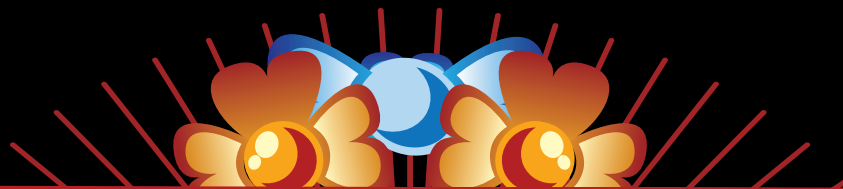




*Restaurante*

**Rafaela**

*Peñón*



*Restaurante Argentino*



DESDE 2007

# Entradas



EMPANADAS ARGENTINAS



CEVICHE DE CAMARONES

**SOPAS Y CREMAS** \$28.500

Todas nuestras sopas y cremas son caseras. Sopa de verduras con pollo, crema de tomate, crema de champiñones y crema de pollo.

**EMPANADAS ARGENTINAS (4 UND.)** \$24.500

De carne cortada a cuchillo, cebolla, aceitunas, huevo y pasas.  
De choclo, queso, cebolla, aceitunas y huevo.

**BERENJENAS AL ESCABECHE** \$32.500

**CHAMPIÑONES AL AJILLO** \$32.500

**MEJILLONES PROVENZAL** \$32.500

Mejillones en media concha, con vino blanco, sal, pimienta, ajo y perejil.

**CARPACCIO DE LOMO** \$38.500

Finas lonjas de lomo cocido al limón, queso parmesano, aceitunas verdes y negras, tomate seco, rúcula, sal, pimienta, aceite de oliva y balsámico.

**RABAS (anillos de calamar apanados)** \$38.500

**BERENJENAS NAPOLITANAS AL GRATÍN** \$42.500

**CAMARONES AL AJILLO** \$42.500

**SPRING ROLLS** \$42.500

Deliciosos rollitos rellenos de verduras y pollo, salsa BBQ y chile dulce.

**CHAMPIÑONES 3 QUESOS** \$42.500

Salteados en mantequilla y gratinados con queso azul, mozzarella y parmesano.

**CEVICHE DE CAMARONES** \$45.500

Camarón fresco, limón, cebolla morada, sal, pimienta, cilantro y brandy.

**¿Sufre alguna alergia? Avise a nuestro personal**



## Entradas Parrilla

<b>CHORIZO CASERO</b>	\$42.500
Mixtos de res y cerdo, con carne cortada a cuchillo con poco contenido graso.	
<b>CHUNCHULLO</b>	\$42.500
<b>MORCILLA CASERA</b>	\$42.500
<b>PROVOLETA</b>	\$42.500
<b>VERDURAS A LA PARRILLA</b>	\$38.500
Calabacín verde, berenjenas, papa, cebolla, zanahoria, tomate y pimentones escabechados, aromatizados con aceite de oliva.	
<b>MOLLEJA DE TERNERA (consultar)</b>	\$49.500
<b>UBRE</b>	\$49.500
<b>PARRILLADA ARGENTINA</b>	\$116.500
Bondiola, chunchullo, morcilla, chorizo, ubre y carne de res.	

### ACOMPAÑAMIENTO

Las entradas se acompañan con papas a la parrilla, yuca frita y tomate en casquitos.



PARRILLADA ARGENTINA

# Carnes

Auténtica parrilla Argentina



## CARNES ARGENTINAS



	300g	400g
BIFE ANGOSTO	\$126.500	\$168.500
LOMITO FINO	\$126.500	\$168.500
TAPA CUADRIL	\$156.500	\$208.500
BIFE ANCHO	\$156.500	\$208.500



## CARNES DE RES



	300g	400g
BIFE DE LOMITO	\$80.500	\$108.500
BABY BEEF	\$80.500	\$108.500
CHURRASCO	\$80.500	\$108.500
BIFE DE CHORIZO	\$80.500	\$108.500
PUNTA DE ANCA	\$82.500	\$110.500
TRILOGÍA RAYUELA	\$80.500	\$108.500
Medallones de ubre, bondiola y morrillo.		
MIXTO DE MATAMBRITO Y BONDIOLA	\$80.500	\$108.500
MIXTO ARGENTINO	\$80.500	\$108.500
Bifecito de chorizo o medallón de lomo, pechuga de pollo y medallón de bondiola.		

## COSTILLITAS DE CERDO \$82.500

Preparadas lentamente en vino blanco, fondo de caldo, mostaza, panela rallada, soya, jugo de naranja, sal y pimienta.

