

la
nía

con lo
bles.

ias se
zy



ENTRADAS

MINI JUAN VALERIOS Y GUACAMOLE	\$18 ⁰⁰
PATACONES CON HOGAO (8 UND)	\$16 ⁰⁰
MADURO CON QUESO Y CREMA DE LECHE	\$18 ⁰⁰
EMPANADAS DE PIPIAN (8 UND)	\$14 ⁰⁰
CROCANTE CHUNCHULLADA	\$20 ⁰⁰
CROCANTE DE CHICHARRONES, HOGAO	\$22 ⁰⁰
CHORIZO SANTARROSANO (2 UND)	\$18 ⁰⁰
MAZAMORRA	\$15 ⁰⁰
SOPA DEL DÍA	\$ 6 ⁰⁰

PORCIONES

PAPA FRANCESA	\$ 6 ⁰⁰	ARROZ	\$ 4 ⁰⁰
ENSALADA	\$ 4 ⁰⁰	TORTA	\$ 4 ⁰⁰
MADURO	\$ 4 ⁰⁰	PATAcón	\$ 4 ⁰⁰

POLLO

POLLO MAIZAL TRADICIONAL SOBRE AREPA DE CHOCLO \$48⁰⁰

Julianas de pechuga a la miel mostaza, cubos de queso, queso de búfala, maíz tierno, queso fundido, papa francesa.

POLLO MAIZAL BRUTAL SOBRE AREPA DE CHOCLO \$55⁰⁰

Camarón apanado, julianas de pechuga a la miel mostaza, cubos de queso, queso de búfala, maíz tierno y queso fundido, papa francesa.

CHURRASCO DE POLLO \$48⁰⁰

Dos perniles de pollo deshuesados, papa criolla, ensalada, chimichurri.

PECHUGA MIX DE FRUTAS GRATINADA \$48⁰⁰

Frutas en almíbar, papa francesa, arroz.

PECHUGA MADURO GRATINADA	\$48⁰⁰
Papa francesa, arroz.	
PECHUGA CHAMPIÑÓN	\$48⁰⁰
Papa francesa, arroz.	
PECHUGA PARRILLA	\$45⁰⁰
Papa francesa, torta, ensalada.	

CERDO

PANCETA CARNUDA CROCANTE	\$48⁰⁰
Yuca al vapor, maduro, guacamole.	
CHULETA VALLUNA	\$48⁰⁰
Papa francesa, ensalada, salsa de ajo.	
COSTILLAS SAN JOAQUIN	\$58⁰⁰
Rack de costilla horneado en salsa BBQ de la casa montadas en puré de papa, vegetales salteados.	
COSTILLAS AHUMADAS CON SALSA BBQ	\$49⁰⁰
Papa francesa, torta, ensalada.	
LOMO A LA PARRILLA	\$45⁰⁰
Papa criolla, torta, ensalada, chimichurri.	
LOMO CHAMPIÑÓN	\$48⁰⁰
Papa francesa, arroz.	
LOMO MIX DE FRUTAS GRATINADO	\$48⁰⁰
Frutas en almíbar, papa francesa, arroz.	
LOMO MADURO GRATINADO	\$48⁰⁰
Papa francesa, arroz.	
LOMO GRATINADO CON MERMELADA DE TOCINETA	\$48⁰⁰
Papa francesa, arroz.	

ARROCES

PAELLA DE MARISCOS	\$65⁰⁰
Papa francesa.	
RISSOTTO DE CHAMPIÑONES	\$45⁰⁰
Arroz cremoso, champiñones salteados, papa francesa.	
RISSOTTO MIGNON	\$58⁰⁰
Arroz cremoso con champiñones, medallón de lomo bordado con tocino, bañado en salsa teriyaki, papa francesa.	
ARROZ TAPAO'	\$45⁰⁰
Salsa de la casa, champiñones, tocino, pollo desmechado, papa chips.	
ARROZ DEL CAMPO	\$42⁰⁰
Cerdo, pollo, mollejas, huevo tortilla, trozos de maduro, maíz tierno, vegetales, chips de plátano.	
ARROZ CON CAMARÓN	\$55⁰⁰
Papa francesa.	

RES

BABY BEEF	\$58⁰⁰
Corte tierno derivado del lomito, papa francesa, chimichurri, ensalada.	
CHURRASCO PARRILLA EN SALSA CON CAMARÓN	\$70⁰⁰
Arroz, papa francesa.	
FILET MIGNON	\$59⁰⁰
Medallones de lomito tocineta, montados en puré de papa, bañados en salsa champiñón, arroz.	
BLUE CHEESE	\$59⁰⁰
Medallones de lomito, montados en puré de plátano maduro, bañados en salsa tres quesos, vegetales salteados.	
SOLOMITO CHEDDAR	\$59⁰⁰
Medallones de lomito, con queso fundido, crocante tocineta, vegetales salteados, papa francesa.	
CHURRASCO PARRILLA BRANGUS	\$60⁰⁰
Papa criolla, torta, ensalada, chimichurri.	
CHURRASCO PARRILLA ENCEBOLLADO A CABALLO	\$65⁰⁰
Papa criolla, torta, dos huevos fritos, ensalada.	
PICADA MIXTA (3 PERSONAS)	\$88⁰⁰
Pollo, res, cerdo, chicharrón, costilla de cerdo, ubre, chorizo vara, papa criolla, 3 empanadas, mini juanvalerio, patacón, hogao, aji, guacamole.	

