



Las
Cayanas

RESTAURANTE

Desde 1990

Nuestra Historia

La receta exclusiva de las cayanas 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 Cayanas, 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.



Champiñones Gratinados

Entradas

CEVICHE O COCTÉL DE CAMARONES	\$33.900
CEVICHE CHICHARRÓN Chicharrón frito en julianas, cebolla, limón, cilantro y aguacate en cubos.	\$28.000
PATACONES CON HOGAO	\$12.400
AREPAS GRATINADAS	\$16.500
CHAMPIÑONES AL AJILLO Ó GRATINADOS	\$24.300
5 AREPITAS FRITAS CON HOGAO	\$ 9.000
CHORIZO SANTAROSANO Plato x 2 unidades, arepa y tomate.	\$15.500

Cremas

POLLO, POLLO CON CHAMPIÑONES, TOMATE O PESCADO	\$17.800
VELLOUTE DE CEBOLLA GRATINADO	\$19.500
CREMA CAMARONES	\$33.800
CREMA CAPRICHOSA	\$44.500
CONSOME	\$ 5.500
CONSOME CON POLLO	\$10.000

Ensalada

ENSALADA DE LA CASA	\$ 8.000
ENTRADAS X 1 (ENSALADA DE LA CASA, 3 AREPAS FRITAS Y PAPA AL VAPOR)	\$12.000





Cayana De Res

Convierte tu plato de 320gr, en uno para dos personas por solo \$9.000 Preguntale al mesero

Cayanas

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

Cayanita Bowl

\$26.500

150gr de pollo, cerdo o pescado, porcion 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

\$29.500 150gr.

\$37.700 220gr.

\$48.300 320gr.

CAYANITA VEGETARIANA (TOFU)

\$33.500 250grs

TRUCHA

\$41.500 300gr.

\$49.500 400gr.

RES

\$59.000 220gr.

\$69.000 320gr.

Nota: Todos nuestros platos fuertes van acompañados de: ensalada de la casa, 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	(2 Filetes) \$42.200 220gr.	(3 Filetes) \$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	\$62.000 320gr.	\$75.000 450gr.
SALMÓN	\$57.000 220gr.	\$68.000 320gr.

LAS CAYANAS EMPACADAS PARA LLEVAR VARÍAN EL PRECIO SEGÚN SU TAMAÑO ASÍ

- Cayanita mini 150gr \$31.000
- Cayanita 220gr su precio mas \$ 2.000
- Cayana de 320gr su precio mas \$ 3.000



Carnes

Rey Faruk De Cerdo

	<i>Porción grande</i>	<i>Porción mediana</i>
LOMO DE CERDO DORADO	\$47.200 350 gr.	\$39.000 250 gr.
LOMO DE CERDO EN CAYANA	\$50.000 320 gr.	\$39.500 220 gr.
SOLOMO DORADO	\$67.000 350 gr.	\$52.000 250 gr.
BABY BEEF	\$68.000 350 gr.	\$53.000 250 gr.
FILET MIGNON	\$70.200 350 gr.	
Corte grueso de carne de res dorada a la plancha, con champiñones y tocineta sobre salsa de miglace		
STEAK BAVARA	\$72.700 320 gr.	\$61.000 220 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	\$89.300 420 gr.	\$68.000 320 gr.
Medallones de carne, langostinos, camarones y calamar en un poco de salsa marinera gratinados con los dos quesos.		
REY FARUK DE CERDO	\$71.000 420 gr.	\$54.000 320 gr.
MILANESA DE LA CASA	\$73.000 420 gr.	\$55.600 320 gr.
Carne de cerdo apanada servida en salsa marinera con camarones y langostinos gratinados con los dos quesos		
MILANESA DE CERDO	\$50.000 320 gr.	\$41.000 220 gr.

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



Carnes y Asados

Asados a la plancha incluyen papas a la francesa

PUNTA DE ANCA DE RES \$50.000 400 gr.

