

Menú
Restaurante



CABUYARO
META - COLOMBIA



VAQUEANDO GOURMET

El majestuoso municipio Cabuyaro posee unos paisajes esplendorosos, además de ésto, puedes disfrutar aventuras en Bote o Canoas y recorrer las aguas arduas del río Meta. En Cabuyaro podrás disfrutar de la gran diversidad de Flora y Fauna, mediante actividades como avistamiento de aves, navegando por el Cabuyaro y el río Meta y vivir la experiencia de ser llanero. En Vaqueando Gourmet representamos éstas virtudes a través de una experiencia gastronómica que evoque sensaciones inolvidables y logren la conexión con nuestra cultura y tradición llanera. En nuestros platos rescatamos los sabores ancestrales, los productos que Cabuyaro "La tierra donde vive Dios" produce en abundancia para bendición de nuestros habitantes y visitantes.

ENTRADAS



TACACHOS DE GALLINA Y PESCADO LLANERO

Bocados de plátano ó topocho majado relleno de pisillo de gallina / pisillo de pescado / trozos de carne a la llanera. Acompañados de un alioli de aguacate y cilantrón.

CROCANTES DE PESCADO

Pescado de Río fileteado y trozado rebosado con una capa crocante de maíz. Acompañado de una mayonesa de aguacate y ajo confitado sobre una ensaladilla.

CEVICHE DE CHICHARRON

Es una mezcla de sabores que te evocan el río y la sabana en un mismo bocado. (Cebolla, cilantrón, mango, tomate, zumo de limón, pimienta, un toque de ají y trozos de chicharrón).

PLATOS FUERTES

NAVEGANDO POR EL CABUYARO



CAZUELA DE AMARILLO

Trozos de Pescado Amarillo sumergidos en una cremosa cazuela. Acompañado de lengüetas ó crocantes de plátano verde y ensalada.



CANOAS DE PISILLO

Plátano maduro asado o canoas de plátano verde frito, relleno de pisillo de pescado con lonjas de aguacate y gratinado con cuajada y/o queso. Acompañados de arroz y ensalada.



VIUDO DE NICURO

Pescado Nicuro adobado de la manera tradicional cocinado en hojas de plátano que le aportan ese sabor inigualable y evoca sabores ancestrales. Acompañado de Arroz y Ensalada.



FILETE DE PESCADO FRITO

Rodajas de pescado apanado en hojuelas de maíz, frito con una corteza crujiente, Acompañado de chips de Yuca, con hogao, arroz verde y ensalada.



MOJARRA FRITA

Mojarra de Rio frita acompañado con arroz especial de la casa, patacones al ajillo y ensalada



SABANA Y RIO

CANOA TRIFASICA

Plátano maduro asado o canoas de plátano verde frito relleno de crocantes de pescado, cerdo deshebrado y lonjas de carne a la llanera. Bañados en salsa de la casa. Acompañado de Arroz y Ensalada.



CAZUELA VAQUEANA

Frijoles con garrita de cerdo con un toque picante, lonjas de carne, chicharrón de pescado, maduro frito en cuadrillos, hogao, aguacate y crocantes de plátano verde. Acompañado de Arroz y rodajas de tomate y cebolla.



ENSALADA VEGETARIANA

Ensalada sana y sabrosa, compuesta por pasta integral y unas verduras que cocinaremos a la plancha.



TRADICION Y CULTURA LLANERA



CARNE A LA LLANERA

La tradicional carne a la llanera con horas de asado. La tradición dice que la carne debe estar en el fuego antes que ocurra el amanecer llanero. Acompañada de yuca, maduro y guacamole de la casa.

PICADA LLANERA

Carne a la llanera, cerdo asado, chorizo, rellena, plátano maduro asado, yuca y papa sabanera.

SANCOCHO DE GALLINA

El tradicional e insuperable Sancocho de Gallina, nuestro Sancocho es elaborado durante horas de cocción logrando extraer todo los sabores de la gallinas criadas en las fincas de Cabuyaro, alimentadas naturalmente, y criadas de manera saludable. El succulento plato de Sancocho se acompaña de un arroz blanco bañado de una salsa criolla y ensalada de aguacate.

LENGUA EN SALSA

Lengua en salsa de la casa, con arroz, ensalada y un mix de bastimento (yuca, papá, plátano) asado.

PLATOS TIPICOS



COSTILLAS BBQ

Deliciosa costilla de cerdo asada bañada en salsa de BBQ acompañada de papá a la francesa arroz y ensalada de aguacate.

AJIACO CRIOLLO

Ajiaco criollo con pollo campesino, acompañado de arroz patacones y aguacate.

BEBIDAS

ESPECIALES DE LA CASA

HORCHATA VAQUEANA

Prueba nuestra refrescante bebida especiada a base de arroz con leche, leche condensada y mucho hielo.

CHICHA CABUYACENSE

Ésta bebida es una equilibrada mezcla de arroz y maíz fermentado naturalmente, con trozos de lulo y piña, infusión de especias, melado de panela y mucho hielo.

CACAOBUYARO

Bebida refrescante de pulpa de cacao (mucílago de cacao) con especias y cubos de hielo de chocolate.

AMANECER LLANERO (CON O SIN AGUARDIENTE LLANERO)

Jugo de naranja y piña con almíbar de cereza marrasquino coronado con un shot de aguardiente llanero si lo desea.

VINO DE LA GRANJA

Este vino contiene en cada sorbo, los motivos más maravillosos del mejor vino artesanal que hayas probado.

LIMONADAS

LIMONADA DE MANGO O MARACUYA

Limonada frappe con mango o maracuyá.

LIMONADA LLANERA

Limonada frappe endulzada con melao de panela.



HELADOS, FRUTAS Y POSTRE

ESPONJADO DE MANGO Y VERANERAS

Espectacular Esponjado cremoso de leche y Mango con almíbar de veraneras.

CHOLAO CABUYACENSE

Refrescante preparación con una mezcla de frutas típicas de Cabuyaro. Frappe de mango con un toque de leche, fruta picada de la región, mezclada con crema de leche y leche condensada, bola de helado, salsa de maracuyá y milo espolvoreado.

HELADO DE CACAO Y CREMA DE AGUARDIENTE

Helado cremoso de pulpa de cacao(mucílago de cacao) veteadado de crema de aguardiente llanero y chocolate.



CONTACTENOS

301 312 5060

WWW.HOTELELVAQUERO.COM

CABUYARO – META



VISITENOS PARA TENER EL GUSTO DE ATENDERLOS

SIGUENOS:



@EL_VAQUERO_CABUYARO