



## Nuestra historia

Cada empresa tiene su propia historia, sus protagonistas simples mortales han sido personas con una idea clara, poseedores de aquellos talentos con los que sólo se puede hacer posible los sueños: amor, disciplina, fé y constancia.

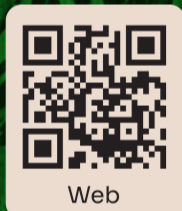
Así mismo la historia de Patacones se remonta 30 años atrás a las costas del Pacífico Colombiano, Capurganá, donde por primera vez su propietario un joven Paisa visionario de una mágica receta que arraigaba en nuestros Platanales; Crea una ilusión en su corazón forjando una empresa familiar 100% Colombiana, donde nuestro producto el Plátano es el protagonista; Así una enorme delgada y crocante hojuela de Plátano verde servirá de base a cuanto ingrediente y antojo humano existiera, mariscos, carne de res, cerdo, pollo con típicas salsa y aderezos.

Patacones abrió sus puertas en Bogotá en un modesto local de tan sólo 20 mts<sup>2</sup> una barra, cuatro mesas y una pequeña cocina con un aviso en la fachada que anunciaba con grandes y vistosas letras una palabra poco común por esos días y que llamaba la atención "Patacones Food and Gallery"

Hoy en día es el mismo local cuenta con una área de 250 mts<sup>2</sup> 52 mesas y capacidad de atender a más de 200 personas y es la sede principal de varias sucursales más; Todo está dentro de un ambiente típico de nuestros Platanales del Pacífico Colombiano y el deseo constante de servir recetas sanas novedosas con amor y alegría a nuestra clientela, quienes ahora pueden escoger entre más de 35 combinaciones posibles en el menú.

Todo esto ha hecho posible que Patacones Food And Gallery haya sido el primero en incursionar con este maravilloso y exótico producto de nuestras propias tierras y ahora sigue con nosotros presente para deleitar el paladar de toda nuestra clientela.

**¡Ustedes!**  
**"Dios es nuestra fe  
y nuestro camino"**



Web



Instagram



Facebook

[www.patacones.com](http://www.patacones.com)

**Conoce nuestros  
puntos de venta**

**Chapinero**  
Carrera 7 # 61 - 71  
Teléfono: 601 249 06 55

**Adevertencia de 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, en la cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. 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 radicar su queja, o a los teléfonos en Bogotá: 651 32 40, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 -910165.



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EN IMPUESTO AL CONSUMIDOR DEL 8% DECRETADO POR EL GOBIERNO SEGÚN LEY 1706 DEL 2012



# ¡Reserva en nuestra página web!

[www.patacones.com](http://www.patacones.com)



food and gallery

Diferente...





Hawaiano



Lasaña



Costillas BBQ



Claus especial

## Al horno

### Lasaña de patacón .....\$36.900

Láminas de plátano con salsa boloñesa, pollo con champiñón en salsa bechamel, gratinada, acompañada de pan de ajo.

### Patacón hawaiano .....\$29.900

Gratinado acompañado con trocitos de piña, jamón, tocineta, pimienta y perejil.

### Patacón serrano .....\$42.900

Cubierto de queso, tomates asados, chorizo español, jamón serrano, champiñones y rúgula gratinado al horno.



Serrano

### Patacón costillitas de cerdo ahumadas BBQ .....\$52.900

Costillas de cerdo, bañadas en salsa BBQ, acompañadas de ensalada.

### Patacón costillitas de cerdo ahumadas BBQ especiales .....\$65.900

Costillas de cerdo, bañadas en salsa BBQ, trocitos de chicharrón, papa criolla, acompañadas de ensalada.

## En Verde Crocante. Maduro Dulce

### Patacón Mixto .....\$45.900

Trocitos de carnes de res, chorizo y chicharrón.

### Patacón con pechuga de Pollo .....\$36.900

Acompañada de ensalada.

### Patacón pechuga especial .....\$39.900

pechuga de pollo asada a la plancha, acompañada de tocineta, maíz tierno cubierto de queso fundido, guacamole y hogao.

### Patacón con pollo y champiñones .....\$39.900

Pollo en trocitos en salsa bechamel con champiñones.

### Patacón con carne molida y queso .....\$35.900

Carne molida en salsa criolla, con queso a elección.  
Opción 1: Queso Fundido  
Opción 2: Queso Costeño

### Patacón paisa .....\$40.900

Guacamole, Chorizo, huevo, arroz, chicharrón, carne molida y cazuelita de frijol.

## Ligeros

### Patacón ensalada del huerto .....\$29.900

Lechuga fresca, pollo en julianas, cebolla morada, champiñones, pimentón, apio, zanahoria, aceitunas, tomate cherry, queso, ajo, acompañado de aderezo de vinagreta de cilantro.

