



CARTA RESTAURANTE



ENTRADAS

Croquetas de Rellena \$22.000

Entrada especial de cleopatra nuestra rellena tradicional con queso mozzarella en el centro y apanado de la casa.

Tostadas de Camarón \$23.000

Tres tortillas crocantes acompañadas de camarón, queso y salsa especial de la casa.

Crema de Camarón \$24.000

100 gramos de camarón y nuestra exquisita bisque de langostino con nuestro toque secreto y leche de coco.

Panceta \$28.000

200 gr de panceta crocante y una unidad de patacón dividido en cuatro partes.

Camarones Crocantes \$29.000

Deliciosos camarones apanados con panko y coco, acompañados de nuestra salsa de la casa ligeramente picante.

Ceviche Blanco \$32.000

Ceviche de pescado y camarón, leche de jaguar, cebolla, cilantro y maíz crocante, acompañado de chips temporada.

Tostones con Hogao \$18.000

Cuatro patacones crocantes, acompañados de tradicional hogao.

Empanadas \$23.000

Cinco empanadas de la casa acompañadas de ají casero.



PESCADOS Y MARISCOS

Salmón a la Parrilla \$63.000

Preparado a la parrilla con sal marina y aceite de oliva, acompañado de ensalada de vegetales salteados.

Salmón Faraón \$68.000

Salmón a la plancha con pure de papa criolla, camarones flameados, crocante de zanahoria, cebollín y salsa maracuyá. Acompañado de ensalada de la casa.

Cazuela Mariscos con Leche Coco \$68.000

Exquisita bisque y mix de mariscos con el toque de nuestro chef y leche de coco. Acompañado de arroz y patacón.

Mojarra Frita \$54.000

Marinada con el secreto de la casa, acompañado de un patacón crocante y ensalada de la casa.



COCINA Y PARRILLA

Pechuga Americana \$48.000

Pechuga asada a la parrilla ligeramente bañada en salsa B.B.Q y queso cheddar con tocineta. Acompañada de papa rústica con paprika y ensalada de la casa.

Pechuga en Salsa Camarón \$54.000

Pechuga asada a la parrilla, bañada en una exquisita salsa de morrón ahumado con camarón tigre, y enriquecida con el toque del chef. Acompañada de papa rústica con paprika y ensalada de la casa.

Filet Migñon 300Gr \$67.000

Medallones de lomo fino albardados con tocineta, bañado con salsa demiglace y champiñones, acompañado de papa francesa y vegetales salteados.

Lomo Salteado De Autor (300Gr) \$67.000

Medallón de res en bastones, marinado con ajo y jengibre; acompañado con cebolla cabezona blanca, morada, pimentón salteado en aceite de oliva, tomate con casse y papa rustica del faraón, aderezado con salsa de la casa; servido con un toque de cilantro espolvoreado realzando el tradicional sabor y aroma. Acompañado de arroz blanco.

Costilla de Cerdo (340Gr) \$54.000

Rack de costilla de cerdo cocida al horno, ligeramente humedecida en salsa B.B.Q. Acompañada de papa rústica con paprika y ensalada de la casa.

Churrasco (380Gr - 400Gr en Crudo) \$60.000

Corte de chata de res madurada asada a la parrilla, acompañada de papa rústica con paprika y ensalada de la casa.

Punta de Anca (380Gr - 400Gr en Crudo) \$63.000

Corte no muy grueso con borde de grasa, jugoso y de textura intermedia acompañado de papa rústica con paprika y ensalada de la casa.

Baby Beef (380 Gr en Crudo) \$65.000

Corte del lomo fino sin grasa acompañado de papa rústica con paprika y ensalada de la casa.

RECOMENDAMOS NUESTROS CORTES DE RES, TERMINO MEDIO O TRES CUARTOS PARA CONSERVAR MAYOR SUAVIDAD Y JUGOSIDAD.



PASTAS Y ARROCES

Pasta con Pollo \$45.000

Penne italiano con nuestra base especial de la casa, crema de leche con un toque de vino blanco y deliciosos trozos de pollo y tocineta. Acompañado de pan baguette.

Paella (2 Personas) \$84.000

Paella al estilo Keops con cerdo, pollo y mix de mariscos, acompañado de pan baguette.