## MILANESA NAPOLITANA \$78.500

Carne apanada, salsa napolitana casera, gratinada con queso mozzarella.

## LOMITO ENCEBOLLADO \$88.500

Lomito asado, cebolla salteada, gratinado con queso mozzarella.

## BABY O CHURRASCO RIOJANO \$88.500

Lomo viche asado a la parrilla, aros de cebolla, pimentones asados, arveja fresca, vino blanco, sal y pimienta.

## FILET MIGNON \$88.500

Medallones de lomo envueltos en tocineta asados a la parrilla, bañados en salsa de champiñones.

## STEAK PIMIENTA \$88.500

Medallones de lomo asados a la parrilla bañados en salsa de pimienta.

## ACOMPAÑAMIENTO PARA CARNE, PESCADO Y POLLO

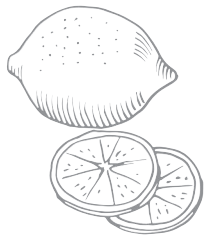
Papas a la parrilla o puré, yuca frita y ensalada.  
Cualquier otro cambio tiene un costo adicional.



MILANESA DE RES NAPOLITANA

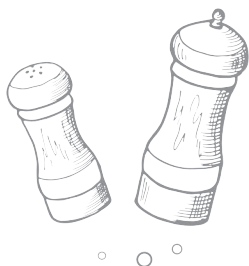


BIFE DE CHORIZO



# Pescados y Mariscos

TRUCHA A LA PLANCHA O AL AJILLO	\$72.500
TRUCHA SALMONADA	\$75.500
CARAPACHOS DE JAIBA	\$75.500
CORVINA FRESCA (Consultar)	\$82.500
SALMÓN A LA PARRILLA	\$82.500
LANGOSTINOS A LA PARRILLA	\$92.500
MIX DE MARISCOS CON ARROZ	\$82.500
Camarón, calamar, mejillón, langostinos, trozos de corvina, verduras salteadas (consultar tipo de verduras) y arroz o pasta (salsa de soya y ajonjolí tostado).	
CAZUELA DE PESCADO Y MARISCOS	\$82.500
Camarones, calamares, pescado fresco, langostinos, mejillón, fumet de pescado, vino blanco, acompañada de arroz blanco y tostada de plátano.	
PARRILLADA MARINA (Para dos)	\$165.500
Salmón, corvina y langostinos asados, mejillón chileno provenzal, ceviche de camarones, calamares apanados acompañado de verduras a la parrilla y patacón.	



¿Sufre alguna alergia? Avise a nuestro personal



CORVINA A LAS FINAS HIERBAS

Pollo



RAVIOLES DE LA CASA



Rellenos:

Pollo - Carne - Ricota y espinaca

**PECHUGA CIELO** \$65.500

Asada a la parrilla con limón.

**PECHUGA BBQ** \$65.500

Asada a la parrilla, con tocineta y salsa BBQ casera.

**PECHUGA EN SALSA DE MARACUMANGO** \$69.500

Asada a la parrilla, con salsa casera de maracuyá y mango.

**MILANESA DE POLLO NAPOLITANA** \$69.500

Pechuga de pollo apanada, salsa napolitana, gratinada con queso mozzarella.

**NAPOLITANOS** \$69.500

Salsa casera de tomates frescos, albahaca, orégano, sal, pimienta y queso parmesano.

**ALFREDO** \$69.500

Queso parmesano, sal y pimienta

**BOLOÑESA** \$72.500

Lomito picado a cuchillo, albahaca, orégano y salsa casera de tomates frescos.

**CARBONARA** \$72.500

Tocineta, crema de leche, yema de huevo, sal, pimienta y queso parmesano.

ACOMPAÑAMIENTO PARA CARNE,  
PESCADO Y POLLO

Papas a la parrilla o puré, yuca frita y ensalada.  
Cualquier otro cambio tiene un costo adicional.



PECHUGA EN SALSA DE MARACUMANGO



RAVIOLES CARBONARA

# Pastas



## SPAGUETTI O FETTUCCINI

### NAPOLITANOS \$62.500

Salsa casera de tomates frescos, albahaca, orégano, sal, pimienta y queso parmesano.

### ALFREDO \$62.500

Queso parmesano, sal y pimienta.

### PRIMAVERA \$62.500

Con vegetales frescos, salsa napolitana y queso parmesano.

### BOLOÑESA \$69.500

Lomito picado a cuchillo, albahaca, orégano y salsa casera de tomates frescos.

