



Desayunos Anamela

AMERICANO

- Huevos fritos – mix de panes
- Salchicha ranchera
- (Café – chocolate)
- Jugo natural o Mix de fruta
- Quesos frescos (Cuajada – doble crema)

CONTINENTAL

- Huevos omeleth
(Maiz tierno – champiñones – queso – jamón)
- Arepa Anamela
- (Café – chocolate)
- Jugo natural o Mix de frutas

TÍPICO BOYACENSE

- Caldo de carne de res – Arepa Anamela
- (Café – chocolate)
- Jugo natural o Mix de frutas

TÍPICO LLANERO

- Hayaca típica envuelta en hoja de plátano
- Tungo llanero
- (Café – chocolate)
- Jugo natural o Mix de frutas

ENSALADA DE ATUN \$ 14.000

Trozos de atún en aceite de oliva con tomates frescos y variedad de lechugas frescas.

ENSALADA CAPRESS \$ 14.000

Tomate y queso campesino en pesto de albahaca y lechugas frescas bañado con suave aceite de oliva.

SANDWICH DE POLLO Y CHAMPIÑONES \$ 12.000

Cubos de pollo y champiñón en salsa bechamel, servido sobre pan gourmet acompañado de papa a la francesa

SANDWICH DE ATUN. \$ 12.000

Trozos de atún en aceite de oliva con tomates frescos y variedad de lechuga frescas, servido sobre pan gourmet acompañado de papa a la francesa

HAMBURGUESA ARTESANAL SENCILLA \$ 12.000

Carne magra con pan gourmet artesanal, vegetales frescos y queso cheddar acompañado de papa a la francesa.

HAMBURGUESA ARTESANAL ANAMELA \$ 14.000

Carne magra con adición de tocineta y champiñones, pan gourmet artesanal, vegetales frescos y queso cheddar acompañado de papa a la francesa.

HAMBURGUESA ARTESANAL DOBLE CARNE . . \$ 15.000

Doble carne magra con adición de tocineta y cebolla, pan gourmet artesanal, vegetales frescos y queso cheddar.

PERRO CALIENTE AMERICANO \$ 7.000

CENAS LIGERAS \$ 12.000

Plato con filete de pechuga o lomo ancho de res, acompañado vegetales frescos



PLATOS ESPECIALES

TRUCHA DE MAR \$ 27.000

Filete de trucha a la plancha acompañado de vegetales frescos y papa a la francesa.

TRUCHA CON CAMARONES \$ 32.000

Filete de trucha a la plancha bañado en salsa de camarones, acompañado de vegetales frescos y papa a la francesa.

COCTEL DE CAMARONES \$ 22.000

Escabeche de camarones macerados en limón pimienta, bañados en salsa americana (salsa de tomate), acompañado de galletas de soda.

PICADA ANAMELA : MIX DE CARNES (RES, CERDO, POLLO) \$ 32.000

PECHUGA DE POLLO CRIOLLA CON QUESO \$ 22.000

Filete de pechuga a la plancha gratinada con maíz tierno acompañado de vegetales frescos y papa a la francesa

FILET MIGNON \$ 28.000

Lomo fino de res bañado con champiñones, tocineta en salsa de la casa acompañado de vegetales frescos y papa en cascós.

BABY BEEF A LA PARRILLA \$ 26.000

Corte de lomo fino al termino deseado acompañado de vegetales frescos y papa a la francesa.

COSTILLAS DE CERDO ASADAS \$ 24.000

Costillas de cerdo a la parrilla acompañado de vegetales frescos y papa en cascós.

CAZUELA DE MARISCOS ANAMELA \$ 32.000

Acompañado de vegetales frescos y papa a la francesa

MOJARRA DORADA \$ 28.000

Pescado fresco acompañado de patacon y vegetales frescos