

LA  
ESTRATEGIA

# MENÚ

¡Bienvenidos!

Elegancia y sabor en un entorno paradisíaco.

**2025**

El viaje comienza aquí



"Las imágenes presentadas son ilustrativas y solo algunas pueden variar ligeramente en su presentación."

# ENTRADAS

Plátano Paradise  
\$ 22.000

Producto típico de nuestra región relleno con frutos tropicales acompañado de piña caramelizada, jamón y queso fundido gratinado.



# ENTRADAS

Cóctel de camarones crocante  
\$ 39.100

Camarones frescos y selectos, aderezados en salsa de la casa, con trozos crocantes de cerdo y chips de plátano.



# ENTRADAS

Pisillo Llanero Original

\$ 25.000

Corte de carne oreada de forma artesanal con sabor original ancestral proveniente de nuestros llanos orientales colombianos.



# ENTRADAS

Chicharrón crujiente  
\$ 33.200

Selecto corte de panceta de cerdo.  
Experimenta una sensación única en tu  
paladar por su crujiente textura.



# ENTRADAS

Pollo Crunch  
\$ 19.000

Trocitos de pollo jugoso, empanizados y dorados, con una textura crujiente en cada bocadito es la opción perfecta para quienes buscan sabor crocancia y una experiencia que conquista el paladar.



A close-up photograph of a white ceramic plate with a dark rim, featuring several dumplings. The dumplings are filled with a variety of ingredients, including sliced carrots, green beans, and other vegetables. They are garnished with a generous amount of white sesame seeds and fresh green herbs, possibly rosemary. A dark, glossy sauce is drizzled around the dumplings on the plate. The background is a warm, wooden surface with some green leaves visible in the upper left corner.

# PLATOS DE TIEMPO RADA

# DE TEMPORADA

Capón de ahuyama  
\$ 62.000

Un plato tradicional inspirado en las vaquerías del llano, que combina ahuyama fresca con carne tipo mamona al horno y al carbón, guiso de vegetales y nuestro toque especial. Acompañado de arroz con cilantrón y moneditas de plátano verde, creando una experiencia culinaria única y deliciosa.

# DE TEMPORADA

Arroz Wokhouse  
\$ 46.000

Nuestro Arroz Wokhouse es una vibrante mezcla de granos sueltos, vegetales frescos y una variedad de proteínas, salteados en wok con salsas especiales. Una deliciosa fusión de sabores orientales con un toque único, perfecta para disfrutar en cada bocado.



# CARNES

ROJAS



# CARNES

## Bone in Ribeye \$ 96.000

Sumérgete en una experiencia culinaria inigualable con nuestro Bone-In Ribeye, un corte premium de carne de res con hueso que destaca por su jugosa ternura y sabor robusto. Proveniente de la parte superior del costillar, este corte combina un marmoleo excepcional con un hueso que realza su sabor durante la cocción.



# CARNES

## Tournedós Paradise \$ 69.000

Medallones de res elaborados con precisión, provenientes del lomo fino o solomillo, que destacan por su ternura y consistencia en la textura. Se sellan a alta temperatura para lograr una cocción perfecta, preservando su jugosidad y sabor. Se sirven con una guarnición a elección y una salsa refinada de la casa.



# CARNES

Entrecot  
\$ 61.000

Selecto corte de res de jugoso sabor, proveniente de las costillas y el lomo, de grosor variable. Presenta un marmoleo perfecto que aporta ternura y riqueza a cada bocado, madurado al vacío y adobado con especias de la casa.



