

ROBERT KONKOL'S

La
Acuarela



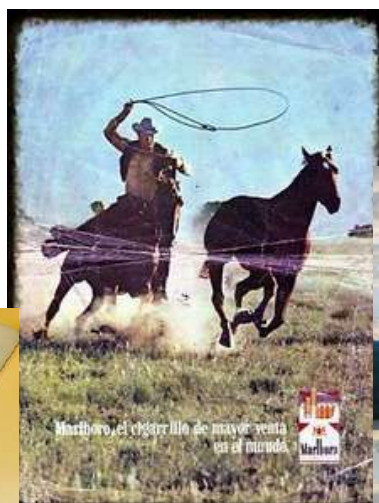
ingrediente

RESTAURANTE

RESERVA


El Restaurante La Acuarela le da una cálida bienvenida, Robert David Konkol, nuestro fundador tenía este sueño, conservar esta bella casa de adobe de estilo colonial original, tan acogedora para recibir en sus pasillos y sus lindos jardines a visitantes que se conviertan en amigos, este lugar fue reconstruido por él, para ponerlo a su servicio, con la generosidad que le caracterizó.

¿Quién no se enamora de ese paisaje? este es el paraíso de Robert, donde la tranquilidad y la paz reinan, así queremos que se sientan ustedes; como en casa... ¡Disfruten la casa y las delicias que aquí preparamos!





APPETIZERS



CREMA DE CAMARONES	\$ 22.000
CREMA DE AHUYAMA CON MANZANAS Y CURRY	\$ 16.000
CREMA DE MAIZ TIERNO	\$ 16.000
CREMA DE TOMATE CON ALBAHACA	\$ 16.000
PAN DE AJO	\$ 8.000

BEEF



OSSOBUCO DE TERNERA *	\$ 50.000
Corte transversal del corvejón de la res (la parte que va desde la pantorrilla a la corva del animal) preparado con verduras y vino. Servido con pasta larga.	
LOMO DE RES A LA ACUARELA *	\$ 49.000
Preparación de la casa, asado con licor y crema de leche.	
LOMO DE RES EN SALSA DE QUESO AZUL	\$ 49.000
LOMO DE RES EN SALSA DE BRANDY Y CHAMPIÑONES	\$ 49.000
LOMO FILET MIGNON ENVUELTO CON TOCINETA	\$ 49.000
STROGANOFF DE RES -Servido con pasta larga-	\$ 49.000
LOMO DE RES JAPONES EN SALSA WASABI	\$ 48.000
Salsa de raíz picante (horseradish)	
ALBONDIGAS DE RES Y CERDO AL ESTILO SUECO -Servido con pasta larga-	\$ 48.000
LA PORCIÓN DEL LOMO DE RES ES DE 250 GR (EN CRUDO)	



CHICKEN



PECHUGA DE POLLO ENVUELTA EN TOCINETA CON SALSA DE MANDARINA	\$ 42.000
PECHUGA DE POLLO CON FRUTOS ROJOS	\$ 42.000
Relleno de jamón y queso con salsa de frutos rojos.	
ROLLO DE PECHUGA DE POLLO RELLENA	\$ 42.000
Relleno a base de jamón ahumado y champiñones	



PERNIL DE POLLO A LA ACUARELA *

Pollo preparado en salsa de manzana y vino blanco.

\$ 41.000

PERNIL DE POLLO A LA CAZADORA

Pollo con finas hierbas y vino, cocido en olla de barro.

\$ 41.000

PASTA

PASTA CABELLO DE ANGEL *

Salsa de Camarones y salmón ahumado

\$ 56.000

LASAGNA DE POLLO Ó BOLOGNESE

\$ 38.000

PASTA A LA CARBONARA

\$ 36.000

PASTA CON VERDURAS Y AJONJOLI STIR FRY

\$ 34.000

Preparación vegetariana

LASAGNA DE VERDURAS

\$ 34.000

Preparación vegetariana, posible con o sin queso

TODO PLATO DE PASTA VA ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y PAN DE AJO.

FISH

SALMÓN MARINERO CON CAMARONES

\$ 58.000

SALMÓN CON SALSA HOLLANDAISE

\$ 54.000

SALMÓN CON SALSA DE MANGO AGRIDULCE *

\$ 54.000

SALMÓN EN SALSA DE NARANJA BALSÁMICO

\$ 54.000

TRUCHA MARINERA CON CAMARONES

\$ 53.000

TRUCHA CON ALMENDRAS

\$ 49.000

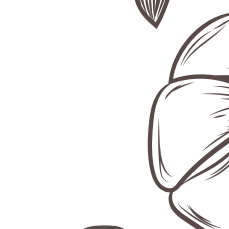
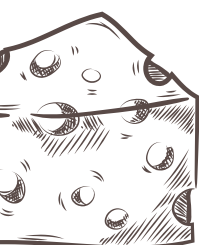
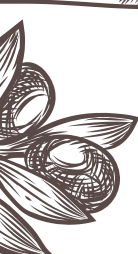
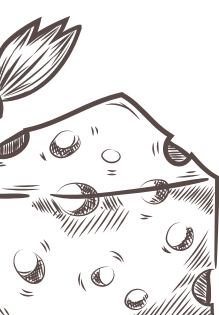
TRUCHA A LA PLANCHA

\$ 45.000

PORCIÓN DE SALMÓN 220 GRS Y TRUCHA MÍNIMO 320 GRS (EN CRUDO).

"El placer de los banquetes debe medirse no por la abundancia de los manjares, sino por la reunión de los amigos y por su conversación".

