



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*

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

## *Cremas*

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

## *Ensalada*

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





*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.

<b>Cayanas</b>	<i>Porción Mini</i>	<i>Porción mediana</i>	<i>Porción grande</i>
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>
	(2 Filetes)	(3 Filetes)
<b>MIXTA</b>	<b>\$42.200</b> 220gr.	<b>\$50.400</b> 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		
<b>CAZADORA</b>	<b>\$62.000</b> 320gr.	<b>\$75.000</b> 450gr.
<b>SALMÓN</b>	<b>\$57.000</b> 220gr.	<b>\$68.000</b> 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>
<b>LOMO DE CERDO DORADO</b>	\$47.200 350 gr.	\$39.000 250 gr.
<b>LOMO DE CERDO EN CAYANA</b>	\$50.000 320 gr.	\$39.500 220 gr.
<b>SOLOMO DORADO</b>	\$67.000 350 gr.	\$52.000 250 gr.
<b>BABY BEEF</b>	\$68.000 350 gr.	\$53.000 250 gr.
<b>FILET MIGNON</b>	\$70.200 350 gr.	
Corte grueso de carne de res dorada a la plancha, con champiñones y tocineta sobre salsa de miglace		
<b>STEAK BAVARA</b>	\$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.		
<b>REY FARUK DE RES</b>	\$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.		
<b>REY FARUK DE CERDO</b>	\$71.000 420 gr.	\$54.000 320 gr.
<b>MILANESA DE LA CASA</b>	\$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		
<b>MILANESA DE CERDO</b>	\$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*

<b>CAZUELA DE MARISCOS</b>	<b>\$45.000</b>	<b>300 grs.</b>
Langostinos, camarones y calamar en salsa marinera.	<b>\$63.000</b>	<b>400 grs.</b>
<b>TRUCHA DORADA</b>	<b>\$40.000</b>	<b>400grs</b>
Trucha asada a la plancha		
<b>TRUCHA ITALIANA</b>	<b>\$51.000</b>	<b>400 grs.</b>
Trucha asada a la plancha, servida en suave salsa de tomate, cebolla salteada y gratinada con queso parmesano y mozzarella. Acompañada de patacón		
<b>TRUCHA AL AJILLO</b>	<b>\$47.000</b>	<b>420 grs.</b>
<b>TRUCHA ESPECIAL AL AJILLO</b>	<b>\$60.500</b>	<b>450 grs.</b>
Trucha asada a la plancha, servida con camarones, en suave salsa de ajo, cebolla y queso parmesano. Acompañada de patacón		





*Salmon 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.

<b>POLLO</b>	<b>\$50.000</b>	320gr.
<b>CERDO ó PESCADO</b>	<b>\$52.000</b>	320gr.

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

<b>POLLO</b>	<b>\$49.500</b>	320gr.	<b>\$39.000</b>	220gr.
<b>CERDO</b>	<b>\$54.000</b>	320gr.	<b>\$42.000</b>	220gr.

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

<b>POLLO</b>	<b>\$46.000</b>	320gr.	<b>\$39.000</b>	220gr.
<b>CERDO</b>	<b>\$53.000</b>	320gr.	<b>\$42.000</b>	220gr.
<b>RES</b>	<b>\$67.000</b>	320gr.	<b>\$55.500</b>	220gr.

## Pollo

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



## *Menú infantil*

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

## *Asados*

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





	Sin Bebida	Con Bebida
<b>Frijolada</b> Chicharrón, carne molida, y huevo frito. Arroz, platano maduro, aguacate y arepita asada.	\$22.000	\$25.000
<b>Frijolada con chorizo</b> Chicharrón, carne molida, y huevo frito. Arroz, platano maduro, aguacate y arepita asada.	\$29.000	\$32.000
<b>Cazuelita de Frijoles</b> Arroz, platano maduro, aguacate, maicitos, chicharron tiras, chorizo picado.	mini \$16.000 \$19.000	\$19.000 \$22.000
<b>Bandeja con mojarra frita</b> Arroz, ensalada, patacón o arepas fritas.	\$22.000	\$25.000
<b>Bandeja con trucha a la plancha</b> 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](http://www.restaurantelascayanas.com)