### CARBONARA \$69.500

Tocineta, crema de leche, yema de huevo, sal, pimienta y queso parmesano.

### MARINEROS \$75.500

Base de pescado natural, salsa napolitana casera, camarones, calamares, mejillones media concha y queso parmesano.

¿Sufre alguna alergia? Avise a nuestro personal



## CANELONES

### CANELONES MIXTOS \$78.500

Tres unidades: uno de carne de res, otro de pollo y otro de ricota y espinaca con salsa mixta napolitana casera y crema de leche, gratinados con queso mozzarella.



## LASAÑAS

### LASAÑA CROCANTE VEGETARIANA \$65.500

Cama de vegetales al wok\*, pasta crocante, gratinada con quesos mozzarella y parmesano, salsa napolitana.

### LASAÑA CROCANTE DE POLLO \$69.500

Cama de vegetales al wok\*, trozos de pechuga de pollo, pasta crocante, gratinada con quesos mozzarella y parmesano, salsa napolitana.

### LASAÑA CROCANTE DE SALMÓN \$76.500

Cama de vegetales al wok\*, trozos de salmón asado, pasta crocante, gratinada con quesos mozzarella y parmesano, salsa napolitana.

\*Cama de vegetales al wok incluye: cebolla cabezona, zanahoria, apio, pimentón y champiñones.

## Salsas

### **ALCACHOFA Y TOMATE SECO** \$18.500

Corazones de alcachofa, tomate seco, sal, pimienta y vino blanco.

### **CORTÁZAR** \$18.500

Reducción de vino, demi-glace y champiñones salteados.

### **RIOJANA** \$14.500

Aros de cebolla, pimentones asados, arvejas frescas, vino blanco, sal y pimienta.

### **PIMIENTA** \$14.500

Demi-glace, pimienta negra recién molida, crema de leche y brandy.

### **SALSA ALCAPARRADA** \$14.500

Alcaparras, aceitunas negras, vino blanco, perejil picado, sal y pimienta.

### **QUESO AZUL** \$20.500

Queso azul, crema de leche, nueces y brandy para aromatizar.

### **COCORA** \$22.500

Fumet de pescado, camarones, champiñones, salsa napolitana casera y vino blanco.

## Ensaladas

### **POLLO** \$65.500

Trozos de pollo asado, variedad de lechugas frescas, aceitunas verdes y negras, zanahoria cocida, habichuelas tiernas, tomates frescos y secos y vinagreta de la casa.

### **LOMO DE RES** \$75.500

Lomo viche asado a la parrilla, variedad de lechugas frescas, tomates secos, queso mozzarella, queso parmesano, queso azul, alcachofas, pimentones asados y vinagreta de la casa.

### **SALMÓN** \$75.500

Filete de salmón asado, variedad de lechugas frescas, habichuelas frescas, pimentón asado, aceitunas verdes y negras, tomates secos y frescos y vinagreta de la casa.

## Postres Caseros

FLAN DE TRES LECHE  
CON AREQUIPE \$25.500

FLAN DE COCO CON  
AREQUIPE \$25.500

CHEESECAKE DE GALLETAS OREO \$25.500

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$25.500

COPA DE HELADO CON  
FRUTOS ROJOS \$25.500  
Frutos rojos calados con vino tinto.

TARTA FRÍA DE MARACUYÁ \$25.500

BROWNIE CON HELADO \$25.500

TARTA DE MANZANA CON  
HELADO DE VAINILLA \$25.500

Tarta de migas con manzana verde,  
pasas y almendras.

**¿Sufre alguna alergia? Avise a nuestro personal**

## Pousse - Café

TINTO Copa \$4.500

AROMATICA NATURAL Copa \$8.500  
Hierbas y frutas

ESPRESSO NESPRESSO Copa \$14.500

CAPUCHINO NESPRESSO Copa \$16.500

TAWNY PORTO Copa \$24.500

AMARETTO DISARONNO Copa \$34.500

LIMONCELLO Copa \$26.500

COINTREAU Copa \$34.500

LICOR 43 Copa \$32.500

SAMBUCA Copa \$34.500

HENNESSY V.S Copa \$58.500

Restaurante  
**Rayuela**

PRESENTA

club del  
vino



PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

# Carta de Vinos

Consultar disponibilidad.

