

restaurante internacional



DESDE 1975 <<<<<<<<<<<<<<

BAVARIA®

“LA CALIDAD Y BUEN SERVICIO NOS APASIONA”

Nos *inspiramos* en darle gusto a la exigencia de su paladar,
en hacer de su visita una verdadera *experiencia*. Hemos
evolucionado para entregar una opción *diferente* y hacer
de **La Troja** su lugar de *preferencia*.



BAVARIA

COCINA INTER NACIONAL

UN VIAJE POR DIFERENTES
PLATOS DEL MUNDO,
QUE OFRECEN
CALIDAD Y VARIEDAD.
¡¡DISFRÚTELO!!

BAVARIA

NUESTROS CEVICHES

PESCADO ¢6.500

Pescado fresco preparado con finas especias, en jugo de limón y acompañado con crujientes patacones.

MIXTO ¢7.500

Suculento coctel de pescado y camarón con frescas especias y jugo de limón, acompañado de patacones

SALPICÓN AGUACATE ¢11.350

Mezcla de mariscos, pulpo, camarón y pescado acompañado de chips de plátano.

PERUANO ¢8.500

Lonjas frescas de pescado, marinadas con limón, cebolla morada y ají, acompañadas de elote y camote.

ENTRADAS

GUACAMOLE ¢6.000

Mezcla de fresco aguacate, tomate, cebolla, culantro de la huerta y jugo de limón, acompañado de chips de plátano.

GUACAMOLE CON TOCINO ¢7.000

Mezcla de fresco aguacate, tomate, cebolla, culantro de la huerta y jugo de limón, además de delicioso tocino crispy, acompañado de chips de plátano.

GUACAMOLE CON JALAPEÑO ¢7.000

Mezcla de fresco aguacate, tomate, cebolla, culantro de la huerta, jugo de limón y chile jalapeño, acompañado de chips de plátano.

PATACONES MIXTOS LA TROJA ¢8.500

Deliciosos patacones crujientes, acompañados de guacamole, pico de gallo, frijoles molidos y carne mechada. UNA DELICIA!!!

 Recomendación del Chef.

TAPAS ESPAÑOLAS

A elegir:

• Pulpo y camarón ¢5.000

• Salmón curado y queso crema ¢4.500

• Hongos portobello y arúgala ¢4.000

 • Pulpo a la gallega ¢9.500

Receta española de pulpo fresco, papas, paprica, un toque único de tomate. Muy a la española, y...OLÉ!!!

SOPAS

SOPA AZTECA ¢6.500

Tradicional sopa de tomate mexicana acompañada de cebolla, aguacate, natilla y tortilla tostada. Elige entre pollo o cerdo.

SOPA DE LA ABUELA ¢7.350

¡¡Que hermosos RECUERDOS!! Le rendimos tributo con una sopita muy casera, una mezcla de vegetales frescos, huevo y pollito acompañado de arroz blanco fresco.

SOPA CARIBEÑA ¢8.500

¡¡Qué lindo es el caribe!! Rendimos tributo a nuestra amado Limón. Una base de crema de coco y chile panameño, con variedad de mariscos, acompañado de arroz blanco fresco.

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas



ESPECIALIDADES INTERNACIONALES

PESCADO Y MARISCOS

CAMARONES AL COCO **¢12.500**

Camarones en coco, acompañados de salsa curry y piña.

PESCADO EN SALSA DE CAMARONES ¢14.000

Fresco filet de pescado en salsa base de tomate y camarones.

FILET A LO MACHO **¢13.500**

Jugoso filet de pescado embebido en salsa cremosa salteada con tomate en pequeños cubos y pimentón con mariscos agregados.

PULPO A LA PARRILLA **¢15.650**

¿Dicen que hacemos el mejor pulpo de PZ...será cierto? Pruébalo. Pulpo español a las brasas con un toque de chimichurri argentino...UFF, una delicia. Acompañamientos a elegir.

CAMARONES JUMBO AL ESTILO CARIBEÑO ¢16.500

Camarones Jumbo a la parrilla bañados de una salsita caribeña, con su particular toque picante del chile panameño.

