



## JULIO SEMANA COLOMBIA

LUNES 28

### Lengua de res en salsa atomatada

\$25.000

Corte tierno de lengua de res, cocido lentamente y bañado en una salsa reducida a base de tomate maduro, fondo oscuro y hierbas criollas. Servido con puré de papa cremoso y vegetales al vapor al dente.

MARTES 29

### Arroz atollado tradicional del Valle

\$25.000

Preparación espesa y reconfortante con trozos de cerdo, pollo, res y chorizo artesanal, acompañados de papa criolla, plátano maduro y vegetales frescos. Un clásico de la cocina vallecaucana con intensidad de sabor.

MIÉRCOLES 30

### Pollo a la colombiana

\$25.000

Media porción de pollo cocido en salsa criolla con arveja verde, maíz tierno y chorizo antioqueño. Acompañado de arroz blanco graneado y ensalada fresca de la casa. Una receta casera elevada a experiencia gastronómica.

JUEVES 31

### Sobrebarriga a la criolla

\$27.000

Corte noble de res cocido a fuego lento en salsa criolla con notas de cebolla y tomate. Se sirve con yuca cocida, arroz con verduras y aguacate fresco. Un tributo a la cocina popular del altiplano.

VIERNES 1

### Encocado de pescado del Pacífico

\$28.000

Delicados filetes de pescado blanco cocinados en leche de coco con ají dulce, cebolla morada y hierbas frescas. Acompañado de arroz blanco y aguacate. Una explosión de sabor caribeño y ancestral.



CASA  
EXTERNADISTA