### Patacón vegetariano y queso fundido .....\$29.900

Salteado de Brócoli, zanahoria, arveja, maíz tierno, cebolla, pimentón y albahaca gratinado.

## Adiciones

Hogao	\$5.300
Pico'e gallo	\$5.500
Guacamole	\$6.500
Salsa sour cream	\$6.500
Tocineta	\$12.900
Maíz tierno 200 gr	\$9.900
Frijol refrito	\$7.900
Morcillitas 4 Unidades	\$14.900
Queso fundido	\$7.900
Queso costeño	\$7.900
Chorizo de la casa	\$9.900
Cazuela de frijol	\$15.900
Papa Francesa	\$8.900
Chicharrón	\$12.000



Pechuga



Carne molida y queso



Pollo con champiñones



Patacón paisa



Ensalada del huerto

PARA QUE IR A OTRO LUGAR  
si lo mejor  
*se nota*  
www.patacones.com



Sopa de plátano



Canastillas de chicharrones BBQ

## Entradas

**Sopa de plátano** .....\$15.900

**Arepa con hogao** .....\$8.500

Arepitas paisas (4) con queso gratinado y hogao.

**Canastilla paisa** .....\$25.900

Chorizo, chicharrones, papa criolla, morcillitas, arepitas paisas con queso gratinado, acompañadas de guacamole.

**Chinchulines con criollas** .....\$22.900

Acompañados de papa criolla y guacamole.

**Chicriollas** .....\$22.900

Chicharrones con papa criolla y guacamole.

**Canastilla x 4 de chicharrones BBQ** .....\$26.900

Rellenas de chicharrón en salsa BBQ sobre suero costeño y cilantro

**Canastilla x 4 de camarones endiablados** .....\$28.900

Rellenas de camarones en salsa criolla, con queso parmesano, base de sour cream y picante al gusto.



Canastilla paisa



Chicriollas



Canastilla de camarones

## Tradicionales

\*Todos nuestros patacones tradicionales, están acompañados de guacamole y hogao

**Patacón sensación claus** .....\$35.900

Trocitos de pollo con champiñones en salsa bechamel, carne desmechada en salsa criolla todo cubierto con queso a elección. Opción 1: Queso Fundido Opción 2: Queso Costeño

**Patacón Típico** .....\$37.900

Chicharrón, chorizo, fajitas de carne de cerdo, morcillitas, papa criolla y frijol refrito.

**Patacón con carne desmechada** .....\$36.900

Carne desmechada en salsa criolla.

**Patacón sensación claus especial** .....\$39.900

Trocitos de pollo con champiñones en salsa bechamel, carne desmechada en salsa criolla, maíz tierno, tocineta ahumada, todo cubierto con queso a elección. Opción 1: Queso Fundido Opción 2: Queso Costeño

**Patacón ranchero** .....\$38.900

Chorizo, maíz tierno, salchicha ranchera, tocineta ahumada, queso rallado, frijol refrito y sour cream.

**Patacón salteado de lomo de res** .....\$40.900

Trozos de lomo de res salteados con cebolla, tomate y jengibre.



Ranchero



Salteado de lomo de res

## Bebidas

**Conectar con tus sentidos** "rescatando los aromas, sabores y texturas de nuestros ingredientes de origen local" Innovadores y creativos haciendo que nuestra coctelería realcé los rasgos más típicos de nuestra región

### Jugos Naturales

En Agua .....\$ 9.900  
En Leche .....\$ 10.900  
Jugo de Mandarina .....\$ 9.900

### Gaseosas

Gaseosas .....\$ 6.800  
Ginger .....\$ 6.900  
Soda .....\$ 6.800

### Aguas

Agua sin gas .....\$ 7.900  
Agua con gas .....\$ 7.900

### Cafés

Colombiano ( Panela) .....\$ 5.000  
Americano .....\$ 5.000  
Late .....\$ 9.900  
Canelazo .....\$ 11.000  
Espresso .....\$ 7.500  
Cappuccino .....\$ 9.900

### Limonadas

Natural .....\$ 9.900  
Yerbabuena .....\$ 9.900  
Coco .....\$ 10.900  
Cereza .....\$ 10.900  
Aguacate .....\$ 10.900  
Mango - Dulce .....\$ 9.900  
Mango Biche .....\$ 10.900  
Guandolo .....\$ 8.500

### Cervezas

Cerveza Nacional .....\$ 12.000  
Cerveza Importada .....\$ 15.000  
Cerveza Artesanal .....\$ 15.000  
Cerveza Sin Alcohol .....\$ 14.900

### Atomáticas

Aromática de Hierbas .....\$ 5.000  
Aromática de Frutos Rojos .....\$ 5.800  
Aromática de Frutos Amarillos .....\$ 5.800