POLLO Y CERDO

POLLO A LA NARANJA ¢9.500

Jugosa pechuga de pollo bañada de una salsa de naranja, uchuvas, fresas y uvas verdes.

BALOTÍN DE POLLO ¢8.000

Pechuga de pollo rellena de tomate, albahaca y queso mozzarella, bañada de una salsa pomodoro única y especial.

COSTILLA DE CERDO AL HORNO EN SALSA A ELEGIR **¢12.500**

Los mejores 400 gr de costilla de cerdo precocido al horno y finalizado a la parrilla rebosado en una exquisita salsa a elegir:

- Salsa BBQ
- Salsa frutos rojos y chipotle.

CHULETON DE CERDO IMPORTADO **¢13.500**

Un chuleton inigualable, se lo recomendamos. Hecho a la parrilla, jugoso y sumamente sabroso, acompañamiento a elegir.

Recomendación del Chef.

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.



BAVARIA®



ARROCES

ARROZ CON POLLO **¢8.350**

Le dimos el toque La Troja a este plato, te invitamos a probarlo, viene acompañado de frijoles molidos, papas fritas y pico de gallo.

ARROZ CON CAMARONES **¢8.650**

Deliciosa combinación de camarones y arroz acompañado con ensalada y papas fritas.

CAMARONES JUMBO CON ARROZ **¢16.500**

¡Nosotros si le ponemos camarones! Deliciosos camarones con arroz y especias, terminamos con deliciosos camarones jumbo al ajillo, acompañado de ensalada verde y papas fritas.

PULPO CON ARROZ **¢14.000**

Ahhh sí! El mejor pulpo español acompañado de arroz, una autentica delicia al paladar.

GOHAN KAI **¢10.500**

Una manera diferente de comer arroz con mariscos, y un toque de picante. Simplemente delicioso.

LOMITO

FILET MIGNON **¢13.500**

Exquisito Lomito albardado con tocineta, napado con salsa demi-glace y hongos frescos, un clásico que nunca pasará de moda.

LOMITO CHIRRIPÓ **¢13.250**

Delicioso medallón de lomito, cubierto de una exquisita reducción de salsa de vino tinto y moras del cerro Bella Vista.

Recomendación del Chef.

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.

TACOS

Nos pusimos creativos, y traemos un poco de México a su mesa, siempre con el toque de La Troja:

•Birria	¢8.000
•Al pastor	¢7.500
 •Pulpo	¢10.500
 •Entraña	¢10.500

ANTOJITOS LA TROJA

HAMBURGUESA ESPECIAL DEL SUR **¢6.800**

HAMBURGUESA DE POLLO **¢6.500**

NACHOS

Carne **¢8.500**

Pollo **¢7.850**

Mixto **¢9.000**

Camarones **¢9.500**

HOT DOG ESPECIAL **¢3.650**

ALITAS

6 unidades **¢7.500**

8 unidades **¢9.000**

12 unidades **¢11.000**

Salsa a elegir:

Mostaza Miel • BBQ • Búfalo • Ranch

Cada salsa adicional tiene un costo de ¢1.500 i.i.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR **¢6.500**

Tradicional ensalada de lechuga con aderezo César elaborado con huevo, queso parmesano y con jugosos trozos de pollo y pan de la casa.

ENSALADA DE AGUACATE Y NUECES **¢8.500**

Combinación de lechuga americana, arúgala, cebolla morada, pepino, tomate deshidratado, tomate cherry, almendras rebanadas, nuez de nogal, queso Turrialba, aguacate, acompañada de una vinagreta italiana.

ENSALADA DE SALMÓN CURADO **¢6.500**

Combinación de pepino, aceitunas negras, tomate cherry, alcaparras, salmón curado, un toque de azúcar, eneldo y sal, acompañada de un aderezo Tzatziki.

LA PARRILLA

"Nuestros cortes son de la más alta calidad, por lo que aseguramos una verdadera experiencia al paladar, solamente díganos el termino y nosotros hacemos la magia".