## VINOS TINTOS 375 ml

ÁNIMA MALBEC (Argentina)	\$82.500
LAS MORAS MALBEC (Argentina)	\$82.500
LIVANA CARMÉNÈRE (Chile)	\$82.500
TRUMPETER RESERVA MALBEC (Argentina)	\$92.500

## VINOS BLANCOS 375 ml

ÁNIMA TORRONTES (Argentina)	\$82.500
LIVANA S.B (Chile)	\$82.500

## VINOS ROSADOS 375 ml

LIVANA ROSÉ SYRAH (Chile)	\$82.500
------------------------------	----------

## VINOS TINTOS 750 ml

### MALBEC

RECONTRA (Argentina)	\$166.500
ÁNIMA (Argentina)	\$166.500

LORCA LÍRICO (Argentina)	\$166.500
-----------------------------	-----------

TRUMPETER (Argentina)	\$185.500
--------------------------	-----------

ANIMA PREMIUM (Argentina)	\$215.500
------------------------------	-----------

RUTINI RESERVA (Argentina)	\$382.500
-------------------------------	-----------

### MERLOT

MORANDÉ PIONERO RVA (Chile)	\$166.500
--------------------------------	-----------

MORANDÉ ESTATE RESERVE (Chile)	\$196.500
-----------------------------------	-----------

### CARMÉNÈRE

MORANDÉ PIONERO RVA (Chile)	\$166.500
--------------------------------	-----------

MORANDÉ ESTATE RESERVE (Chile)	\$196.500
-----------------------------------	-----------

### CABERNET SAUVIGNON

MORANDÉ PIONERO RVA (Chile)	\$166.500
--------------------------------	-----------

MORANDÉ ESTATE RESERVE (Chile)	\$196.500
-----------------------------------	-----------

### ESPAÑA

BERONIA CRIANZA	\$215.500
MARQUÉS DE RISCAL CRIANZA	\$215.500
PROTOS RIBERA DEL DUERO ROBLE	\$252.500

# Carta de Vinos

Consultar disponibilidad.

## VINOS BLANCOS 750 ml

### TORRONTÉS

RECONTRA (Argentina) \$166.500

ÁNIMA (Argentina) \$166.500

### CHARDONNAY

LORCA LÍRICO (Argentina) \$166.500

MORANDÉ PIONERO RVA (Chile) \$166.500

MORANDÉ ESTATE RESERVE (Chile) \$196.500

### SAUVIGNON BLANC

MORANDÉ PIONERO RVA (Chile) \$166.500

MORANDÉ ESTATE RESERVE (Chile) \$196.500

### VERDEJO

MARQUÉS DE RISCAL (España) \$215.500

PROTOS VERDEJO (España) \$252.500

## VINOS ROSADOS 750 ml

ÁNIMA (Argentina) \$166.500

MORANDÉ PIONERO RVA (Chile) \$166.500

MARQUÉS DE RISCAL (España) \$215.500

## VINOS ESPECIALES

JEREZ TÍO PEPE 375 (España) \$120.500

PROSECCO (Italia) \$154.500

ALTA VISTA EXTRA BRUT (Argentina) \$215.500

## SANGRÍA O CLERICOT

COPA SANGRÍA \$ 38.500

MEDIA JARRA \$135.500

JARRA \$256.500

Nuestra fruta es calada en vino tinto.

COPA DE VINO DE LA CASA \$35.500



# Bebidas

CERVEZAS NACIONALES	\$12.500
CERVEZAS IMPORTADAS	\$15.500
CERVEZAS ARTESANAL TIGRE CIEGO	\$20.500
CERVEZA DE ALEMANIA 500 ml Erdinger Weissbier y Pikantus	\$52.500
TÓNICA MIL976 Ocean, Cero, Pink, Indi, Jengibre Limón	\$14.500
SODAS ITALIANAS. Bebidas carbonatadas (Fresa y lichi, frutos amarillos, frutos rojos, hierbabuena y piña)	\$25.500
LIMONADA NATURAL	\$15.500
LIMONADA HIERBABUENA	\$18.500
LIMONADA ACEREZADA	\$18.500
LIMONADA DE COCO	\$22.500
AGUA VIDRIO 330 ml	\$ 8.500
COCA-COLA Y POSTOBÓN	\$ 8.500

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.  
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