### Refajo de la Casa

Para 2 .....\$ 22.000  
Para 4 .....\$ 44.000  
Para 6 .....\$ 66.000

### Refajo Local Lulo / Maracuyá

Para 2 .....\$ 25.000  
Para 4 .....\$ 50.000  
Para 6 .....\$ 70.000

## Cócteles

### Coctelería Local

Flora Pasión .....\$ 27.900  
Avocado Margarita .....\$ 28.900  
Daiquereando con Lulo .....\$ 27.900  
Margarita Fresa - Albahaca .....\$ 27.900  
Viajero .....\$ 27.900  
Colombian Sour .....\$ 27.900  
Nómada .....\$ 29.900

### Coctelería Clásica

Margarita .....\$ 25.000  
Mojito cubano .....\$ 25.000  
Gin Tonic .....\$ 25.000

## Licores

	Botella	1/2 Botella	Trago
Ginebra Gordons	\$180.000		\$16.900
Buchanans 12 Años	\$260.000	\$145.000	\$28.900
Sello Rojo	\$160.000	\$89.000	\$15.900
Smirnoff Vodka	\$180.000		\$15.900
Ron Bacardí Blanco	\$120.000		\$12.900
• Aguardiente Antioqueño	\$120.000	\$69.000	\$12.900
Tequila Olmeca Resposado	\$180.000		\$16.900

## Sodas Artesanales

### Con Ginebra ó Vodka

Soda Frutos Rojos - Lychee	\$ 13.000	\$ 23.900
Soda Coco - Lychee	\$ 13.000	\$ 23.900
Soda Lulo - Romero	\$ 13.000	\$ 23.900
Soda Maracuyá	\$ 13.000	\$ 23.900

## Sangría

	Jarra	1/2 Jarra	Copa
Tinto	\$ 84.900	\$ 66.500	\$ 17.900
Blanca	\$ 84.900	\$ 66.500	\$ 17.900
Tinto Verano	\$ 79.900		\$ 16.900
Blanco Verano	\$ 79.900		\$ 16.900
Sangría Rosé	\$ 89.900		

## Vino Tinto

Botella .....\$ 79.000  
Copa .....\$ 16.900  
Vino Caliente .....\$ 19.900

### Adevertencia

El Ministerio de Salud y Protección Social advierte que el consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud y está prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad en Colombia.

## Vino Blanco

Botella .....\$ 79.000  
Copa .....\$ 16.900



Camarones endiablados



Salmon



Camarones en salsa rosada



Camarones en salsa bechamel

## Del mar

**Patacón con camarones apanados** ..... \$44.900

Bañados en salsa de tu elección.  
Opción 1: Endiablados    Opción 3: Rosada  
Opción 2: Bechamel    Opción 4: Al Ajillo

**Patacón ceviche caribeño** ..... \$44.900

Camarones marinados, con cebolla morada, tomate, trocitos de plátano maduro, sour cream y cilantro.

**Patacón ceviche peruano** ..... \$44.900

Camarones marinados en limón, ajo, jengibre, cebolla morada, maíz, pimentón, apio y cilantro.

**Patacón salmón** ..... \$55.900

Salmón sellado a la plancha, sobre vegetales salteados y queso parmesano.

**Patacón del pacífico** ..... \$55.900

Cazuela de mariscos.



Patacón del pacífico



Mexicanito



Ceviche peruano



Patacón beef



Bangkok

**Patacón mexicanito** ..... \$37.900

Guacamole, pasta de frijol, lechuga, carne molida en salsa criolla y queso rallado, servido con pico'e gallo.

**Patacón bangkok** ..... \$42.900

Arroz salteado al wok con vegetales, carnes de res, cerdo, pollo, huevo, jamón, champiñones, servido con salsa teriyaki.

**Wok especial** ..... \$44.900

Arroz salteado al wok con vegetales, mariscos, servido con salsa teriyaki.

## Postre

**1/2 Patacón aborrajado** ..... \$10.900

Patacón maduro con jalea de guayaba, queso gratinado al horno, cubierto de arequipe.



Wok especial



Aborrajado



## Hamburguesa

**Hamburguesa de Patacón** ..... \$29.900

150 gramos de carnes de res, vegetales (Rugula, cebolla morada y tomate) queso, huevo frito.

*¡Celebra con nosotros!*

Vive con nosotros la experiencia de celebrar tus fechas especiales y eventos empresariales.

[www.patacones.com](http://www.patacones.com)



Guacamole

**Kit de Cumpleaños** ..... \$25.900

Incluye postre individual de cumpleaños, brownie, foto instantánea, vela volcán y acompañamiento musical.

## Internacionales

**Patacón beef** ..... \$46.900

Lomo de res a la plancha acompañado de ensalada de la casa.

**Patacón thai** ..... \$36.900

Julianas de pollo agridulce salteadas con cebolla, pimentón, raíces chinas y trocitos de piña en almíbar.

PARA QUE IR A OTRO LUGAR  
si lo mejor  
*se nota*

[www.patacones.com](http://www.patacones.com)