POLLO	¢8.000
ATÚN	¢15.000
CAMARONES JUMBO	¢18.500
 SALMÓN	¢11.000
CHURRASCO	¢13.750
LOMITO	¢15.000
 NEW YORK ANGUS	¢18.500
 RIB EYE ANGUS	¢19.500
 ENTRAÑA ANGUS	¢18.500

 Recomendación del Chef.

LAS GUARNICIONES

- Ensalada de la casa.
- Patacones.
- Papa asada.
- Brócoli salteado.
- Arroz blanco.
- Pasta del chef.
- Maduro a la parrilla.
- Papas al romero.
- Vegetales a la parrilla.
- Vegetales salteados.
- Puré de papa.
- Papas fritas.
- Camote La Troja
- Tomate Italiano
- Elote rostizado

*costo adicional ¢1.500

*según temporada, costo adicional ¢1.500

- Ensalada griega ¢1.500

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.





BAVARIA®

COCINA ITALIANA

¡BUON APETITO!

GIUSEPPE GALUPPO, NUESTRO ANTIGUO
CHEF ITALIANO, NOS DEJÓ GRANDES
HERENCIAS QUE HOY SE PLASMAN EN
NUESTRO MENÚ ITALIANO, ENTENDEMOS
QUE LA **CALIDAD** Y FRESCURA DE LA
MATERIA PRIMA ES LO MÁS IMPORTANTE.



BAVARIA



LA TIROLA

restaurante internacional

ENTRADAS

 **ENSALADA GRECA** **¢6.800**
Deliciosa ensalada con lechuga, chile duce, cebolla morada, alcaparras, aceitunas kalamata, pepino, orégano, queso feta y aceite de oliva.

 **ENSALADA CAPRESE** **¢8.500**
Característica ensalada con tomate fresco, queso mozzarella, albahaca y pesto.

CARPACCIO

CARNE **¢8.000**
Lomito, limón, arúgala, aceite de oliva y queso parmesano.

SALMÓN **¢8.000**
Salmon, limón, alcaparras, cebollín, aceite de oliva y arúgala.

 **PULPO** **¢10.000**
Pulpo, limón, alcaparras, cebollín, aceite de oliva y arúgala.

CALAMARI ALLA ROMANA **¢7.000**
Suculentos aros de calamar enharinados.

 **HONGOS PORTOBELLO** **¢7.000**
Frescos hongos portobello rellenos con champiñones y queso mozzarella gratinado y aceite de oliva.

ANTIPASTO ITALIANO **¢16.000**
Salame italiano, prosciutto crudo, jamón cocido, queso parmesano, queso fontina, queso mozzarella, tomate, zuquini, berenjena y aceituna Kalamata.

FOCACCIA TRADICIONAL **¢4.500**
FOCACCIA CAPRESSE **¢9.500**

SOPAS Y CREMAS

 **PASTA E FAGIOLI** **¢6.000**
Base de frijoles blancos con tocineta, tomate y frescas especias.

CREMA DE TOMATE **¢5.500**
Tradicional extracto de tomate fresco, crema dulce, albahaca y aceite de oliva.

 Recomendación del Chef.

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.

BAVARIA



BAVARIA®

LAS PASTAS

NOS ENCANTA LA VARIEDAD, POR ELLO, PONEMOS A DISPOSICIÓN 7 OPCIONES DE PASTAS Y 11 DE SALSAS, PARA QUE PUEDAS ELEGIR TU PREFERIDA EN TRES SIMPLES PASOS:

1. ELIGE EL TIPO DE PASTA. ¡TE RECOMENDAMOS LAS QUE HACEMOS FRESCAS!
2. ELIGE LA SALSA. ¡HAY DE TODO TIPO, PARA TODOS LOS GUSTOS!
3. DEJA QUE NUESTRO CHEF HAGA TUS DESEOS REALIDAD.

PASTAS HECHAS EN CASA

FETTUCCINI **¢2.000**

Fresca y artesanal pasta fettuccini hecha en casa.

GNOCCHI **¢2.000**

Deliciosa pasta a base de papa, huevo, harina, nuez y queso parmesano, fresco y hecho en casa.

