

MENÚ



DESAYUNOS

¡Aprende el mismo!

HUEVOS

Revueltos
Fritos
Cocidos

\$3.800

C/U

+

ADICIONES

Tocineta
Queso
Maíz
Salchicha
Jamón
Cebolla y tomate

\$2.000

C/U

+

COMPLÉMENTALO

Tamal	\$8.500
½ Changua	\$5.900
Fruta	\$8.500
Queso	\$5.500
Bebidas (Café, Chocolate)	\$4.000

COMBOS

Arriero

Changua con huevo,
carne oreada, arepa,
yuca frita y chocolate.

\$22.500

Ranchero

Huevos con tocineta,
jamón, salchicha, maíz,
arepa, chocolate y
jugo de naranja

\$18.900

Sangileño

Changua con huevo,
carne asada, arepa,
yuca frita y chocolate.

\$22.500

Tamalero

Tamal Santandereano,
pan y chocolate

\$11.900

Ligero

Changua con huevos,
arepa santandereana y
Chocolate

\$13.500

NUESTROS PRECIOS TIENEN EL IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDO

ENTRADAS

Chorizos

Chorizos asados acompañados de yuca y arepa santandereana.

\$18.000

Chicharrón

Chicharrón de cerdo frito acompañado de yuca.

\$18.900

Porción Pepitoria

Pepitoria acompañada de yuca frita o al vapor.

\$13.900

Ensalada especial

Selección de hortalizas, verduras, queso, jamón y una excelente combinación de encurtidos y aguacate bañada en aceite de oliva.

\$23.900

1/2 Mute

Sopa de santander, hecha a base de maíz y variedad de carnes (taza pequeña)

\$11.500

Arepa Santandereana

Arepa de maíz pelado, auténtica de Santander

\$7.200

Crema del día

Cremas naturales, elaboradas con técnicas de la casa. (Cebolla, Verduras, Pollo, Champiñones)

\$11.500

Cebollitas Ocañeras

Cebollitas encurtidas en vinagre rojo, tradicionales de Norte de Santander.

\$10.900

Adicionales

Yuca frita, Yuca vapor, Patacón, Papa francesa, Ensalada.

\$8.000

Aguacate

Porción de Aguacate fresco

\$5.900

TÍPICOS

Mixto

Plato representativo de la casa. Carne asada, oreada, cabro, sobrebarriga y lomo de cerdo, acompañados con yuca, arepa y pepitoria.

\$40.500

Cabro

Cabro adobado, cocido y pasado por brasa, acompañado de pepitoria, arepa santandereana, yuca.

\$34.500

Carne Oreada

Corte de carne de res adobado especialmente, pasado por la brasa y acompañado de arepa y yuca.

\$34.500

Pepitoria

Típico arroz preparado con víceras de cabro y reconocido por su excelente sabor, acompañado con yuca y arepa santandereana.

\$26.900

Sobrebarriga

Corte de carne de res adobado especialmente y dorado en parrilla, acompañado con arroz blanco y yuca.

\$28.900

Mute

Exquisita sopa auténtica de Santander, hecha a base de maíz y variedad de carnes acompañada de arepa santandereana y arroz.

\$23.500

Sobrebarriga Criolla

Corte de carne de res preparado en nuestra salsa criolla acompañado con arroz blanco y yuca.

\$31.000

Combinado Arriero

Combinación de dos de nuestros platos mas representativos, (carne oreada y pepitoria) acompañado de yuca.

\$34.500

Dos Carnes

Combinación de carne oreada y carne asada a la parrilla acompañada de arepa santandereana y yuca.

\$31.500

A LA PARRILLA

Lomo al rancho

Lomo de res al carbón, relleno con jamón, tocineta y queso, cubierto de una salsa demi-glacé acompañado con papa francesa.

\$40.500

Costillas de cerdo

Costillas de cerdo, servidas con salsa BBQ acompañada de papa francesa o yuca.