Cicerón





La Acuarela

Servicio de restaurante con reservación del día anterior por disponibilidad de espacio y tiempo de cocción de algunos platos, reservas en los números;



3125133156
3134156116

Síguenos En redes sociales



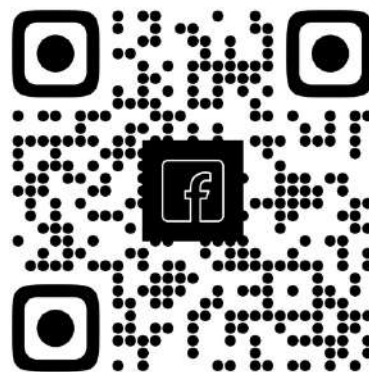
@LaAcuarela_2003



Restaurante La Acuarela



@LAACUARELA_2003



Desserts

Clasicos



- Chocolate con Helado, salsa de fruta, mani picado, crema chantilly y una cereza. \$ 13.000
- Chocolate con Cerezas alemanas y Crema Chantilly. \$ 12.000
- Chocolate con arequipe y coco tostado. \$ 12.000
- Vainilla con salsa de fresas y crema Chantilly \$ 11.000
- 3 Leches con Crema Chantilly \$ 11.000
- Tiramisú \$ 12.000

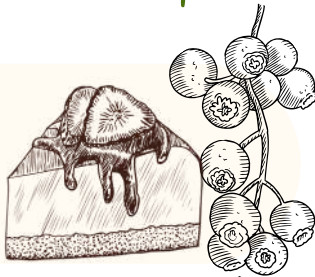


Specials

- Torta de Kumis (con canela) \$ 11.000
- Torta de Limón \$ 11.000
- Torta de Naranja y coco \$ 12.000
- Torta de Ron con nueces \$ 11.000
- Chessecake sencillo \$ 12.000
- Chessecake con fruta \$ 13.000
- Pie de Nutella \$ 12.000
- Torta de Ruibarbo \$ 12.000
- Chocolate Mocka \$ 12.000

Recetas únicas. especialidad de La Acuarela. Robert's magic

Fruity



- Bananas Flambee (Con panela y ron) \$ 12.000
- Esponjado de Maracuyá (chantilly) \$ 12.000
- Pie Crema de Piña \$ 13.000
- Pie Crema de Frutos Rojos \$ 13.000
- Pie de Coco \$ 13.000
- American Pie de manzana o durazno. \$ 13.000
- Torta de Limón con Arándanos \$ 13.000
- Pie de Limón \$ 13.000



Splenda

Postres aptos para dietéticos, endulzados con splenda (endulzante artificial)

- Torta de Durazno, Manzana ó Zanahoria (Nueces picadas, frutos secos) \$ 13.000

Adicionales

Bola de Helado	\$ 6.000
Arequipe	\$ 2.000
Crema Chantilly	\$ 2.000
Salsa (Cerezas ó Fresas)	\$ 2.000
Maní ó Coco Tostado	\$ 1.000

Las porción de Vainilla y Chocolate sencillas, sin acompañamientos \$ 7.000

Puedes armar tu postre con los adicionales que gustes. el límite es el cielo...



"Los postres son como una canción que te hace sentir bien y los mejores incluso te hacen bailar"

- Edward Lee -

Drinks and Snacks

Disfruta de tu postre favorito
con alguna de nuestras
bebidas...

Hot



Vino Caliente (vino tinto con canela,
naranja, jengibre, clavo) \$ 16.000

Tinto (Canela y vainilla) \$ 4.000

Café con leche \$ 6.000

Capuchino \$ 9.000



Milo caliente \$ 6.000

Chocolate de mesa \$ 7.000

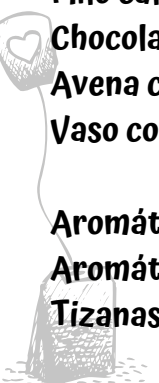
Avena con arándanos (canela) \$ 10.000

Vaso con leche \$ 4.000

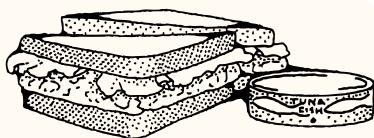
Aromática de Hierbas \$ 3.000

Aromática de Frutas \$ 4.000

Tizanas, Té Verde o Negro \$ 3.000



Snacks



Sandwich de Atún (Con pepinillos, mayonesa, apio, cebolla, queso americano) \$ 15.000

Sándwich de Pollo (Con lechuga, Tomate, queso americano y salsa de la casa). \$ 16.000

Sándwich de Tocineta frita (Con tomates frescos o confitados). \$ 16.000

Sándwich de Albóndigas de res (Con queso) \$ 17.000

Sándwich de queso americano fundido. \$10.000



Iced

Jarra Limonada o Jugo Natural \$ 32.000

Copa de Vino \$ 13.000

Malteada (Milo ó Fresa) \$ 12.000

Milo Frío \$ 6.000

Limonada Natural \$ 6.000

Limonada de Coco \$ 10.000

Limonada Cerezada \$ 8.000

Limonada de Hierbabuena \$ 7.000

Jugos naturales con Leche \$ 8.000

Jugos Naturales en Agua \$ 6.000

Cerveza (Club Colombia) \$ 6.500

Gaseosa \$ 4.000

Botella de Agua Grande \$3.000

Botella de Agua Pequeña \$2.000

Breña con limón \$ 4.500

Botellas de Vino Tinto ó Blanco - Entre
\$55.000 y \$70.000

"La felicidad está en los
pequeños placeres: café, postre y
tranquilidad."