CHURRASCO \$50.000 400 gr.

PARILLADA \$50.000 440 gr.

100grs. de lomo cuadrado, 150grs. de chicharron,
110grs. de pelluga de pollo, 110grs. de lomo de cerdo

PICADA PARA 2 PERSONAS \$67.000

Lomo de res, pechuga de pollo, lomo de cerdo, chorizo, chicharrón,
arepitas asadas, croquetas de yuca, tomate y papa al vapor.



Las
CAYANAS
RESTAURANTE

Trucha Italiana

Pescado y mariscos

CAZUELA DE MARISCOS	\$45.000	300 grs.
Langostinos, camarones y calamar en salsa marinera.	\$63.000	400 grs.
TRUCHA DORADA	\$40.000	400grs
Trucha asada a la plancha		
TRUCHA ITALIANA	\$51.000	400 grs.
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	\$47.000	420 grs.
TRUCHA ESPECIAL AL AJILLO	\$60.500	450 grs.
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

TRUCHA GRATINADA CON CHAMPIÑONES \$51.500

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

TRUCHA MARINERA \$78.500 420gr

LOMO DE CERDO GRATINADO \$82.000 450gr
Con Langostinos

SALMÓN DORADO \$65.500 220gr
Con cama de vegetales

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!!!



Salsa Californiana

Salsas

Salsa Curaçao Duraznos, espárragos y banano, bañados en la salsa blanca de la casa, gratinados con queso parmesano y mozzarella.

POLLO	\$50.000	320gr.
CERDO ó PESCADO	\$52.000	320gr.

Salsa Californiana Suave salsa de frutas agridulce, servida con brevas, duraznos y cerezas.

POLLO	\$49.500	320gr.	\$39.000	220gr.
CERDO	\$54.000	320gr.	\$42.000	220gr.

Salsa Champiñones Champiñones cortados y bañados con salsa de miglace, a base de carne y vino.

POLLO	\$46.000	320gr.	\$39.000	220gr.
CERDO	\$53.000	320gr.	\$42.000	220gr.
RES	\$67.000	320gr.	\$55.500	220gr.

Pollo

POLLO DORADO	\$39.000	320gr.	\$31.000	220gr.
MILANESA DE POLLO	\$43.500	320gr.	\$35.500	220gr.
CORDON BLEU	\$54.500	320gr.	\$48.000	220gr.



Menú infantil

JUNIOR DE POLLO O CERDO	150gr \$20.900
TORNADOS DE POLLO (NUGGETS)	150gr \$25.000
PORCIÓN PAPA A LA FRANCESA	200gr \$ 7.500

Asados

BANDEJA DE CHURRASQUITO O PUNTA	\$ 26.000	\$ 30.000
Churrasco (200gr), ensalada, arroz y francesa (100gr)		Con Bebida
CARNE ASADA 200GR	\$ 20.000	\$ 25.000
Punta de anca, churrasco, pollo o cerdo. Arepa con mozzarella, tomate verde		Con Bebida y Francesa





	Sin Bebida	Con Bebida
Frijolada Chicharrón, carne molida, y huevo frito. Arroz, platano maduro, aguacate y arepita asada.	\$22.000	\$25.000
Frijolada con chorizo Chicharrón, carne molida, y huevo frito. Arroz, platano maduro, aguacate y arepita asada.	\$29.000	\$32.000
Cazuelita de Frijoles Arroz, platano maduro, aguacate, maicitos, chicharron tiras, chorizo picado.	mini \$16.000 \$19.000	\$19.000 \$22.000
Bandeja con mojarra frita Arroz, ensalada, patacón o arepas fritas.	\$22.000	\$25.000
Bandeja con trucha a la plancha Arroz, ensalada, patacón o arepas fritas.	\$25.500	\$28.000



