



Las
Cayanas

RESTAURANTE

Desde 1990

Nuestra Historia

La receta exclusiva de las cayananas fue inicialmente preparada en el año 1981 por su creador el chef Alberto Alarcón en el restaurante conocido como La Quinta de los Leones; el cual, tuvo conocidos nombres como Grecia y sus Caballos y El Vivero. En el año de 1989 estando ubicados en el sector de las Garzas, los platos fueron bautizados como Cayananas, nombre que caracterizara el exquisito sabor de las carnes mejor preparadas en el Eje Cafetero.

Por más de 10 años estuvimos ubicados en la avenida principal del sector de Pinares, donde ofrecimos nuestros productos siendo reconocidos como uno de los mejores restaurantes de la ciudad. Con la llegada de la Pandemia tuvimos que movilizarnos y durante 3 años ofrecimos nuestro servicios en la sede rural ubicada en la Bananera vía a la Florida. Simultáneamente para estar más cerca de nuestros clientes y ofrecer mejores tiempos en la entrega a domicilio, se hizo la apertura de la sede de Villas del Jardín III detrás de Alkosoto. Lugar que aún tiene sus puertas abiertas para recibirte y darte un gran servicio. Por otra parte, superado el riesgo de la pandemia. La Sede rural es reubicada nuevamente en Pereira, específicamente en el corazón del parque la Rebeca. Ofreciendo a nuestros apreciados clientes instalaciones amplias y cómodas donde podrán seguir disfrutando de las mejores experiencias gastronómicas y un menú lleno de deliciosas opciones para todos los integrantes de la familia, para compartir un almuerzo de negocios o simplemente disfrutar de un alimento preparado con amor y los mejores estándares de calidad.

Ya son más de 30 años de experiencia y seguimos siendo reconocidos en la región por nuestra perfecta mezcla entre carnes a la plancha, mariscos, cocina típica e internacional, y por supuesto nuestro plato insignia, la cayana; Platos que son preparados con el cuidado especial de personal experto, bajo estrictas normas de higiene, salubridad y con materias primas frescas, de excelente calidad. Productos que su gran mayoría son provenientes de productores locales.



Ceviche de Chicharrón

Entradas

CEVICHE O COCTÉL DE CAMARONES	\$36.300
CEVICHE DE CHICHARRÓN Chicharrón frito en julianas, cebolla, limón, cilantro y aguacate en cubos.	\$30.000
PATACONES CON HOGAO	\$13.300
AREPAS GRATINADAS	\$17.700
CHAMPIÑONES AL AJILLO Ó GRATINADOS	\$26.000
5 AREPITAS FRITAS CON HOGAO	\$ 9.700
CHORIZO SANTAROSANO Plato x 2 unidades, arepa y tomate.	\$16.600

Cremas

POLLO, POLLO CON CHAMPIÑONES, TOMATE O PESCADO	\$19.100
VELLOUTE DE CEBOLLA GRATINADO	\$20.900
CREMA CAMARONES	\$36.200
CREMA CAPRICHOSA	\$47.700
CONSOME	\$ 5.900
CONSOME CON POLLO	\$10.700

Ensalada

ENSALADA DE LA CASA	\$ 8.600
ENTRADAS X 1 (ENSALADA DE LA CASA, 3 AREPAS FRITAS Y PAPA AL VAPOR)	\$12.900





“Convierte tu plato
de 320gr.
en uno para
dos personas
por solo \$9.000”

Preguntale al mesero

Cayana De Res

Cayanas

*Filetes de carne, asados a la plancha, gratinados
en la salsa blanca de la casa y queso parmesano.*

CAYANITA BOWL

\$28.400

150gr de pollo, cerdo o pescado, porción de arroz, 2 arepitas fritas,
2 tajadas de aguacate, aros de cebolla roja encurtida todo servido en trozos.

CAYANAS

Porción Mini

Porción Mediana

Porción Grande

POLLO, CERDO

O PESCADO

\$31.600 150gr.

\$40.400 220gr.

\$53.000 320gr.

LOMO DE CERDO EN CAYANA

\$42.300 220gr.

\$53.500 320gr.

TRUCHA

\$44.400 300gr.

\$53.000 400gr.

RES

\$63.200 220gr.

\$73.900 320gr.