PESCADOS

MAR Y TIERRA	\$78⁰⁰
Porción de ceviche de camarón, salmón a la parrilla, medallón de lomito Filet mignon, pechuga mix de frutas gratinada, arroz, papa francesa.	
CEVICHE CAMARÓN	\$43⁰⁰
Chips de plátano.	
TRUCHA EN SALSA Y CAMARÓN	\$58⁰⁰
Papa francesa, arroz.	
TRUCHA PARRILLA	\$48⁰⁰
Papa francesa, ensalada, salsa tártara.	
TRUCHA AL AJILLO	\$48⁰⁰
Papa francesa, ensalada.	
MOJARRA DORADA	\$45⁰⁰
Patacón, ensalada	
MOJARRA A LA CRIOLLA	\$46⁰⁰
Papa, yuca, mazorca, arroz.	
BOCACHICO O CAPAZ	\$69⁰⁰
Preparación estilo sudado, papa, yuca, mazorca, arroz, consomé, aguacate.	

SALMÓN A LA PARRILLA	\$59⁰⁰
Papa francesa, vegetales salteados.	
SALMÓN FLORA PASIÓN	\$65⁰⁰
Montado en puré de papa, bañado en salsa de maracuyá, uchuva, vegetales salteados.	
SALMÓN ACHOLUPADO	\$65⁰⁰
Montado en puré de papa, bañado en salsa de cholupa, vegetales salteados.	

CAZUELAS

BOWLS CROCANTES DE CAMARONES	\$58⁰⁰
Camarones salpimentados apanados, dedos de queso, salsa tres quesos, salsa de cholupa.	
BAGRE SAN JOAQUIN GRATINADO	\$65⁰⁰
Trozos de bagre en salsa, camarón, champiñón, papa francesa, arroz.	
CAZUELA DE MARISCOS GRATINADA	\$68⁰⁰
Patacón, arroz.	
CAZUELA CAMARÓN GRATINADA	\$68⁰⁰
Patacón, arroz.	



Síguenos en
@sanjoaquin.co



Hotel
☎ 310 334 1024

POSTRES **\$14⁰⁰ - \$15⁰⁰**

QUIUBO PUES MIJO

TRES EN UNO	\$48⁰⁰
Taza de mondongo, taza de frijol, taza de mazamorra.	
Panceta, arroz, patacón, aguacate.	
BANDEJA PAISA	\$49⁰⁰
Frijol, arroz, huevo, tajada de maduro, aguacate, chorizo, carne molida, chicharrón.	
CAZUELA DE MONDONGO	\$38⁰⁰
Sopa con trozos de callo y cerdo, aguacate, banano, arroz, patacón, cilantro.	
MAZAMORRA	\$15⁰⁰
Panela, bocadillo veleño.	

CRIOLLO COLOMBIANO

SUDADO MIXTO DE COLA Y MURILLO	\$55⁰⁰
Arroz, papa, yuca, mazorca, aguacate.	
SOBREBARRIGA EN SUS JUGOS A LA PARRILLA	\$55⁰⁰
Papa criolla, maduro, guacamole.	
SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	\$55⁰⁰
Yuca, papa, arroz.	
UBRE A LA PARRILLA	\$55⁰⁰
Papa criolla, maduro, ensalada, ají casero.	
LENGUA CRIOLLA	\$55⁰⁰
Papa francesa, arroz.	
LENGUA EN CHAMPIÑONES	\$55⁰⁰
Papa francesa, arroz.	
5 CARNES CRIOLLO	\$58⁰⁰
Churrasquillo, costilla de cerdo, pechuga, sobrebarriga, chorizo santarosano, torta, papa criolla, patacón, ensalada.	

SALUDABLE

WRAP DE POLLO	\$35⁰⁰
Tortilla, lomito de pollo grille, lechuga, tomate, aguacate, aderezado con vinagreta de la casa.	
ENSALADA SAN JOAQUIN	\$42⁰⁰
200 gr. de camarón tigre, lechuga, tomate Cherry confitados, aguacate, cilantro, albahaca, piña caramelizada, frutos secos, parmesano, vinagreta de tamarindo.	
ENSALADA SAN CÉSAR	\$38⁰⁰
200 gr. de crocante pechuga en julianas, lechuga, cilantro, parmesano, tomate Cherry confitados, frutos secos, crutones de pan focaccia, cubos de queso, aderezo.	

ESPECIALES GOURMET

SALMÓN - PASTA ALFREDO - PAPA FRANCESA	\$55⁰⁰
Filete de salmón, pasta con pollo y champiñones, en salsa blanca.	
MEDALLÓN FILET MIGNON - PASTA CARBONARA - PAPA FRANCESA	\$55⁰⁰
Medallón de lomo fino, pasta al estilo italiano, con camarón y tocineta.	