RAVIOLI **4.500** CARNE

Artesanal ravioli relleno de carne molida, nuez, queso parmesano y condimentado con las mejores especias.

RICOTTA Y ESPINACA **¢4.000**

Artesanal producto hecho en casa a base queso ricotta y espinaca.

PASTAS TRADICIONALES

PENNE **¢1.500**

Tradicional pasta corta en forma cilíndrica.

RIGATONI **¢1.500**

Pasta corta en forma de tubo.

SPAGUETTI **¢1.500**

Tradicional pasta en forma de cuerda delgada.

LASAGNA DI PEPPE **¢10.000**

Laminas de pasta fresca en capas separadas entre ellas por salsa boloñesa, bechamel, queso parmesano y mozzarella.

SALSAS TRADICIONALES

BOLOGNESA **¢5.500**

Exquisita salsa espesa elaborada con carne molida, zanahoria, cebolla, tomate, queso parmesano, vino tinto y aceite de oliva.

AMATRICIANA **¢5.000**

Salsa italiana a base de tocineta, queso parmesano, tomate y aceite de oliva.

POMODORO Y ALBAHACA **¢4.500**

Tradicional salsa elaborada con tomate fresco, albahaca, queso parmesano y aceite de oliva.

PESTO **¢8.000**

Exquisita salsa que su principal ingrediente es la albahaca, también contiene almendras, queso parmesano, ajo y aceite de oliva.

>>>>> Más opciones en la siguiente página.<<<<<<

SALSAS TRADICIONALES

CARBONARA ¢7.000

Receta a base de huevo, tocineta, queso parmesano y pimienta negra.

CHECCA ¢7.000

Maravillosa salsa con ingredientes frescos como tomate cherry, albahaca, ajo, queso mozzarella y aceite de oliva.

QUATTRO FORMAGGI ¢5.500

Salsa con los mejores productos de queso fontina, queso gorgonzola, queso parmesano, mantequilla, crema dulce y vino blanco.

AL PESCATORE ¢10.500

Fresca salsa con camarones, pulpo, calamar, mejillones, almejas, tomate y las mejores especias.

CARCIOFI E GAMBERI ¢8.500

Ingredientes de primera como camarones, alcachofas, tomate, ajo, perejil y aceite de oliva.

GAMBERI E RUCOLA ¢8.500

Salsa a base de camarones, arúgala, tomate, ajo y aceite de oliva.

ALFREDO ¢6.500

Tradicional salsa a base de mantequilla, ajo, jamón, hongos, crema dulce y vino blanco.

PULPO A LA MEDITERRANEA ¢12.000

Salsa tipo mediterránea acompañada de jugoso pulpo, te la recomendamos profundamente.

LANGOSTA ¢18.500

Amas la langosta, prueba esta pasta, no te arrepentirás.

 Recomendación del Chef.

ESPECIALIDADES EN CARNES

FILETTO DI MANZO

AL GORGONZOLA ¢12.850

Lomito, queso gorgonzola, crema dulce, mantequilla y vino blanco.

AL MARSALA CON HONGOS ¢14.000

Lomito, se realiza con vino Marsala, vino blanco, mantequilla, crema dulce y hongos.

ESPECIALIDADES EN POLLO

POLLO ALLA PARMESANA ¢10.000

Pechuga de pollo que se enharina y empaniza con pan molido con una salsa de tomate.

POLLO ALLA PICCATA ¢10.000

Pechuga de pollo con deliciosos ingredientes como alcaparras, queso mozzarella, queso parmesano, limón y vino blanco.

POLLO AL LIMÓN ¢10.000

Pechuga de pollo en una reducción de mantequilla y limón mesino fresco, pruébalo!!!

ESPECIALIDADES EN PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN

AL LIMONCELLO ¢12.850

Salmón, se realiza con limón, mantequilla, vino blanco y limoncello.

GRATINADO ¢12.850

Salmón gratinado con tomate fresco y queso condimentado con orégano.

Todos los precios de nuestro menú incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.