\$34.900

Churrasco

Lomo ancho abierto y al carbón acompañado con papa francesa, ensalada y nuestro chimi-churri.

\$31.900

Punta de Anca

Carne vacuna al carbón acompañada de ensalada, papa francesa o yuca.

\$35.500

Lomo Criollo

Lomo de res bañado en nuestra salsa criolla, acompañada de chorizo, yuca al vapor y patacón.

\$35.500

Baby beef

Lomo de res grillado al carbón muy suave y tierno en boca, acompañado de ensalada y papa francesa.

\$34.900

NUESTROS PRECIOS TIENEN EL IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDO

A LA PARRILLA

Pechuga Ranchera

Pechuga rellena de queso y jamón, bañada en salsa bechamel con champiñones y tocineta acompañada de papa francesa.

\$34.900

Arroz con pollo

Preparado con la receta de la casa acompañado con papa francesa. (una receta sencilla que cautiva los mejores paladares)

\$27.900

Lomo Cerdo

Lomo de cerdo al carbón acompañado de ensalada, patacón y papa francesa.

\$29.000

Carne Asada

Jugoso corte de carne de res acompañada con arepa santandereana, yuca y ensalada.

\$27.900

Pechuga a la Plancha

Pechuga al carbón acompañada de papa francesa y ensalada.

(Pídala: cubierta de mozzarella por \$2.000 más)

\$27.900

Bandeja Campesina

Carne de res al carbon, acompañado de arroz blanco, yuca al vapor con hogao.

\$27.900

NUESTROS PRECIOS TIENEN EL IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDO

PESCADOS

Bagre Camarón

Rodaja de bagre preparado en salsa de camarón, acompañado con arroz, yuca y patacón.

\$39.900

Bagre Frito

Rodaja de bagre frito, acompañado con arroz, yuca y patacón.

\$35.900

Bagre en Salsa Criolla

Rodaja de bagre preparado en nuestra salsa criolla, acompañado con arroz, yuca y patacón.

\$36.500

Trucha Ajillo

Trucha arcoiris preparada en horno y luego bañada en una salsa de ajo acompañada de arroz y patacón.

\$34.500

Mojarra del Chef

Reúne los mejores ingredientes y los mezcla con las mejores técnicas creando un pescado de sabor inigualable. Mojarra al horno rellena de vegetales. Tiempo estimado: 40 minutos (pero vale la pena).

\$36.900

Trucha Horno

Trucha arcoiris preparada al horno acompañada de arroz y patacón.

\$33.500

Trucha Marinera

Trucha preparada en salsa de mariscos acompañada con arroz y patacón.

\$37.500

Mojarra

Mojarra de gran tamaño freida, acompañada de arroz y patacón.

\$33.500

Arroz Marinero

Único y tradicional arroz preparado con una variedad de mariscos acompañado con papa a la francesa.

\$38.900

BEBIDAS

JUGOS

Limónada
Mango
Naranja
Fresa
Lulo
Maracuyá
Guanábana

\$7.000

CREMAS

Fresa
Lulo
Maracuyá
Guanábana
Mora

\$8.000

JUGO
 de
Mandarina
 \$8.000

Limónada 
 de **COCO**
 \$8.500

CON ALCOHOL

Cervezas Nacionales	\$5.800
Club Colombia	\$6.500
BBC	\$6.500
Cervezas Importadas	\$9.900
Refajo de la casa*	\$21.000
1/2 Refajo*	\$13.000
Vino Importado	S/M

SIN ALCOHOL

Gaseosas	\$4.000
Agua sin Gas	\$4.800
Agua Con Gas	\$4.200
Tinto	\$2.200
Aromatica	\$2.900

* Contiene Guarapo

www.fogonsangileno.com

ACERCA DE LA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser **aceptado, rechazado o modificado** por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a todos los empleados de la planta operativa en su totalidad.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6513240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