*Nota: Todos nuestros platos fuertes van acompañados de:
ensalada de la cada, arepas fritas, papa al vapor y porción de arroz.*

**Cayana Cazadora*

2 porciones de carne seleccionadas según su preferencia entre carne de res, cerdo, pescado o pollo. Preparadas en la salsa blanca de la casa con champiñones, camarones y langostinos. Gratinados con queso parmesano y mozzarella.

Cayanas

	<i>Porción mediana</i>	<i>Porción grande</i>
MIXTA	\$42.200 220gr.	\$50.400 330gr.
Filetes de carne, para elegir entre pollo, cerdo, res o pescado; asados a la plancha, gratinados en salsa blanca de la casa y queso parmesano.		
CAZADORA	\$66.400 320gr.	\$80.300 450gr.
SALMÓN	\$61.000 220gr.	\$72.800 320gr.

Las cayanas empacadas para llevar varían el precio según su tamaño así

- Cayanita mini 150gr su precio más \$ 1.700
- Cayanita 220gr su precio más \$ 2.200
- Cayana de 320gr su precio más \$ 3.300



Asados

POLLO DORADO	220gr \$ 33.200	\$ 41.800	320gr
TRUCHA DORADA		\$ 42.800	400gr
Trucha asada a la plancha			
LOMO DE CERDO DORADO	250gr \$ 41.800	\$ 50.500	350gr
SOLOMO DORADO	250gr \$ 55.700	\$ 71.700	350gr
CHURRASCO		\$ 53.500	400gr
PARILLADA		\$53.500	440gr
100grs. de lomo cuadrado, 150grs. de chicharron, 110grs. de pelluga de pollo, 110grs. de lomo de cerdo			
BABY BEEF	250gr \$56.800	\$72.800	350 gr.

Nota: Todos nuestros platos fuertes van acompañados de: ensalada de la casa, arepas fritas, papa al vapor y porción de arroz.





Asados

CARNE ASADA 200GR

\$21.400

\$ 26.800

Churrasco, pollo o cerdo. Arepa con mozzarella, tomate verde

Con Bebida y
Francesa

BANDEJA CON TRUCHA A LA PLANCHA

\$ 27.300

\$ 30.000

Arroz, ensalada, patacón o arepas fritas.

Con Bebida

BANDEJA DE CHURRASQUITO

\$ 27.900

\$ 32.100

Churrasco (200gr), ensalada, arroz y francesa (100gr)

Con Bebida

La bebida se puede elegir entre:

Agua botella, Jugo del día o Gaseosa

PICADA PARA 2 PERSONAS

\$65.000

Lomo de res, pechuga de pollo, lomo de cerdo, chorizo, chicharrón, arepitas asadas, croquetas de yuca, tomate y papa al vapor.
(No lleva entradas)



/lascayanasrestaurante



restaurante_las_cayanas_

Apreciado Cliente:

Tenga en cuenta que somos un restaurante a la carta y los platos se preparan sobre pedido; la mayoría de ellos llevan 3 procesos por lo que se estima un tiempo de espera de **45 MINUTOS**.

GRACIAS!!!



Rey Faruk De Cerdo

Carnes

	<i>Porción mediana</i>	<i>Porción grande</i>
FILET MIGNON		\$ 75.200 350 gr.
Corte grueso de carne de res dorada a la plancha, con champiñones y tocineta sobre salsa de miglace		
STEAK BAVARA	220 gr. \$ 65.300	\$ 77.800 320 gr.
Carne de res asada a la plancha, con cebolla, champiñones y tocineta salteados y sumergidos en un poco de salsa de miglace.		
REY FARUK DE RES	320 gr. \$ 72.800	\$ 95.600 420gr
Medallones de carne, langostinos, camarones y calamar en un poco de salsa marinera gratinados con los dos quesos.		
REY FARUK DE CERDO	320 gr. \$ 57.800	\$ 76.000 420gr
LOMO DE CERDO GRATINADO CON LANGOSTINOS		\$ 87.800 450gr

Nota: Todos nuestros platos fuertes van acompañados de: ensalada de la casa, arepas fritas, papa al vapor y porción de arroz.