# CARNES

Wrap Stroganoff  
\$ 47.000

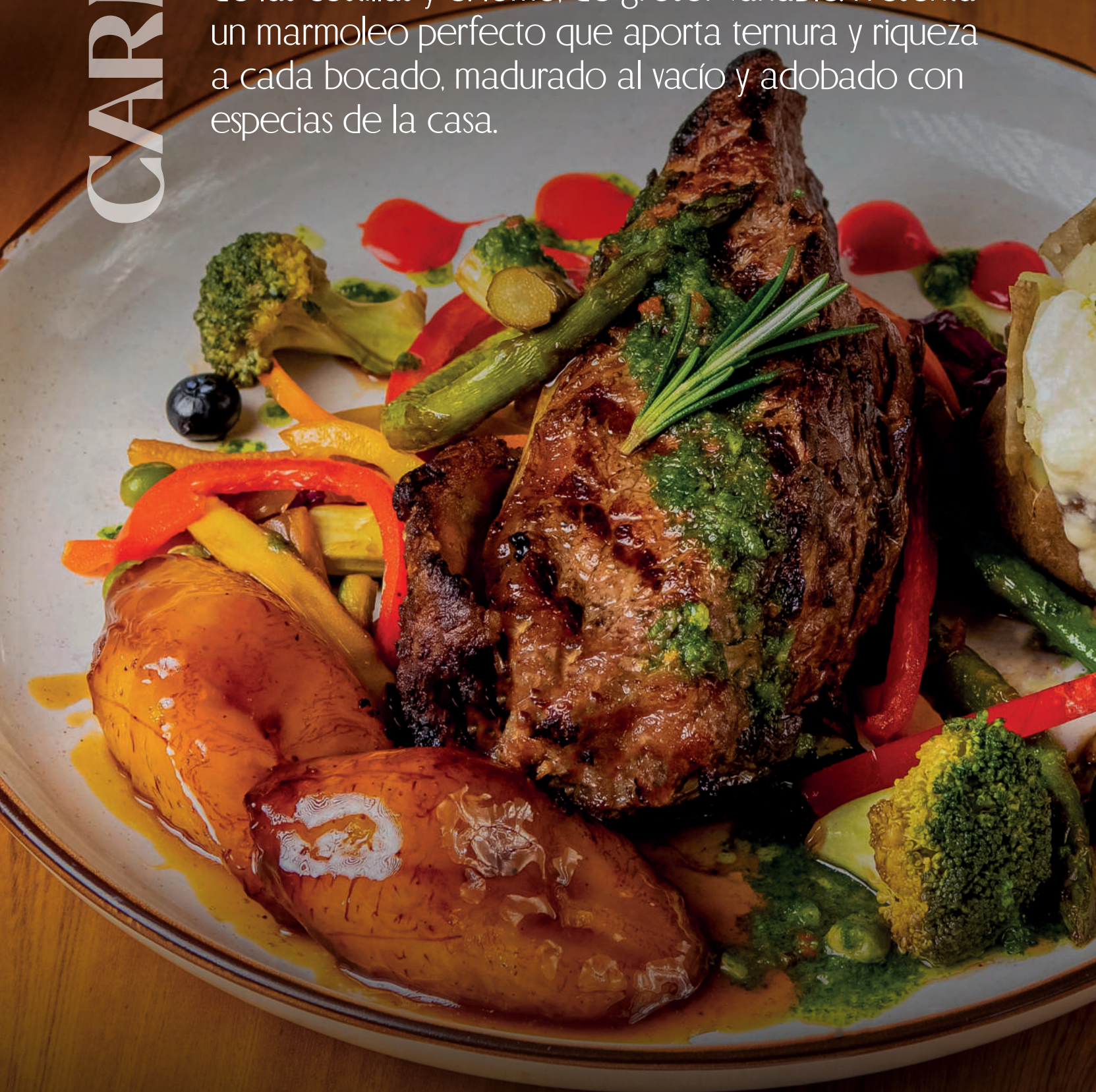
Disfruta de nuestro Wrap Stroganoff, con tiernos trozos de carne en una cremosa salsa de champiñones y especias, envueltos en una tortilla tostada. Una experiencia gourmet en cada bocado, llena de sabor y sofisticación



# CARNES

## New York Steak \$ 59.000

Selecto corte de res de jugoso sabor, proveniente de las costillas y el lomo, de grosor variable. Presenta un marmoleo perfecto que aporta ternura y riqueza a cada bocado, madurado al vacío y adobado con especias de la casa.





# CORDEROS DE CERDO



CORTES

Tomahawk de cerdo  
\$ 65.000

Selecto corte de res de jugoso sabor, proveniente de las costillas y el lomo, de grosor variable. Presenta un marmoleo perfecto que aporta ternura y riqueza a cada bocado, madurado al vacío y adobado con especias de la casa.

## Ossobuco al vino tinto \$ 60.000

Tierno corte de carne de cerdo cocido lentamente en una rica salsa de vino tinto, utilizando una técnica de cocción a fuego bajo durante 6 horas para resaltar su brillo y sabor. Su marinaje con finas hierbas y la médula del hueso aportan una textura única a este plato, que es una verdadera celebración de sabores.

# CORTES

Rack de costilla  
\$ 58.500

Jugosas y tiernas costillas de cerdo confitadas al horno, bañadas con nuestra salsa Paradise Barba-coa hecha de forma artesanal acompañada de una cama de vegetales y guarnición a elección



# AVES



AVES

Suprema Fondue  
\$ 55.500

Suprema de pollo de primera calidad, marinada en una mezcla de hierbas y especias, cubierta con una cremosa fondue de queso. Una experiencia culinaria que combina elegancia y sabor en cada bocado.



# AVES

## Colombinas Criollas \$ 54.000

Jugosas piernas de pollo marinadas con especias tradicionales, cocidas a la perfección para potenciar su sabor y tiernidad. Servidas con acompañamientos típicos y un toque especial de la casa.



# AVES

## Wraps de Pollo gratinado

\$ 39.000

Tierno pollo desmenuzado con aderezo de tocineta, envuelto en una suave tortilla y cubierto con queso fundido, acompañado de una salsa cremosa de la casa.





# FRESQUITOS

# PESCADO

Amarillo monseñor  
\$ 58.000

Amarillo a la Monseñor de los llanos orientales inspirada en la receta original del Chef Carlos Infante, con pechuga de amarillo salteada, preparada con base de champiñón, camarones en salsa a la monseñor y el toque unico de Paradise.