BAVARIA



ESPECIALIDADES EN RISOTTO



RISOTTO FUNGHI MISTI ₡11.000

Exquisito platillo con hongos champiñón, hongos porcini, crema de hongos con trufa, vino blanco, queso parmesano y aceite de oliva.

RISOTTO QUATTRO FORMAGGI ₡10.000

Delicioso platillo contiene, queso fontina, queso gorgonzola, queso parmesano, queso mozzarella, crema dulce y mantequilla.

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI ₡12.500

Elaborado con camarones, espárragos, tomate y perejil.

LE PIZZE

PIZZA DE LA CASA Pers.: ₡6.000 / Grde: ₡10.500

Jamón, hongos, chile, cebolla, queso mozzarella, salsa de tomate de la casa y albahaca.

PIZZA MARGARITA Pers.: ₡5.300 / Grde: ₡9.650

Tradicional pizza con salsa de tomate, albahaca, tomate cherry y queso mozzarella.

PIZZA CAPRICCIOSA Pers.: ₡6.500 / Grde: ₡12.000

Tocineta, pepperoni, alcachofas, hongos, aceituna negra, queso mozzarella y salsa de tomate de la casa.

PIZZA DE JAMÓN Y QUESO Pers.: ₡5.500 / Grde: ₡9.500

Jamón, queso mozzarella y salsa de tomate de la casa.

PIZZA 4 QUESOS Pers.: ₡6.000 / Grde: ₡9.500

Queso mozzarella, queso gorgonzola, queso provolone, queso parmesano con fresca salsa de tomate de la casa.

PIZZA DE PEPPERONI Pers.: ₡6.500 / Grde: ₡10.500

Pepperoni, chile dulce, pimienta roja, queso mozzarella y salsa de tomate de la casa.

PIZZA RUSTICA Pers.: ₡9.850 / Grde: ₡15.000

Queso grana padano, arrúgala, prosciutto crudo, queso mozzarella y salsa de tomate de la casa.

PIZZA SUPREMA Pers.: ₡7.500 / Grde: ₡11.850

Jamón, albahaca, cebolla morada, chile dulce, chorizo, hongos, aceituna negra, queso mozzarella y salsa de tomate de la casa.

PIZZA BOLOGNESE Y TOCINETA Pers.: ₡6.500 / Grde: ₡12.000

Salsa bolognesa de la casa, tocineta, hongos y queso mozzarella.

PIZZA NAPOLITANA Pers.: ₡5.000 / Grde: ₡10.000

Salsa pesto y de tomate de la casa, tomate, queso mozzarella y albahaca.

PIZZA HAWAIANA Pers.: ₡6.000 / Grde: ₡10.500

Jamón, queso mozzarella, hongos, albahaca y piña.



Recomendación del Chef.

Todos los precios de nuestro menú incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.

BAVARIA



BAVARIA®

COCINA JAPONÉSA

どうぞお召し上がりください

¿SABÍAS QUE EL PRIMER LUGAR EN
OFRECER COMIDA JAPONES FUIMOS
NOSOTROS? Y LO SEGUIMOS
HACIENDO CON LA MISMA PASIÓN Y
CALIDAD DEL PRIMER DÍA, ESTAMOS
SEGUROS QUE TE ENCANTARÁ.

BAVARIA

ENTRADAS

👩‍🍳 ENSALADA JAPONESA **¢6.000**

Fresca lechuga, tomate, pepino, zanahoria, repollo morado, aguacate, acompañada de aderezo japonés a base de vegetales.

EDAMAMES (PICANTES) **¢5.000**

Tiernas y frescas vainicas de frijol de soya aderezadas con miel y chili garlic

👩‍🍳 GYOZAS **¢6.000**

Empanaditas de harina de trigo, rellenas de lomito y pollo bañadas en salsa de gyozas.

👩‍🍳 TARTAR DE ATUN ROJO **¢7.500**

Atún rojo semi picante, ajonjolí y cebollino sobre una cama de aguacate y cebolla morada.

👩‍🍳 TATAKI DE LOMITO **¢7.300**

Lomito encostrado con ajonjolí, sobre una cama de lechuga y bañado en salsa de ponzu.