Las
CAYANAS
RESTAURANTE

Trucha Italiana

Pescado y Mariscos

TRUCHA GRATINADA CON CHAMPIÑONES

\$ 55.200 450gr

Trucha asada a la plancha, servida con champiñones, en un poco de salsa blanca, gratinada con queso parmesano y mozzarella. Acompañada de patacón

TRUCHA ITALIANA

\$ 54.600 400gr

Trucha asada a la plancha, servida en suave salsa de tomate, cebolla salteada y gratinada con queso parmesano y mozzarella. Acompañada de patacón

TRUCHA AL AJILLO

\$ 50.300 420gr

Trucha asada a la plancha, en salsa de ajo. Acompañada de patacón.

TRUCHA ESPECIAL AL AJILLO

\$ 64.800 450gr

Trucha asada a la plancha, servida con camarones, en suave salsa de ajo, cebolla y queso parmesano. Acompañada de patacón.



Salmón Dorado

Pescado y Mariscos

SALMÓN DORADO

Con cama de vegetales

\$ 70.100 220gr

CAZUELA DE MARISCOS

Langostinos, camarones
y calamar en salsa marinera.

300gr **\$ 48.200** **\$ 67.500** 400gr

TRUCHA MARINERA

Trucha asada a la plancha, bañada en salsa marinera, con trozos
de calamar, camarones y langostinos.

\$ 84.000 420gr

*Nota: Todos nuestros platos fuertes van acompañados de:
ensalada de la casa, arepas fritas, papa al vapor y porción de arroz.*

Apreciado Cliente:

Tenga en cuenta que somos un restaurante a la carta y los platos se preparan sobre pedido; la mayoría de ellos llevan 3 procesos por lo que se estima un tiempo de espera de 45 minutos.

GRACIAS!!!

Cordón Bleu

Especiales de la Casa

SALSA CALIFORNIANA

Suave salsa de frutas agri dulce, servida con brevas, duraznos y cerezas.

POLLO	220gr	\$ 41.800	\$ 53.000	320gr
CERDO	220gr	\$ 45.000	\$ 57.800	320gr

SALSA CURACAO

Filete de pollo o pescado cubierto de duraznos, espárragos y banano, bañados en la salsa blanca de la casa, gratinados con queso parmesano y mozzarella.

\$58.400 320gr

CORDON BLEU

Pechuga asada a la plancha rellena de brevas, ciruelas, chapifiones y gratinada con queso parmesano y mozzarella.

220gr \$51.400 \$58.400 320gr

MILANESA DE LA CASA

Carne de cerdo apanada servida en salsa marinera con camarones y langostinos gratinados con los dos quesos.

320gr \$ 55.600 \$ 78.200 420gr

MILANESA DE CERDO O POLLO

Carne de cerdo o Pollo apanada.

220gr \$ 43.900 \$ 53.500 320gr

Nota: Todos nuestros platos fuertes van acompañados de: ensalada de la casa, arepas fritas, papa al vapor y porción de arroz.



Menú Infantil

JUNIOR DE POLLO O CERDO

150gr \$22.000

Acompañado de papa a la francesa, salsa rosada y dulces..

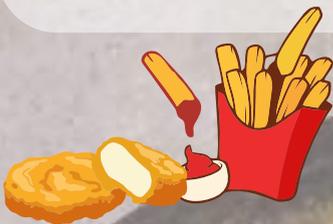
TORNADOS DE POLLO (NUGGETS)

150gr \$26.000

Acompañado de papa a la francesa, salsa rosada y dulces..

PORCIÓN PAPA A LA FRANCESA

200gr \$ 8.000





Frijolada

	<i>Sin Bebida</i>	<i>Con Bebida</i>
FRIJOLADA Chicharrón, carne molida, huevo frito. Arroz, frijoles, plátano maduro, aguacate y arepita asada.	\$23.600	\$26.800
FRIJOLADA CON CHORIZO Chicharrón, carne molida, chorizo y huevo frito. Arroz, frijoles, plátano maduro, aguacate y arepita asada.	\$31.100	\$34.300
CAZUELA DE FRIJOLES Arroz, platano maduro, aguacate, maicitos, chicharron tiras, chorizo picado.	\$20.400	\$23.600

