

ACACÍAS - VILLAVO



¡Carnes hechas al carbón
y mucho amor!

Menú



Entradas

LALALA

CHIPS LALALA:

LÁMINAS CRUJIENTES DE PLÁTANO VERDE, HOGAO CRIOLLO Y SUERO COSTEÑO CREMOSO.

\$ 29.000

AOILLOS DE CALAMAR:

APAÑADOS EN RUSH DE LA CASA ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA CASERA Y SALSA DE MARACUYÁ.

\$ 29.000

CÓCTEL DE CAMARONES:

DELICIOSOS CAMARONES BLANQUEADOS Y BAÑADOS EN SALSA CEVICHERA CON VEGETALES DE LA CASA ACOMPAÑADO CON GALLETA SALTIN.

\$ 38.000



RES GRILL

CHURRASCO ARGENTINO:

CORTE DE 450 GRS, JUGOSO CON UN SABOR PARRILLERO ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA, Y ENSALADA FRESCA.

\$ 59.000

PUNTA DE ANCA:

CORTE DE 440 GR A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA DE LA CASA.

\$ 62.000

FILET MIGNON:

MEDALLONES DE RES ENVUELTOS EN TOSGINETA, PURÉ DE PAPA CREMOSO, VERDURAS EN MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS.

\$ 62.000

LOMITO LALALA:

CORTES DE LOMITO A LA PARRILLA SOBRE PASTA PENNE EN SALSA PERFUMADA AL VINO BLANCO, CON ENSALADA FRESCA DE LA CASA.

\$ 59.000

BROCHETA DE RES (2 UNDS)

BROCHETAS DE RES A LA PARRILLA, CON NOTAS AHUMADAS PIMENTÓN Y CEBOLLA, PAPAS A LA FRANCESA Y SALSA DE LA CASA..

\$ 48.000

BISTEC A CABALLO:

LOMITO A LA PARRILLADA, HOGAO CRIOLLO, HUEVO FRITO, PAPAS A LA FRRANCESA Y GRATINADO SUAVE .

\$ 58.000

CHORIZO BIEE:

CORTE DE RES A LA PARRILLA AL PUNTO CON, MANTEQUILLA A LAS FINAS Y CHIMICHURRI, PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA FRRESCA DE LA CASA

\$ 59.000


lala
• COCKTAILS AND FOOD •

PIG GRILL



COSTILLAS DE CERDO:

COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS ESTILO SAN LUIS CARAMELIZADAS EN SALSA BARBECUE DE LA CASA CON NOTAS DE TAMARINDO, PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA FRESCA.

\$ 58.000

MEDALLONES AL LIMÓN:

DORADOS A LA PARRILLA BAÑADOS EN UNA SALSA CREMOSA A LIMÓN, CON DE PAPA FRANCESA Y ENSALADA.

\$ 58.000

POLLO O AVE

PECHUGA CAMPESINA:

FILETE DE PECHUGA A LA PARRILLA CON MAÍZ DULCE, QUESO MOZZARELLA FUNDIDO, HUEVO FRITO, HOGAO CASERO Y PAPAS A LA FRANCESA.

\$ 52.000

PECHUGA CON CHAMPIÑONES:

FILETE DE PECHUGA A LA PARRILLA GRATINADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES, PURÉ DE PAPA CREMOSO Y ENSALADA FRESCA DE LA CASA.

\$ 42.000

PECHUGA GRILL:

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA, PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA FRESCA DE LA CASA.

\$ 42.000

PESCADOS

SALMÓN GRILL:

FILETE DE SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA Y FINAS HIERBAS, PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA FRESCA DE LA CASA.

\$ 60.000

SALMÓN TROPICAL:

FILETE DE SALMÓN SELLADO Y A LA PARRILLA, BAÑADO EN SALSA TROPICAL DE UCHUVA, PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA FRESCA DE LA CASA.

\$ 65.000

AMARILLO A LA MONSEÑOR:

PESCADO AMARILLO EN TROZOS CON CAMARONES Y CHAMPIÑONES, EN SALSA DE SU PROPIO FONDO DE PESCADO, GRATINADO, ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y ENSALADA FRESCA DE LA CASA.

\$ 65.000

TRUCHA PASIÓN:

FILETE DE TRUCHA A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA, FINAS HIERBAS Y CÍTRICOS, BAÑADA EN SALSA SUAVE DE MARACUYÁ, ACOMPAÑADA DE VERDURAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA Y PATACÓN.

\$ 58.000

CÓCTEL DE CAMARONES:

DELICIOSOS CAMARONES BLANQUEADOS Y BAÑADOS EN SALSA CEVICHERA CON VEGETALES DE LA CASA ACOMPAÑADO CON GALLETA SALTIN.

\$ 38.000

LANGOSTINOS PARRILLADOS:

LANGOTINOS PARRILLADOS EN TEMPURA SOBRE BASE DE SUERO COSTEÑO Y CAMA DE PURÉ DE PAPA CON ENSALADA Y SALSAS DE LA CASA.

