y corazón.**

Por eso, en estas ocasiones especiales, no hay **nada mejor que reunirse alrededor de la mesa** para celebrar y disfrutar juntos de la deliciosa cocina de identidad de La Matriarca".

   @RestauranteLaMatriarca

[WWW.LAMATRIARCA.COM](http://WWW.LAMATRIARCA.COM)



# ENTRADAS

Nuestras entradas son la excusa perfecta para iniciar una agradable conversación y un delicioso momento en la mesa.

**¿Por qué conformarse con una sola entrada?  
cuando puedes compartir varias y disfrutar de  
una variedad de sabores**

- 
- ➔ **Cacerola criolla** **\$48.000**  
Cacerolita de papa criolla con sour cream y guacamole , tocino cajón y polvo de chicharrón. También puedes cambiar el tocino cajón por tocino carnudo , ahumado , confitado o ceviche de chicharrón.
  - ➔ **Queso asado** **\$41.000**  
Queso semigraso duro parrillado, acompañado de tostones de pan con jalea de mora y maracuyá.
  - ➔ **Conchitas campesinas** **\$39.000**  
Conchitas de patacón montados con carne mechada, guacamole con mango biche y queso campesino.
  - ➔ **Empanadas y pastelitos** **\$29.000**  
4 unidades de Pastelitos de pollo y 4 empanaditas horneadas acompañadas con ají dulce, ají picante y guacamole.
-



# ➤ CHICHARRONERÍA ◀

Te presentamos una selección de nuestros mejores platos, **estos están pensados para celebrar esta ocasión especial** con una mezcla increíble de sabores y texturas.

- 
- |   |                 |
|---|-----------------|
| ➤ <b>Tocino al cajón</b>  | <b>\$59.000</b> |
| Especialidad de la casa sin grasa añadida por fritura, carne tierna y suave, acompañado de papas criollas, arepitas y mayonesa de lulo.           |                 |
| ➤ <b>Paella Matriarca</b>   | <b>\$58.000</b> |
| Arroz a base de ají amarillo y aliños rojos, tocino al cajón salteado con chorizo bajo en grasa, pechuga de pollo, tocineta crocante y vegetales. |                 |
| ➤ <b>Causa de chicharrón</b>  | <b>\$53.000</b> |
| Puré de papa marinado con un toque de picante, puré de croqueta de tocino, plátano maduro, tocino, sour cream, aguacate y cebolla.                |                 |
-





# PLATOS *Fuertes*

- 
- ➔ **Solomito & Tocino al cajón** **\$75.000**  
Dúo sabroso con la joya de la corona, nuestro tocino al cajón, combinado con una jugosa pieza de solomito.
  - ➔ **Sancocho de Bagre** **\$72.000**  
Sancocho al estilo caribeño acompañado de camarones, arroz de coco y patacones.
  - ➔ **Posta de la negra.** **\$68.000**  
Cocida con cerveza negra y panela, acompañado de arroz con coco, patacones y ensalada de la casa.
  - ➔ **Bandeja Paisa** **\$59.000**  
Frijoles montañeros, tocino en cajón, carne en polvo, chorizo, morcilla, arroz blanco, tajada de maduro, huevo en cacerola, arepa y aguacate.
  - ➔ **Mondongo Dicharachero** **\$48.000**  
Arroz blanco, aguacate, banano, arepa, hogao y cilantro.
  - ➔ **Ajiaco Alcahueta** **\$44.000**  
Pollo desmechado, arroz blanco, mazorca asada, aguacate, arepa, crema de leche, alcaparras y banano.



## ➔ ENSALADA ➔

- 
- ➔ **Ensalada Matriarca** **\$49.000**  
Pollos en julianas, cama de lechugas, aguacate, queso en cubos, huevo cocido, maíz tierno, tomate, crocante de tocineta y aderezo ranch.
- 



# Solomitos

- Solomito Baby beef \$77.000
- Solomito en Champiñones \$77.000
- Solomito Bouguinon \$77.000

**Elige tu acompañante entre:**

Arroz cremoso en pasta de cilantro ( arroz tipo risotto en pasta de cilantro), arroz con champiñones ( arroz cremoso con setas y queso parmesano ), papa criolla o ensalada.

## → PARRILLA Matriarca ←

- **Picada Matriarca** \$143.000  
Tocino en cajón, pollo grill, solomito, chorizo, morcilla, empanaditas, patacones, papitas criollas, mayonesa de lulo, arepas y hogao.
- **Pechuga a la parrilla** \$49.000  
Pechuga en filete asado con mantequilla campesina, acompañado de papa criolla y ensalada fresca.