SUSHI

👩‍🍳 NIGIRI SALMON Y ATÚN **¢9.500**

Frescas lonjas mixtas de salmón, atún rojo y blanco con hyashi salad y masago.

👩‍🍳 NIGIRI MIXTO **¢8.900**

Frescas lonjas mixtas de salmón, atún rojo, atún blanco, surime, camarón ebi y pulpo sobre arroz japonés.

👩‍🍳 Recomendación del Chef.

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.

SOPAS

RAMEN **¢9.700**

Caldo japonés con fideos de ramen acompañado de hongo shiitake, lomito, kamaboko, huevo y cebollino.

SOPA MISO **¢5.500**

Caldo claro japonés con pasta miso, tofu, wakame y cebollino.

👩‍🍳 SOPA RAMEN DE MISO **¢9.000**

Caldo claro de pasta miso con fideos de ramen, acompañado de cerdo, hongos shiitake, kamaboko, wakame, cebollino y mantequilla.

ROLLOS DE SUSHI

CALIFORNIA **¢5.900**

Relleno de aguacate, pepino, surime, cubierto de masago.

PHILADELFA **¢7.000**

Relleno de salmón, aguacate, queso crema, cubierto de ajonjolí mixto.

PHILADELFA CRUNCHY **¢8.000**

Relleno de aguacate, salmón, queso crema, en tempura.

DINAMITA

ATÚN **¢8.000**

Relleno de atún rojo, cebollín y una mezcla semipicante.

SALMÓN **¢8.000**

Relleno de salmón, cebollín y una mezcla semipicante.





ROLLOS DE SUSHI

SENSAKI **¢5.500**

Relleno de camarón tempura, pepino, aguacate, mayonesa, cubierto de surimi.

TICO ROLL **¢4.650**

Relleno de plátano maduro, queso crema, cubierto por lonjas de plátano maduro.

TICO ROLL SENSAKI **¢5.500**

Relleno de plátano maduro, queso crema, salmón, jengibre caramelizado y cubierto de plátano maduro.

RAINBOW MAKI **¢10.000**

Relleno de aguacate, queso crema, salmón, cubierto de camarón, atún rojo y blanco, salmón y aguacate.

SCORPION MAKI **¢7.000**

Relleno de camarón, queso crema, aguacate, cubierto con pasta tempura y bañado en salsa de anguila y ajonjolí blanco.

CHIKIN MAKI **¢5.500**

Relleno de pollo, cebollín, queso crema, aguacate y semillas de ajonjolí, cubierto con pasta tempura y bañado de salsa de anguila y semillas de ajonjolí.

EBI MAKI **¢9.000**

Relleno con camarones, pepino, aguacate, cubierto de camarones, salmón y aguacate.

TAKUMI ROLL "ESPECIAL DEL CHEF" **¢7.000**

Relleno de camarón tempura, aguacate, pepino mayonesa y huevos de salmón, cubierto de aguacate y bañado de salsa de anguila y ajonjolí.

TERIYAKI

POLLO **¢7.700**

Pollo en salsa teriyaki, acompañado de ensalada japonesa.

SALMÓN **¢11.500**

Salmón en salsa teriyaki, acompañado de ensalada japonesa.

LOMITO **¢11.500**

Lomito en salsa teriyaki, acompañado de ensalada japonesa.

TEPPANYAKI

IMPERIAL: **¢18.000** Sabrosa combinación de camarones, lomito, y pollo al estilo japonés con ensalada y vegetales.

 Recomendación del Chef.

Todos los precios de nuestro menú incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.

BAVARIA

PARA COMPARTIR

BENTO **¢22.500**

PLATOS PARA COMPARTIR LA TROJA

2 personas: ¢15.500

3 personas: ¢19.500

 **MIX LA TROJA** **¢19.000**

UN ESPECTACULO especial para COMPARTIR antes del plato fuerte. Combinación de guacamole, gyozas, calamares a la romana y edamames.

