

Vassco

ENTRADAS



SOPA DE VERDURAS **\$14.000**

Sopa casera de verduras frescas, preparada al momento con el sabor de siempre. Acompañada de croutons dorados

SOPA AZTECA **\$25.000**

Crema aterciopelada de maíz y tomate, coronada con cubos de pollo a la parrilla, aguacate fresco y crujientes totopos. Un sabor que enamora desde el primer sorbo.

PATACONES TENTACIÓN **\$20.000**

6 patacones crujientes cargados de guacamole fresco, tomate, cebolla morada y queso campesino. Sencillo, generoso y difícil de compartir.

ANILLOS DE CALAMAR TEMPURA **\$30.000**

Anillos de calamar frescos en un apanado ligero y crujiente, acompañados de salsa ranch. Un clásico que siempre pide repetición.

SIX DE EMPANADITAS **\$18.000**

Seis empanaditas de masa de maíz rellenas de carne molida de res, papa y hogao casero. Crujientes por fuera, llenas de sabor por dentro.



Vassco

ENTRADAS

CRIOLLITAS BRAVAS **\$15.000**

Cama de papitas criollas doradas y crujientes, coronadas con chicharrón de cerdo bañado en salsa de cerveza

CEVICHE DE CHICHARRÓN **\$25.000**

Chicharrón de cerdo mezclado con cebolla morada, tomate fresco, aguacate y un toque generoso de limón. Fresco, crocante y con todo el sabor.

CEVICHE PERUANO **\$32.000**

Trocitos de pescado blanco marinados en leche de tigre con limón, cebolla morada, ají, cilantro y camote. Un peruano de verdad.

AREPITAS VASSCO **\$20.000**

Dos arepitas de maíz rellenas de carne desmechada de res y pollo desmechado, gratinadas con queso mozzarella y acompañadas de aguacate fresco.

CEVICHE CARIBEÑO **\$32.000**

Camarón fresco marinado en jugo de naranja, brandy y salsa de tomate, servido bien frío y acompañado de galletas de soda. Un clásico que nunca pasa de moda.





Vassco

GASTRO BAR

CREPES

CREPE DE POLLO, \$32.000 ESPINACA Y QUESO AL CURRY

Trocitos de pollo salteados con espinaca fresca, aromatizados con curry, vino blanco y especias de la casa, envueltos en crepe y gratinados con queso mozzarella.

CREPE BEEF \$34.000 STROGANOFF

lomo de res en julianas, salteado con champiñones, vino tinto, especias y queso mozzarella.

CREPE VEGETARIANO \$25.000

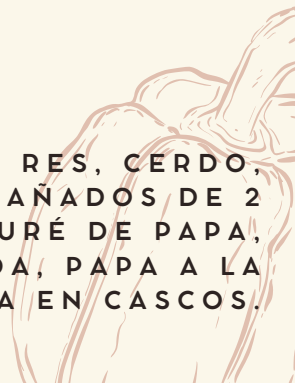
crepe con champiñones, vegetales salteados, maíz tierno y queso mozzarella.

AVE

\$35.000 SUPREMA DE POLLO AL LIMÓN

Suprema de pollo en cortes transversales salteados y aromatizados con finas hierbas, limón, miel y perejil fresco

TODOS NUESTROS PLATOS DE RES, CERDO, PESCADOS Y AVES. ESTÁN ACOMPAÑADOS DE 2 ACOMPAÑAMIENTOS: ARROZ, PURÉ DE PAPA, VERDURAS SALTEADAS, ENSALADA, PAPA A LA FRANCESA Ó PAPA EN CASCOS.



CERDO

\$40.000

PORKVID

Medallón de lomo de cerdo salteado con reducción de vino tinto y uvas frescas.

RES

\$57.000

RIB EYE

Corte de 300 gr. de lomo de res dorado a la plancha y flambeado en vodka. Acompañado de papa francesa, ensalada de la casa y chimichurri.

