



Menú



Ramón
Tragón[®]

carnes y mariscos



www.ramonstragon.com.co



Entradas

Crema de camarón	\$ 26.000
<i>Camarones con especias sumergidos en nuestra salsa del mar, acompañado de galletas de soda.</i>	
Ceviche de camarón	\$ 24.000
<i>Camarones sumergidos en nuestra deliciosa salsa de tomate, cebolla y jugos cítricos, acompañado de galletas de soda.</i>	
Crema country	\$ 18.000
<i>Exclusiva crema de vegetales con pollo desmechado, acompañada de galletas de soda.</i>	
Crema de champiñones	\$ 16.000
<i>Deliciosos champiñones salteados con especias en salsa bechamel, acompañada de galletas de soda.</i>	
Consomé desmechado	\$ 13.000
<i>Caldo con pollo desmechado y papa cocida.</i>	
Sopa del día	\$ 9.000
<i>Deliciosa sopa hogareña del día.</i>	
Alitas de pollo BBQ	\$ 22.000
<i>Cuatro Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ, acompañadas de papa a la francesa.</i>	
Alitas de pollo mexicanas	\$ 23.000
<i>Cuatro Alitas de pollo bañadas en salsa picante, acompañadas de papa a la francesa.</i>	
Patacón con pollo y champiñones	\$ 20.500
<i>Tostón de plátano verde con pollo desmechado y champiñones bañados en salsa bechamel y crema de leche.</i>	
Chunchullo	\$ 23.000
<i>Víscera de res asada a la parrilla acompañado de tomate, lechuga y papa al vapor.</i>	



Pescados y Mariscos

Pargo frito

Exquisito pargo rojo frito, acompañado de chips de plátano verde y ensalada. (Tiempo de preparación 35 minutos).

\$ 70.000

Corvina asada

Deliciosa corvina asada a la plancha, acompañada de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 48.000

Corvina a la marinera

Filete de corvina asada a la plancha, bañada en deliciosos frutos del mar, acompañada de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 56.000

Corvina apanada

Filete de corvina apanada, acompañada de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 49.500

Trucha asada

Trucha arcoíris deshuesada, asada a la plancha, acompañada de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 35.000

Trucha al ajillo

Trucha arcoíris deshuesada, asada a la plancha, bañada en salsa de ajo y especias, acompañada de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 37.000

Trucha a la marinera

Trucha arcoíris deshuesada, asada a la plancha, bañada en deliciosos frutos del mar, acompañada de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 47.000

Trucha Ramón Tragón

Trucha arcoíris deshuesada, asada a la plancha, bañada en salsa camarones al gratín, acompañada de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 45.000

Camarones apanados

Camarones apanados, acompañados de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 51.000

Camarones a la española

Deliciosa cazuela de camarones sumergidos en salsa del mar, vizcaína, champiñones y queso parmesano, acompañada de ensalada y chips de plátano verde.

\$ 57.000

Ceviche de camarón

Camarones sumergidos en nuestra deliciosa salsa de tomate, cebolla, jugos cítricos y picante, acompañado de chips de plátano verde.

\$ 49.000

Arroz con camarón

Camarones, arroz con verduras, acompañado de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 52.000

Cazuela de mariscos

Frutos del mar sumergidos en salsa, vizcaína y crema, acompañada de chips de plátano verde y ensalada.

\$ 60.000

• Carnes Rojas y Aves •

Baby beef

Corte americano de lomo viche asado a la parrilla, acompañado de papa cocida, maduro frito y ensalada.

\$ 55.000

Churrasco argentino

Exclusivo corte mariposa de lomo caracha asado a la parrilla, acompañado con papa cocida, maduro frito y ensalada.

\$ 48.000

Churrasco llanero

Corte de lomo viche asado a la parrilla, chorizo, morcilla, queso doble crema, acompañado de papa cocida, maduro frito y ensalada.

\$ 58.000

Filet mignon

Medallón de lomo viche, rodeado con tocineta, asado a la parrilla, bañado en salsa de champiñones, acompañado con papa a la francesa y ensalada.

\$ 58.500

Filet Ramon Tragón

Pechuga de pollo gratinada con manzana y durazno, acompañada de papa a la francesa y ensalada.

\$ 42.000

Punta de anca

Corte mariposa asado a la parrilla, acompañado de papa cocida, maduro frito y ensalada.