Arroz Thai \$48.000

Deliciosa preparación al wok con carne de cerdo, pollo, camarón, anillos de calamar mezclados con vegetales en julianas y enriquecido con aceite de soya y teriyaki acompañado de patacón.

Arroz Vegetariano \$40.000

Verduras y arroz premium al wok acompañado de champiñones tempura.





CARTA RESTAURANTE



HAMBURGUESA Y ALITAS

Hamburguesa Clásica \$25.000

Deliciosa carne de res de 130 gramos preparada por el chef, con nuestro pan artesanal, tocineta, cebolla caramelizada, queso cheddar y vegetales frescos, acompañada con papa rústica con paprika y salsa Keops.

Hamburguesa Faraón \$36.000

Deliciosa carne de res de 130 gramos y 100 gramos de pechuga de pollo a la parrilla, con nuestro pan artesanal elaborado por el chef, con tocineta, cebolla caramelizada, queso cheddar, aros apanados de cebolla y vegetales frescos, acompañada con papa rústica con paprika.

Alitas \$26.000

8 alitas fritas acompañadas de nuestra salsa BBQ y papas a la francesa.



PARA LOS NIÑOS

Pechuga Infantil (220 Gr) \$24.000

Pechuga de pollo asada a la parrilla con papas a la francesa.

Pasta con Pollo \$25.000

Pasta penne italiano con nuestra base especial de la casa, crema de leche con un toque de vino blanco y deliciosos trozos de pollo y tocineta. Acompañado de pan baguette.



ADICIONALES

Ensalada Fresca de la Casa \$7.000

Variedad de lechuga morada y verde, pepino, maíz tierno, tomate, zanahoria y vinagreta de la casa.

Vegetales Salteados \$7.000

Exquisitos vegetales (brocoli, zanahoria, suquini y pimentón) salteados al wok.

Papa Rústica con Paprika (120Gr) \$8.000

Papa R12 cortada en cubos con un toque de sal paprika.

Patacones Crocantes de la Casa \$8.000

2 patacones rayados y el secreto de la casa para lograr ese tan anhelado "cronch".

Papa a la Francesa (120 Gr) \$10.000

Arroz Blanco (120 Gr) \$7.000

Pan Baguette \$5.000

Chip de Plátano \$3.500

Salsa BBQ \$6.000

Salsa Hogao \$4.000

Salsa de la Casa \$4.000

Salsa de Ají \$4.000

Chimichurri \$4.000

Salsa de Soya \$3.000

Salsa Teriyaki \$3.000



POSTRES

Flan de Caramelo \$15.000

Postre tradicional de la cocina francesa.

Cheesecake de Frutos Rojos \$16.000

Clásico cheesecake con una exquisita salsa de frutos rojos.

Brownie con Helado \$17.000

Delicioso brownie tradicional con helado de vainilla salsa de arequipe y frutos rojos.

Copa de Helado \$14.000

Chocolate, vainilla, frutos rojos o mandarina, acompañada de barquillos y salsas.



BEBIDAS

Jugo Natural en Agua \$10.000

Jugo Natural en Leche \$11.000

Limonada Natural \$9.000

Limonada Cítrica \$12.000

Limonada de Coco \$15.000

Limonada Cerezada \$13.000

Sodificado de Frutos Rojos \$15.000

Agua en Botella \$7.000

Gaseosa \$8.000

Coca-Cola, Kola Sol, Ginger, Soda, Tónica
Jugo del Valle

Corona 355 ml \$20.000

Stella Artois \$20.000

Cerveza Nacional \$9.000

RedBull \$20.000

Smirnoff Ice \$20.000

Tinto \$4.000



VINOS

	Media	Botella
Casillero del Diablo	\$72.000	\$120.000
Santa Rita 120	\$72.000	\$120.000
Frontera (Tinto o Blanco)		\$120.000
J.P. Chenet		\$180.000
Marquez de León		\$100.000



COCTELERÍA

Piña Colada \$30.000

Daiquiri de Fresa \$30.000

Gin and Tonic \$30.000

Tom Collins \$30.000

Margarita BullDog \$40.000

Tinto de Verano \$22.000



KEOPS
GIRARDOT