*La bebida se puede elegir entre:
Agua botella, Jugo del día o Gaseosa*

Las Cayanas

RESTAURANTE



Sangria

Licores y Bebidas

Jarra de sangría	\$ 88.300
Media jarra de sangría	\$ 46.100
Botella de vino	\$ 70.700
Cerveza	\$ 6.300
Cerveza Michelada	\$ 8.100
Gaseosa, Jugo Hit, Té de Limón	\$ 4.900
Botella de agua	\$ 3.800
Jugo en agua	Vaso \$ 6.700
Jugo en leche	Vaso \$ 8.100
Limonada natural	Vaso \$ 7.200
Limonada Cherry	Vaso \$ 10.700
Limonada Hierbabuena	Vaso \$ 10.700
Jugo o Limonada en Soda	\$ 9.100
Gaseosa Michelada	\$ 7.500



Adicionales

Porción Camarones	\$ 22.500
Porción Champiñones	\$ 16.600
Porción Langostinos (3unds)	\$ 45.000
Adicional queso mozzarella	\$ 3.000
Porción Arroz	\$ 4.000
Adicional Crema de leche	\$ 10.700
Cambio de 1 proteína en la mixta por res	\$ 10.700
Carbohidrato adicional de menú	\$ 4.600
Ensalada de Vegetales	\$ 4.100
Proteína menú adicional 150gr	\$ 10.500
Porción aguacate	\$ 7.300
Cebolla roja unidad	\$ 4.100
Arepa Frita unidad	\$ 2.000
Porción Chicharrón	\$ 10.700
Porción Frijoles 16oz	\$ 7.000
Porción Hogao	\$ 5.400
Papa vapor unidad	\$ 2.200



Almuerzos de *Lunes a Viernes*

BANDEJA ESPECIAL:

Proteína Asada a la plancha 150 gr : Ropa Vieja, Pollo,
Cerdo o Pescado + 2 carbohidratos +Ensalada de Vegetales
+Jugo Natural

Bandeja y Jugo
\$ 21.000

Completo con Sopa
\$ 23.000

BANDEJA GOURMET:

Res a la plancha de 200 gr o Proteína apanada 150 gr :
Pollo, Cerdo o Pescado. + 2 carbohidratos
+ Ensalada de Vegetales +Jugo Natural

Bandeja y Jugo
\$ 25.000

Completo con Sopa
\$ 27.000

Apreciado Cliente:

Tenga en cuenta que somos un restaurante a la carta y los platos se preparan sobre pedido; la mayoría de ellos llevan 3 procesos por lo que se estima un tiempo de espera de 45 minutos.

GRACIAS!!!



Carbohidratos

Según disponibilidad

*Arroz

*Arepa Asada

*Papa Francesa

*Pasta

*Arepa Frita

*Patacón

*Papa Vapor

*Croqueta Yuca

*Tajada Plátano Maduro

Sopas

Según disponibilidad

*Sopa de pollo casera

*Ajiaco

*Crema de verduras

*Frijoles

*Crema de Pescado (no láctea)

*Caldito de Res

Apreciado Cliente:

Tenga en cuenta que somos un restaurante a la carta y los platos se preparan sobre pedido; la mayoría de ellos llevan 3 procesos por lo que se estima un tiempo de espera de **45 MINUTOS**.

GRACIAS!!!



Champiñones Gratinados

Menu Vegetariano

CHAMPIÑONES GRATINADOS O AL AJILLO

\$ 36.000

Como plato fuerte. Acompañado de las tradicionales entradas.

Ensalada, arepas fritas, papa al vapor, porción de arroz.

BANDEJA ESPECIAL (LUNES A VIERNES)

\$ 21.000

Con proteína vegetal, apanada, frita o asada a la plancha.

CAYANITA DE PROTEÍNA VEGETAL

\$ 35.000

Con proteína vegetal, apanada, frita o asada a la plancha.

Ensalada, arepas fritas, papa al vapor, porción de arroz.



[/lascayanasrestaurante](#)



[restaurante_las_cayanas_](#)



Cayanita Bowl

Cayanita Bowl

150gr de pollo, cerdo o pescado, porción de arroz, 2 arepitas fritas, 2 tajadas de aguacate, aros de cebolla roja encurtida todo servido en trozos.

Sin bebida **\$28.400**

Con bebida **\$31.600**

*La bebida se puede elegir entre:
Agua botella, Jugo del día o Gaseosa*



Pescado Curacao



** Sede La Rebeca Cra. 12 No. 3-55*

** Sede Villas del Jardín 3 Loc 7 detrás de Alkosto*

Abiertos todos los días, incluyendo festivos

@lascayanasrestaurante   restaurante_las_cayanas_

www.restaurantelascayanas.com