\$ 47.000

Costilla ahumada

Costilla de cerdo ahumada asada a la parrilla acompañada de papa cocida, maduro frito, yuca frita y ensalada.

\$ 40.500

Costilla BBQ

Costilla de cerdo ahumada asada a la parrilla, bañada en salsa bbq, acompañada de papa cocida, maduro frito, yuca frita y ensalada.

\$ 43.000

Steack hawaiano

Lomo de cerdo asado a la parrilla, bañado en salsa de piña y jamón, acompañado de papa a la francesa y ensalada.

\$ 44.000

Milanesa de cerdo

Filete de lomo de cerdo apanado acompañado con papa a la francesa y ensalada.

\$ 38.000

Milanesa de pollo

Pechuga de pollo apanada acompañada de papa a la francesa y ensalada.

\$ 36.000

Pollo a la grillé

Filete de pechuga asada a la parrilla, acompañada de papa a la francesa y ensalada.

\$ 34.000

Parrillada de carnes (2 personas)

Res, cerdo, pollo, chorizo, morcilla, hígado, costilla y chunchullo, acompañado de papa cocida, maduro frito y ensalada.

\$ 95.000

Lomo de cerdo a la parrilla

Lomo de cerdo asado a la parrilla, acompañado de papa a la francesa y ensalada.

\$ 36.500

NOTA: ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO. ART. 512-9 E.T. LA PROPINA ES VOLUNTARIA





Platos Típicos Nariñenses

Frito Pastuso \$ 28.000

Tres trozos de pierna de cerdo fritos, acompañados de crispetas, papa cocida, yuca frita y maduro frito.

Frito Ramón Tragón \$ 35.000

Tres trozos de pierna de cerdo fritos, acompañados de costilla, chorizo, crispetas, papa cocida, yuca frita y maduro frito.

CUY \$ -----

Cuy acompañado de papa, crispetas e hígados. (Tiempo de preparación 1 hora)

Plato Mixto \$ -----

Dos platos, cada uno con 1/2 cuy, 2 trozos de pierna de cerdo, papa, crispetas e hígados. (Tiempo de preparación 1 hora)

Infantil

Nuggets de Pollo \$ 18.500

Nuggets de pollo acompañados de papa a la francesa y salsas.

Postres

Duraznos Flambeé



\$ 8.000

Tiramisú



\$ 9.500

Postre de Limón



\$ 9.000

NOTA: ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO. ART.512-9 E.T. LA PROPINA ES VOLUNTARIA

Domingos

Ajiaco Santaferenseño

Deliciosa sopa de ajiaco con crema de leche y alcaparras, acompañada con 1/4 de pollo, arroz, ensalada, empanada de ajeño y aguacate.

\$ 33.000

Ajiaco Desmechado

Deliciosa sopa de ajiaco con crema de leche y alcaparras, pollo desmechado, acompañada de arroz, empanada de ajeño, aguacate y ensalada.

\$ 30.000

Sancocho de Pollo

Sopa de sancocho acompañada con 1/4 de pollo a la parrilla, aguacate, arroz y ensalada.

\$ 33.000

Sancocho de Gallina

Sopa de sancocho acompañada con 1/4 de gallina a la parrilla, aguacate, arroz y ensalada.

\$ 36.000

Sancochito de Gallina

Sopa de sancocho pequeña acompañada con 1/8 de gallina a la parrilla aguacate, arroz y ensalada.

\$ 29.000

Adiciones

Arroz \$ 4.000

Papa a la francesa \$ 7.500

Ensalada \$ 7.000

Papa al vapor ... \$ 6.500

Empanadas (domingos) \$ 3.000

Patacón \$ 5.500

Para Tomar

Agua botella \$ 4.500

Limonada Natural \$ 7.000

Limonada de Coco \$ 12.000

Jugo Natural (agua) \$ 6.000

Jugo Natural (leche) \$ 7.500

Gaseosa \$ 5.000

Soda \$ 5.000

Jugos Hit \$ 4.500

Te Frío \$ 8.000

Milo Frío \$ 7.000

Jarra de Limonada \$ 22.000

Tinto \$ 4.500

Aromática \$ 3.800

Hervido de Fruta \$ 12.000



NOTA: ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO. ART.512-9 E.T. LA PROPINA ES VOLUNTARIA