CREPES GRATINADOS

Acompañado con pan focaccia.	
POLLO CHAMPIÑÓN	\$35⁰⁰
CAMARONES AL AJILLO	\$38⁰⁰

LASAGNA

Acompañado con pan focaccia.	
LASAGNA BOLOÑESA	\$42⁰⁰
LASAGNA BOLOÑESA CON MADURO	\$42⁰⁰

PASTA

Pasta larga o corta, pan focaccia.	
ALFREDO	\$45⁰⁰
Pollo, tocineta, champiñones.	
BOLOÑESA AL FORNO	\$42⁰⁰
CARBONARA CON CAMARON	\$55⁰⁰

PATAKOLO



★ PATAKOLO KRONCH	\$45⁰⁰
Base de patacón crocante, cubierta con nuestra tradicional salsa de la casa, carne y pollo desmechado, piña caramelizada, queso gratinado, cubierto con chicharrón Crunch.	
★ PATAKOLO INSIGNIA DE LA CASA	\$45⁰⁰
Base de patacón crocante, cubierta con nuestra tradicional salsa de la casa, carne y pollo desmechado, chicharón, piña caramelizada, queso gratinado.	
★ PATAKOLO BRUTAL (CON CAMARÓN)	\$52⁰⁰
Base de patacón crocante, cubierta con nuestra tradicional salsa de la casa, carne y pollo desmechado, chicharón, champiñón, camarón apanado, piña caramelizada, gratinado.	
PATAKRONCH	\$42⁰⁰
Carne y pollo preparación ropa vieja, maíz tierno, láminas de aguacate, rodajas de chorizo santarosano, queso búfala, cubos de queso, queso cheddar, chicharrón Crunch.	

MENÚ INFANTIL

BROCHETA DE NUGGETS Y SALCHICHA RANCHERA	\$29⁰⁰
Papa carita feliz y francesa, salsa, miel, helado San Juan.	
ALITAS DE POLLO	\$35⁰⁰
Acompañado de salsa BBQ de la casa, papa francesa, helado San Juan.	
SALCHIPAPA MOÑONA	\$32⁰⁰
Papa francesa, salchicha ranchera, pollo crispy, chorizo vara, cubo de quesillo, huevos de codorniz, salsa de la casa, helado San Juan.	
MAZORCADA	\$38⁰⁰
Trozos de lomitos de res y pechuga mezclado con maíz tierno y trozos de maduro en una exquisita salsa de la casa, queso fundido, nachos, papas chips.	

BEBIDAS

LIMONADAS	\$ 9⁰⁰
Natural, hierbabuena, cerezada.	
LIMONADA DE COCO	\$15⁰⁰
JUGO NATURAL	\$ 9⁰⁰
Cholupa, uva, maracuyá, mora, mango, fresa.	
JARRA EN AGUA	\$18⁰⁰
JARRA EN LECHE	\$20⁰⁰

SODAS REFRESCANTES

FRUTOS DE MI TIERRA	\$18⁰⁰
Perlas explosivas de mango viche, mix de cholupa, golupa y anís , Shot aguardiente doble anís, limón.	
MANGO BICHE	\$18⁰⁰
Sirope mango biche, perlas explosivas de maracuyá, mango, limón, michelada con tajín.	
MARACUYA	\$18⁰⁰
Sirope maracuyá, perlas explosivas de manzana verde, pulpa de maracuyá, limón.	
ARANDANOS	\$18⁰⁰
Sirope Blueberry, perlas explosivas de Blueberry, fresa, arándano, limón.	
SANDIA	\$18⁰⁰
Sirope sandia, perlas explosivas de manzana verde, trozos de sandia, manzana roja, limón.	
FRUTOS VERDES	\$18⁰⁰
Sirope manzana, perlas explosivas de maracuyá, trozos de manzana, pera, limón.	
FRUTOS AMARILLOS	\$18⁰⁰
Sirope maracuyá, perlas explosivas de mango biche, mix de maracuyá, cholupa, piña, limón.	
FRUTOS ROJOS	\$18⁰⁰
Sirope fresa, perlas explosivas de cereza, fresa, arándanos, manzana roja, limón.	
LYCHEES CON HIERBABUENA	\$18⁰⁰
Sirope lychees, perlas explosivas de blueeberry, hierbabuena , lychees, limón.	

MICHELADAS

VALOR DE LA CERVEZA ADICIONAL.	
MANGO BICHE	\$10⁰⁰
Vodka, mix de mango biche.	
HONEY CHELADA	\$10⁰⁰
Vodka, piña asada en cubos, miel de abeja, limón, pimienta.	
CERVEZA AGUILA	\$ 5⁰⁰
CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$ 6⁰⁰

POSTRES**\$14⁰⁰ - \$15⁰⁰**

www.sanjoaquin.com.co

Ruta 45, km 3. Vía Garzón - Neiva

Eventos ☎ 313 466 9115

Hotel ☎ 310 334 1024

@sanjoaquin.co