\$ 52.000

PLATOS CHILL

MAZORCADA:

EXQUISITA COMBINACIÓN DE LOMO DE RES, PECHUGA DE POLLO Y CHORIZO A LA PLANCHA, CON MAÍZ, PLÁTANO MADURO, PAPA A LA FRANCESA Y PAPA CABELLO DE ÁNGEL, LECHUGA FRESCA, QUESO CREMA Y QUESO COSTEÑO, ACOMPAÑADA DE SALSA DE LA CASA Y SALSA DE PIÑA.

MAZORCADA x2: \$ 60.000

MAZORCADA x4: \$ 100.000

MENU INFANTIL

HAMBURGUESA LALALA KIDS:
CON PAPA A LA FRANCESA, HELADO ALOHA
Y JUGO EN CAJITA.

\$35.000

PULPITOS PLAYEROS:
PAPAS CRUJIENTES, PULPITOS DE SALCHICHA,
TOCINETA Y MUCHO QUESO FUNDIDO.
ACOMPAÑADO DE HELADO ALOHA Y
JUGO EN CAJA.

\$36.000

TORNADOS DE POLLO KIDS:

FILETES DE POLLO APANADOS, ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA Y SALSA DE LA CASA, CON HELADO Y JUGO EN CAJA.

\$36.000

HAMBURGUESA CLÁSICA:

PAN BRIOCHE DORADO EN MANTEQUILLA, CARNE 100% DE RES (160 G), QUESO MOZZARELLA FUNDIDO, SALSA DE LA CASA, SALSA DE PIÑA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y VEGETALES FRESCOS, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA Y SALSA DE LA CASA.

\$ 35.000

HAMBURGUESA LALALA:

PAN BRIOCHE ARTESANAL, CARNE 100% DE RES (160 G) A LA PARRILLA, QUESO MOZZARELLA FUNDIDO, SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES, VEGETALES FRESCOS Y PAPAS A LA FRANCESA, ACOMPAÑADA DE SALSA DE LA CASA.

\$ 38.000

HAMBURGUESA ESPECIAL:

PAN BRIOCHE DORADO EN MANTEQUILLA, CARNE 100% DE RES (160 G) A LA PARRILLA, QUESO CHEDDAR FUNDIDO, MERMELADA DE TOCINETA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y VEGETALES FRESCOS, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA Y SALSA DE LA CASA.

\$ 40.000



¡PURA DIVERSIÓN
EN LALALA!

lalala
• COCKTAILS AND FOOD •

POSTRES LALALA

TORTA BROWNIE: \$ 22.000
CON HELADO

QUESO LLO LLANERO: \$ 16.000

BANANITOS ASADOS: \$ 25.000
CON HELADO

JUGOS Y BEBIDAS NATURALES

- LIMONADA DE COCO \$15.000
- MANGO BICHE \$14.000
- MANGO HIERBABUENA \$14.000
- FRUTOS ROJOS \$14.000
(MORA, FRESA, ARÁNDANO)
- FRUTOS TROPICALES (MANGO, FRESA, MARACUYÁ) \$14.000

BEBIDAS REFRESCANTES

- CÍTRICA EN SODA \$14.000
- LIMONADA CEREZADA \$13.000
- REFAJO LALALA (JARRA) \$30.000
- JARRA DE CÍTRICA \$25.000
- GINGER MICHELADA \$15.000
- GASEOSA \$8.000



Las Parchadas

SODAS ARTESANALES

LA LLANERA:

\$ 21.000

FRUTOS AMARILLOS:

\$ 21.000

ANISADA:

\$ 21.000

SANDÍA:

\$ 21.000

LICHES:

\$ 24.000



Pa la
sed!

CÓCTELES

• MOJITO	\$28.000
• MOJITO DE MARACUYÁ	\$33.000
• MARGARITA	\$35.000
• MARGARITA DE MARACUYÁ	\$35.000
• GIN AND TONIC (FRUTOS ROJOS/AMARILLOS)	\$30.000
• CANTARITO	\$32.000
• PIÑA COLADA	\$25.000
• PIÑA COLADA SIN ALCOHOL (CON HELADO Y TROZOS DE PIÑA)	\$25.000
• TINTO DE VERANO	\$25.000
• MIMOSA (CHAMPAÑA CON NARANJA)	\$28.000

OTRAS BEBIDAS

• VINO	\$120.000
• AGUARDIENTE	\$150.000
• TEQUILA OLMECA	\$180.000

CERVEZAS

• STELLA	\$15.000
• CORONA	\$15.000
• SMIRNOFF	\$15.000
• CLUB COLOMBIA	\$8.000
• COSTEÑITA	\$8.000
• MICHELADA (CHAMOY, TAJÍN, LIMÓN)	\$3.000

