



LA ESTRELLA

BARRA LOCAL

8.5380° N
80.7821° W



Aquí celebramos la tradición de reunirnos alrededor de la mesa para compartir buenos momentos, grandes sabores y un poco de nuestra historia en cada plato. Nuestro menú está diseñado para invitarte a tapear, descubrir, y disfrutar en compañía: platos pensados para compartir, fusionando lo mejor de la cocina latina con un toque innovador.

MENÚ

AUTOR

AL CENTRO

Entradas que se
comparten, saben mejor.



CROQUETAS DE CHORIZO \$7

*Crujientes y cremosas croquetas de Chorizo tableño, mayo de chiles, polvo de vegetales rostizados. (4)

DIP DE FRIJOL Y TOMATE \$9

Contiene maní. Vegetariano.

*Hummus de frijol ojo negro, tomate rostizado, brotes de albahaca, mix de semillas acompañados de pan naan a la brasa.



EMPAÑADAS DE PESCAZO \$8

Sin Gluten, sin lactosa, contiene mariscos.

*Rellenas de guiso de cazón, acompañadas de ají colombiano y pulponesa. (3)



FLAUTAS DE OSSOBUCO \$10

*Crujientes tortillas de maíz, rellenas de estofado ossobuco, cubiertas de sour cream, pico de gallo y alioli de curry. (4)

CARNES EN PALITO \$10

Sin Gluten, sin lactosa.

*Punta palomilla en palito a la brasa y bollito de maíz asado. (4)



GYOSAS DE CERDO \$14

*Empanadillas asiáticas, llenas de costillas baby back ahumadas y hongos en salsa caribeña de zapallo con un toque de chilli oil. (5)

EL ROMPE COLCHÓN \$13

Sin Gluten, sin lactosa, contiene mariscos.

*Cóctel de mariscos combinados, marinado en vinagreta aromatizada conocida como "Rompe Lycra", acompañado de patacones crujientes.



TOSTADAS DE PULPO \$11

Sin Gluten, sin lactosa, contiene mariscos.

*Pulpo salteado en crujiente tortilla de maíz, aceite de achiote, ají colombiano, mayonesa de limón, hojuelas de tomate cherry y jalapeño. (3)

GEVICHILE DE PESCAZO \$14

Sin Gluten, sin lactosa.

*Pescado blanco marinado en aguachile de piña y tamarindo, granizado de piña y crujientes patacones.

PATACONES \$6

Sin Gluten, sin lactosa.

*Patacones crujientes, acompañados de ketchup de plátano y ají colombiano. (5)

PRINCIPALES



Platos fuertes



FIDEOS CON CARNE \$18

Sin Gluten, sin lactosa. Contiene maní.

*Fideos tipo Udon, punta palomilla ahumada, maní, salsa de zapayo, miso rojo y tamarindo.

TACOS DE PALOMILLA \$11

Sin Gluten, sin lactosa.

*Tacos de punta palomilla a la brasa, Salsa de tomates rostizados, confit de saril, mayo de chiles y cilantro.



MILANESA DE POLLO \$16

*Pechuga apanada, dorada y crujiente, servida con papas fritas y ensalada aderezada.

ENTRAÑA \$34

Sin Gluten, sin lactosa.

*Entraña Prime 8 oz, mantequilla aromatizada, ensalada fresca acompañada de papas francesas.

ENSALADA DE CAMARONES O COLIFLOR \$14

Contiene mariscos y maní.
Opción vegana disponible.

*Ensalada de lechugas mixtas con camarones apanados o coliflor al curry, rábano y aderezo tropical.

HAMBURGUESA LA ESTRELLA \$13

*Burger con carne nacional y spread de chorizo tableño, bañada en nuestra salsa de la peatonal. Viene con papas fritas.



CHULETON DE CERDO \$22

Sin Gluten, sin lactosa

*Chuleton de cerdo a fuego lento y terminado al carbón, con reducción de sus jugos y ensalada fresca aderezada.

PESCADO CON PATACONES \$19

Sin Gluten, sin lactosa.

*Filetes de pescado a la plancha con salsa caribeña y bok choy rostizado en escovitch. Viene con patacones crujientes al lado.



ARROZ CHAUFÁ DE COSTILLA \$23

Sin Gluten, sin lactosa.

*Arroz de Jazmín salteado estilo peruano con vegetales, Acompañado de 3 costillas baby back de cerdo en cocción lenta glaseadas con bbq de tamarindo.

EMPAREDADO DE POLLO \$14

*Pechuga de pollo frita con encurtido de papaya y col con cilantro, en pan brioche. Viene con papas fritas.



CHURROS DE GUINEO \$8

*Deliciosos churros de guineo maduro hechos en casa con crema de coco para dipear.

ACOMPAÑAMIENTOS

*PAPAS FRITAS \$6

*ENSALADA \$5

*PAN NAAN \$2.5



AL SON QUE
ME TOQUEN,
BAILO