\$55.000

FILET MIGNON

Medallones de lomo fino a la plancha, forrados en tocineta crujiente y bañados en salsa de champiñones. Un clásico que no decepciona.

\$54.000

CHURRASCO

Corte de 300gr. de carne a la parrilla, jugoso y lleno de sabor. Acompañado de tu guarnición favorita a elección.

PESCADOS

\$60.000

SALMÓN EN SALSA TROPICAL

Filete de salmón de 300 gr. dorado a la plancha, bañado en salsa de maracuyá, lulo, jengibre y crema de leche. Fresco, tropical y lleno de carácter.

TODOS NUESTROS PLATOS DE RES, CERDO, PESCADOS Y AVES. ESTÁN ACOMPAÑADOS DE 2 ACOMPAÑAMIENTOS: ARROZ, PURÉ DE PAPA, VERDURAS SALTEADAS, ENSALADA, PAPA A LA FRANCESA Ó PAPA EN CASCOS.



TRUCHA AL AJILLO Ó \$43.000 EN SALSA CON CAMARONES

Filete de trucha a la plancha con ajillo de mantequilla y ajo, o en salsa cremosa con camarones. Tú eliges cómo la quieres.

PASTAS \$45.000 FETTUCCINE BAJO EL MAR

200 gr. de fettuccine al dente con camarón, anillos de calamar, mejillones, almejas y langostinos, bañados en salsa sabor marino. El mar en tu plato.

\$35.000 FETTUCCINE CARBONARA

200 gr. de fettuccine en salsa cremosa con tocineta crujiente, queso parmesano y pimienta negra recién molida. Un italiano que no falla.

\$35.000 FETTUCCINE A LA BOLOGNESE

200 gr. de fettuccine al dente con carne molida de res en salsa bolognese casera, gratinados con queso parmesano.

\$35.000 LASAÑA MIXTA

Capas de pasta con carne molida de res y pollo, bañadas en salsa cremosa y gratinadas con queso mozzarella y parmesano.

TODOS NUESTROS PLATOS DE RES, CERDO, PESCADOS Y AVES. ESTÁN ACOMPAÑADOS DE 2 ACOMPAÑAMIENTOS: ARROZ, PURÉ DE PAPA, VERDURAS SALTEADAS, ENSALADA, PAPA A LA FRANCESA Ó PAPA EN CASCOS.

Vassco

GASTRO BAR

ARROZ

\$35.000 ARROZ CHAUFA

Arroz salteado al wok con trocitos de pollo, vegetales, cebolla china, jengibre y salsa soya. Un asiático con todo el sabor.

\$45.000 ARROZ SABOR CARIBEÑO

Arroz con camarón, anillos de calamar, langostinos, almejas y palmitos de cangrejo. Un mar de sabores en un solo plato.

\$30.000 ARROZ AL WOK VEGETARIANO

Arroz salteado en aceite de oliva con champiñones, brotes tiernos, maíz dulce y salsa soya.

TARDES DE PICAR

\$40.000 COSTILLAS DE LA CASA

Carnosas costillas de cerdo bañadas en nuestra salsa BBQ de la casa, acompañadas de papa en cascos y verdura salteada. Para comer con las manos sin pena.

\$35.000 ALITAS DE LA CASA

8 alitas jugosas aderezadas en la salsa que más te guste — Maracuyá, Diabla, Finas Hierbas o BBQ. Acompañadas de bastones de apio y zanahoria fresca.





Vassco

GASTRO BAR

\$37.000

HAMBURGUESA VASSCO

Blend de carnes de 190 gr. a la plancha, queso cheddar derretido y papa artesanal. Con nuestra receta de la casa que la hace única.

PICADA MIXTA

Filete de res, pechuga de pollo, lomo de cerdo, chorizo, acompañados de papa francesa y yuquitas. Para compartir — o no.