# Cócteles

<b>HECHIZO TROPICAL</b> Ron La Hechicera, zumo de limón, gotas amargas, tónica y piña macerada.	\$52.500	<b>CAMPARI NARANJA</b>	\$38.500
<b>ALTOS OLMECA</b> Tequila Altos del Plata, sirope casero de maracuyá y mango, sirope de jengibre natural, zumo de limón, tónica, rodajas de limón, vaso escarchado con sal y Tajín.	\$47.500	<b>MARGARITA</b> Tequila Olmeca. Tradicional - Jengibre.	\$42.500
<b>EXTRA BERRY</b> Whisky Chivas Extra 13, macerado de uchuvas, sirope simple, zumo de limón, hierbabuena y gotas amargas, terminado en soda, vaso escarchado con sal y Tajín.	\$47.500	<b>MOSCOW MULE</b> Vodka Absolut, jugo de limón, cerveza de jengibre, hierbabuena, jengibre natural.	\$38.500
<b>MEZCAL BLOODY</b> Mezcal ojo de tigre, jugo de tomate, zumo de limón, pimienta, sal, tabasco, gotas amargas, vaso largo escarchado con sal y Tajín.	\$49.500	<b>NEGRONI</b> Ginebra Beefeater, Campari, Cinzano Rosso y naranja para decorar.	\$52.500
<b>MEZCAL MULE</b> Mezcal Ojo de Tigre, ginger beer, zumo de limón, vaso de cobre, decorado con rodaja de limón y escarchado con sal y Tajín.	\$49.500	<b>CAIPIRINHA</b> Cachaza, limón macerado con azúcar.	\$38.500
<b>PASSION MARACUYÁ</b> Ginebra Beefeater, tónica, sirope casero de maracuyá y mango, vaso escarchado con sal y Tajín.	\$45.500	<b>PIÑA COLADA</b> Ron Havana, Malibu, piña macerada, helado y salsa de chocolate.	\$45.500
		<b>GIN TONIC</b> Ginebra Beefeater, tónica (elección: rodajas de limón, naranja, pimienta rosada, pepino, enebro).	\$45.500

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.  
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

# Licores

  
**CHIVAS REGAL**

**THE  
GLENLIVET**

## WHISKY 12, 13 y 18 AÑOS

Chivas 18 años	Copa	\$68.500
Chivas Mizunara	Copa	\$55.500
Chivas Extra 13 años	Copa	\$45.500
Chivas Regal 12 años	Copa	\$42.500
Old Parr, Buchanan's	Copa	\$42.500

## TEQUILA

Altos Olmeca Plata	Copa	\$35.500
Altos Olmeca Reposado	Copa	\$35.500
Mezcal Ojo de Tigre	Copa	\$42.500
Reposado: Herradura, 1800	Copa	\$52.500
Añejo: Herradura, 1800	Copa	\$58.500

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

The Glenlivet Founder's Reserve	Copa	\$38.500
The Glenlivet 12 años	Copa	\$42.500

## VODKA

Absolut	Copa	\$24.500
Grey Goose	Copa	\$48.500

## GINEBRA

Monkey 47	Copa	\$58.500
Beefeater	Copa	\$36.500
Bombay Sapphire	Copa	\$35.500
Hendrick's	Copa	\$52.500

## RON

La Hechicera	Copa	\$48.500
Havana Club Añejo 7 años	Copa	\$25.500
Viejo de Caldas Tradicional	Copa	\$18.500
Zacapa 23 Gran Reserva	Copa	\$62.500

## AGUARDIENTE

Del Valle	Copa	\$18.500
-----------	------	----------

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.  
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD



*Restaurante*  
**Rayuela**  
*Peñón*



ESTE COMERCIO ACEPTA EFECTIVO, TARJETAS CRÉDITO Y DÉBITO  
(VISA, MASTERCARD, CREDENCIAL, AMERICAN EXPRESS).

**ADVERTENCIA PROPINA :** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted. Al momento de solicitar la cuenta indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura e indíquelo el valor que quiere dar como propina.


En este comercio los dineros recogidos por concepto de propina se reparten semanalmente en un 100% a todos los trabajadores del establecimiento.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la **Superintendencia de Industria y Comercio**, para que radique su queja a los teléfonos: Bogotá, 6015920400 PBX 6015870000 , para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165

Para PQR, por favor, diríjase a nuestro correo electrónico: [restauranterayuela@gmail.com](mailto:restauranterayuela@gmail.com) con sus datos de nombre completo, CC, y su petición, queja o reclamo lo más claro y detallado posible.

Restaurante Rayuela dispone de servicio WIFI gratuito, consulte clave de ingreso con nuestro personal.

Visita nuestras redes sociales y  
dejanos comentarios sobre tu experiencia en Rayuela

 [@restauranterayuela](https://www.instagram.com/restauranterayuela)  
[www.restauranterayuela.com](http://www.restauranterayuela.com)

¡Muchas Gracias!