## → CORTES IMPORTADOS ←

- **New York Steak** \$145.000  
Certified Angus Beef, acompañado de papa criolla y ensalada fresca.

# MENÚ del mar

- ➔ **Cazuela de mariscos** \$82.000  
Bisqué cremosa de mariscos flambeados con langostino, camarones, aros de calamar, mejillones y palmito de cangrejo acompañado de arroz con coco y patacones.
- ➔ **Salmón finalizado a la parrilla** \$74.000  
Cocción al vacío, en salsa de mantequilla avellanada y finas hierbas frescas del huerto. Salsa de maracuyá y albahaca.  
Pídela en salsa marinera gratinado (Adicional: \$9.000)
- ➔ **Ceviche cremoso de atún y gulupa** \$70.000  
Cubos de atún importado, marinado en limón con camarón y aceite de ajonjolí, acompañado de chips de plátano, maíz tostado y aguacate.

## MENÚ INFANTIL

- ➔ **Mini Solomito Baby** \$36.000  
Servido con papas francesas, ensalada fresca.
- ➔ **Deditos de pollo** \$31.000  
Dedos de pollo, con papas a la francesa y juguito.

## POSTRES DE LA CASA

- ➔ **Torta de almojábana** \$32.000  
Pudín de almojábana rellena de arequipe y queso, acompañada de helado de vainilla.
- ➔ **Torta de rollo** \$32.000  
Tradicional rollo con arequipe.
- ➔ **Torta del cacao** \$29.000  
Torta de chocolate acompañada de helado.

## Menú Pet

- ➔ **Menú para la ñaña** \$24.000  
Mezcla de julianas de pollo (Pechuga) con zanahoria y zuquini.



*Bebidas*

## CERVEZAS NACIONALES

- Club Colombia \$15.000
- Aguila \$15.000

## CERVEZAS IMPORTADAS

- Stella Artois \$18.000
- Corona \$18.000

## CERVEZA ARTESANAL

- Hakuna \$23.000

## COCTELES

### De Autor

- Medayork Tonic (Selva) \$60.000  
Gin and tonic Selva con extracto de flor de jamaica.
- Moscow Mule \$50.000  
Vodka , ginger beer, zumo de limón, almíba de jengibre y hierba buena.
- Cubanito Tropical \$48.000  
Ron de coco, Jugo de maracuyá, hierba buena, soda.

## JARRAS PARA COMPARTIR

- Jarra de Refajo \$85.000
- Fresca Tijuana \$183.000  
Tequila Centenario Reposado, zumo de limón, ginger beer y hierbabuena.
- Sangría Lambrusco Piccini - Blanca \$170.000  
Botella de vino lambrusco italiano, licor de lyches, vodka, variedad de frutas y almíbar.
- Sangría Lambrusco Piccini - Rosé \$170.000  
Botella de vino lambrusco italiano, ron, vodka, variedad de frutas y almíbar.
- Sangría Lambrusco Piccini - Tinta \$170.000  
Botella de vino lambrusco italiano, ron, amaretto, variedad de frutas y almíbar.

## \* \* *Vinos de la casa* \* \*

→ La Celia Reserva Malbec	\$156.000
→ Alma Mora Rosé	\$156.000
→ Alma Mora Chardonay	\$156.000

## LICORES

→ Don Julio 70	\$794.000
→ Ron Medellín 5 años (Botella)	\$216.000
→ Ron Medellín 5 años (Media)	\$105.000
→ Aguardiente Antioqueño (Botella)	\$178.000
→ Aguardiente Antioqueño (Media)	\$105.000



## REFRESCANTES

- **Jugo natural** \$15.000  
Elige entre jugo de fresa o mango.
- **Limonada natural** \$14.000



## SODAS *Saborizadas*

- **Soda con frutos rojos y lychees** \$16.500  
Preparación de soda con uvas, cerezas, fresas, moras, agráz y lychees.
- **Soda con lychees** \$16.500  
Preparación de soda y almíbar de lychees.
- **Soda con frutos amarillos** \$16.500  
Preparada a base de mango, piña y maracuyá, escarchada con sal de maracuyá de la casa.





# la Matriarca®



Conoce más de la Matriarca  
escaneando este QR

[www.lamatriarca.com](http://www.lamatriarca.com)

**VISÍTANOS EN**

**POBLADO | TÚNEL DE ORIENTE | C.C. VIVA ENVIGADO | C.C. SANTAFÉ | BARRANQUILLA**