PARA 2 \$80.000

PARA 4 \$130.000

\$22.000

SALCHIPAPAS

Papa francesa con salchicha y queso, listas para acompañar con lo que más te guste.

\$20.000

MAZORCADA

Mazorca tierna con salchicha, queso costeño y papa fosforo. Sencilla, caliente y reconfortante.

\$28.000

MAZORCADA CON POLLO

Mazorca tierna con salchicha, queso costeño y trocitos de pollo salteados. Un clásico con más sabor.





Vassco

GASTRO BAR

ESPECIALES - TIPOCOS

\$32.000 AJIACO SANTAFEREÑO

Sopa bogotana de tres papas con pechuga de pollo, mazorca y guascas, servida con crema de leche y aguacate fresco. Bogotá en un plato.

\$35.000

FRIJOLADA

Frijoles caseros acompañados de carne molida, arroz, tajadas de plátano maduro, chicharrón, chirizo y aguacate fresco. Un plato típico de la región antioqueña Colombiana que llena el alma.

\$35.000

MOJARRA

Mojarra entera frita hasta quedar dorada y crujiente, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca. Un clásico de la costa Caribe colombiana.....



Vassco

GASTRO BAR

POSTRES

\$18.000

BROWNIE CON HELADO

Brownie de chocolate casero tibio acompañado de una bola de helado de vainilla. El final perfecto.

\$15.000

MINI OBLEAS

Seis obleas rellenas a tu gusto con arequipe, nutella, crema de maracuyá, coco rallado y maní tostado. Dulce, crujiente e irresistible.

\$12.000

BREVAS CON AREQUIPE

Brevas en almíbar servidas con arequipe cremoso y queso campesino. Un postre colombiano de toda la vida.

\$12.000

ARROZ CON LECHE

Arroz cocido en leche con canela y azúcar. El postre de la abuela de siempre.

Vassco

BEBIDAS FRIAS

- | | |
|----------------------------|----------|
| • JUGOS NATURALES EN AGUA | \$10.000 |
| • JUGOS NATURALES EN LECHE | \$12.000 |
| • LIMONADA NATURAL | \$12.000 |
| • LIMONADA DE COCO | \$13.000 |
| • LIMONADA DE CEREZA | \$15.000 |
| • LIMONADA DE HIERBABUENA | \$15.000 |
| • GASEOSA | \$6.000 |
| • AGUA CON GAS O SIN GAS | \$6.000 |
| • BATIDO VASSCO | \$15.000 |

CERVEZAS

- | | |
|--------------------|----------|
| • CERVEZA NACIONAL | \$8.000 |
| • CORONA | \$16.000 |
| • CORONITA | \$8.000 |
| • STELLA ARTOIS | \$16.000 |
| • PAULANER | \$25.000 |
| • LIEFMANS | \$20.000 |
| • DUVEL | \$25.000 |
| • CZECHVAR | \$18.000 |
| • ESTRELLA GALICIA | \$25.000 |

BEBIDAS CALIENTES

- | | |
|-----------------------|----------|
| • AMERICANO | \$9.000 |
| • EXPRESSO | \$16.000 |
| • EXPRESSO DOBLE | \$16.000 |
| • LATTE | \$16.000 |
| • CAPUCHINO | \$16.000 |
| • CHOCOLAE | \$16.000 |
| • AROMATICA DE FRUTAS | \$16.000 |



Vassco

COCTELES

- | | |
|----------------------|----------|
| • GIN AND TONIC | \$38.000 |
| • GIN AND TONIC BLUE | \$40.000 |
| • GIN AND TONIC RED | \$40.000 |
| • MOJITO | \$28.000 |
| • CUBA LIBRE | \$28.000 |
| • MARGARITA | \$35.000 |
| • ALEXANDER | \$40.000 |
| • ESMERALDA | \$35.000 |

Néctar de maracuyá y curaçao azul, servido con hielo en vaso escarchado con tajín.