# PESCADO

Salmon 7 mares  
\$ 76.500

Exquisito filete de salmón fresco, marinado en hierbas y especias, cocido a la perfección y bañado en una sutil y deliciosa salsa de frescos frutos del mar; una combinación perfecta para tu paladar. ¡Una experiencia culinaria que no te puedes perder!

# PESCADO

Mojarra rellena a la papillote  
\$ 58.000

Pescado fresco de nuestra región llanera, seleccionado, horneado y cocido hasta alcanzar su punto de mayor jugosidad. Relleno de vegetales y camarones frescos, envuelto en hoja de bijao y bañado en salsa de la casa, para obtener un sabor único.

# PESCADO

Cazuela de Mariscos  
\$ 65.000

Pescado fresco de nuestra región llanera, seleccionado, horneado y cocido hasta alcanzar su punto de mayor jugosidad. Relleno de vegetales y camarones frescos, envuelto en hoja de bijao y bañado en salsa de la casa, para obtener un sabor único.



# PASTAS



# PASTAS

Fetuccini 7 mares  
\$ 58.500

Fetuccini fresco combinado con una variedad de mariscos, salteados en una suave salsa de vino blanco, ajo y finas hierbas. Terminado con un toque de queso parmesano rallado, este plato ofrece una experiencia deliciosa y llena de sabor



# PASTAS

Ragú Steakhouse  
\$ 48.700

Espagueti al dente servido con un clásico ragú de carne y chorizo de la región cocido lentamente con tomates maduros, cebolla y zanahoria, enriquecido con hierbas frescas y vino tinto



# PASTAS

Penne a la carbonara  
\$ 47.500

Penne al dente mezclado con una rica salsa carbonara, hecha con yema de huevo, crema fresca, tocino crujiente y queso parmesano. Este plato se adereza con pimienta negra y un toque de albahaca fresca, ofreciendo una combinación indulgente y cremosa que realza cada bocado.



# STEAKHOUSE FEELINGS



Alitas Corocora (6 Piezas de alas)  
\$ 22.000

Seis piezas de alas marinadas y freídas al estilo Broaster, aderezadas con salsa miel mostaza o Barbacoa.

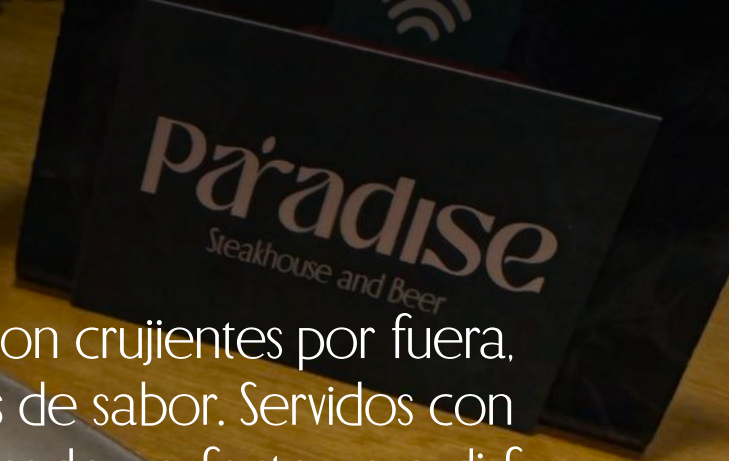
Brocheta Steakhouse  
\$ 20.000

Cortes tiernos de res, cerdo pollo y vegetales al mejor estilo de la casa..

# STEAKHOUSE KIDS

Nuggets de Pollo  
\$ 19.000

Nuestros Nuggets de Pollo son crujientes por fuera, jugosos por dentro y llenos de sabor. Servidos con salsas especiales, son el bocado perfecto para disfrutar en cualquier momento.





# POSTRES

Postre de la casa  
\$ 15.000

Déjate sorprender con una creación exclusiva del chef, que combina los ingredientes más frescos y los sabores de la temporada. Cada bocado es una experiencia única, diseñada para deleitar tus sentidos y poner el broche de oro a tu comida con un toque especial. ¡Una dulce sorpresa que refleja la creatividad y la magia de nuestra cocina!

# BEBIDAS



# SODAS REFRESCANTES

Sodas

\$ 12.000

Sodas con almíbar de fruta fresca la casa Sabores:  
(Maracuyá, lulo, fresa, mora, mango y durazno)



Limonada Natural, hierbabuena  
o cítrica en soda  
\$ 10.000

Limonada Cerezada o  
Limonada de Coco  
\$ 15.000

Jugos Naturales (Maracuyá, lulo, fresa,  
mora o mango)  
\$ 10.000

JUGOS

LIMONADAS  
SABORIZADAS



# GASEOSAS

Coca Cola Original/Zero, Sprite,  
Cuatro o Ginger  
\$6.000

Club Colombia (Dorada o Roja)  
\$ 6000

Coronita  
\$ 6.000

Corona  
\$ 10.000

Stella  
\$ 12.000

Smirnoff  
\$ 15.000

Cerveza de temporada  
\$14.000

# CERVEZAS