Licores y bebidas

Jarra de sangría	\$ 82.500
Media jarra de sangría	\$ 43.000
Botella de vino	\$ 66.000
Cerveza	\$ 5.800
Cerveza Michelada	\$ 7.000
Gaseosa, Jugo Hit, Té de Limón	\$ 4.500
Botella de agua	\$ 3.500
Jugo en agua	Vaso \$ 6.250
Jugo en leche	Vaso \$ 7.500
Limonada natural	Vaso \$ 6.700
Limonada Cherry	Vaso \$ 10.000
Limonada Hierbabuena	Vaso \$ 10.000
Limonada de coco	Vaso \$ 10.300
Jugo o Limonada en Soda	\$ 8.500
Gaseosa Michelada	\$ 7.000



Adicionales

Porción Camarones	\$ 21.000
Porción Champiñones	\$ 15.500
Porción Langostinos (3unds)	\$ 44.000
Adicional queso mozzarella	\$ 2.800
Porción Arroz	\$ 3.750
Adicional Crema de leche	\$ 10.000
Cambio de 1 proteína en la mixta por res	\$ 10.000
Carbohidrato adicional de menú	\$ 4.300
Ensalada de Vegetales	\$ 3.750
Proteína menú adicional 150gr	\$ 10.000
Porción aguacate	\$ 6.800
Cebolla roja unidad	\$ 3.800
Arepa Frita unidad	\$ 1.800
Porción Chicharrón	\$ 10.000
Porción Frijoles	\$ 6.500
Porción Hogao	\$ 5.000
Papa vapor unidad	\$ 2.500



Almuerzos *de Lunes a Viernes*

Bandeja Personal (solo sede la Rebeca)

Proteína 100gr + 2 carbohidratos +Ensalada de Vegetales
+Jugo Natural

Bandeja y Jugo
\$ 13.000

Completo con Sopa
\$ 15.000

Bandeja Especial:

Proteína 150gr + 2 carbohidratos +Ensalada de Vegetales
+Jugo Natural

Bandeja y Jugo
\$ 21.000

Completo con Sopa
\$ 23.000

Bandeja Gourmet:

Res o Proteína 150gr de su preferencia con salsa
+ 2 carbohidratos + Ensalada de Vegetales +Jugo Natural

Bandeja y Jugo
\$ 25.000

Completo con Sopa
\$ 27.500

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 **\$26.500**

Con bebida **\$29.500**



**Salsas*

*Champiñones

*Crema de leche

*Cayana

*Californiana

Sopas

Según disponibilidad

*Sopa de pollo casera

*Crema de verduras

*Crema de Pescado (no láctea)

*Ajiaco

*Frijoles



Arepas Gratinadas

**Bandeja No.1*

Pollo a la Plancha

Arroz o pasta, papa al vapor, sopa, ensalada y jugo

**Bandeja No.2*

Cerdo a la Plancha

Arroz o pasta, Croqueta de yuca, sopa, ensalada y jugo

**Bandeja No.3*

Pescado a la Plancha

Arroz o pasta, Patacón, sopa, ensalada y jugo



Cayanita Bowl

**Bandeja No.4*

Milanesa de Pollo o Cerdo

Arroz o pasta, papa francesa, sopa, ensalada y jugo

**Bandeja No.5*

Chorizo Santa Rosano

Arroz o pasta, tajada de maduro, sopa, ensalada y jugo

**Bandeja Gourmet*

Res a la plancha o proteína de su preferencia en alguna de nuestras salsas*

Arroz o pasta, arepitas fritas, sopa, ensalada y jugo



/lascayanasrestaurante



restaurante_las_cayanas_





*Sede La Rebeca calle 12 No. 3-55
Abiertos todos los días, incluyendo festivos*

*Sede Pereira: Villas del Jardín 3 Loc 7 detrás de Alkosto
Abiertos todos los días, incluyendo festivos*

@lascayanasrestaurante   restaurante_las_cayanas_

www.restaurantelascayanas.com