PARA LOS NIÑOS

PASTA POMODORO **¢3.200**

PIZZA JAMÓN Y QUESO **¢5.000**

DEDOS DE POLLO **¢5.350**

HAMBURGUESITA **¢4.750**

NO OLVIDES QUE TODOS LOS FINES DE SEMANA (sábado y domingo) LOS NIÑOS COMEN GRATIS POR CADA COMPRA DE UN PLATO FUERTE EN NUESTRO MENÚ DE LA TROJA.

MENU VEGETARIANO

CREMA DE AYOTE **¢5.000**

BERENJENA A LA PARMESANA **¢8.000**

CEVICHE VEGANO **¢5.500**

POKE BOWL VEGETARIANO **¢9.000**

ARROZ PRIMAVERA **¢5.500**

ARROZ CON PALMITO **¢8.000**

LA TROJA DE AUTOR

 **PECHUGA DE PATO** **¢21.000**

A la naranja, acompañado de mini zanahorias glaseadas y puré de papa y camote.

 **LANGOSTA A LA MEDITERRÁNEA** **¢24.500**

Acompañada de fettuccini fresco en salsa pomodoro.

**POLLO Y CAMARONES
EN SALSA CURRY** **¢13.800**

Acompañado de arroz con almendra y ensalada de la casa.

 **ENTRAÑA LA TROJA** **¢21.000**

Deliciosa entraña exportada calidad Angus Certificada, pulpo a la parrilla y camarones Jumbo, acompañada de espagueti al pesto.

**SALMÓN EN SALSA
DE NARANJA Y ENELDO** **¢14.000**

Acompañado de arroz verde y una combinación de espinaca, hongos y tomate cherry salteados.

PULPO AGRIDULCE **¢17.000**

Pulpo sobre fideos de arroz, en salsa agri dulce, con tonos de maní y sutil picor, acompañados con tomate cherry en conserva.

OSSOBUCCO ALLA MILANESA **¢13.500**

Acompañado de fettuccini fresco al pesto.

 Recomendación del Chef.

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.

BAVARIA



POSTRES

TIRAMISÚ	¢3.500
VULCANO DI CIOCCOLATO	¢5.500
HELADO TEMPURA	¢4.500
HELADO TEPANYAKI	¢5.000
BROWNIE CON HELADO	¢5.000
FLAN DE COCO	¢3.500
FLAN DE CARAMELO	¢3.500
CHESSE CAKE DE MARACUYÁ	¢3.500
CHESSE CAKE DE FRUTOS ROJOS	¢3.500
CREMA CATALANA	¢3.500
ENTREMET	¢3.500

PARA EL CAFÉ

TOSTADAS FRANCESAS	¢4.000
PRENSADAS DE QUESO	¢2.500
PRENSADAS LA TROJA	¢3.250
(Queso, tomate, jamón y cebolla morada)	
SANDWICH DE POLLO	¢4.650
SANDWICH PEPITO	¢6.300
CLUB SANDWICH	¢6.750
QUEQUE DE ZANAHORIA	¢2.450
QUEQUE DE CHOCOLATE	¢3.200
RED VELVET	¢3.200

CAFÉS Y TÉS

TÉ SANITO	¢5.000
-----------	--------

Rinde para 4 tazas.

- JAZMÍN
- NARANJA
- FRESA
- UVA
- ROSA-CRISANTEMO
- MELOCOTÓN
- LICI
- MANGO

CAFÉ

CON LECHE	¢1.650
CAPUCHINO	¢2.850
AMERICANO	¢1.500
CHORREADO EN LA MESA	¢1.850
CORTADO	¢2.250
AFFOGATO	¢3.900
EXPRESSO	¢1.850
EXPRESSO DOBLE	¢3.600



Recomendación del Chef.

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.



BAVARIA

BEBIDAS



BAVARIA



BEBIDAS

AGUA GASIFICADA DE LA CASA 750ML	¢1.200
AGUA PURIFICADA DE LA CASA 750M	¢1.500
AGUA CRISTAL 600ML	¢1.500
AGUA CRISTAL 1500ML	¢2.200
AGUA H2O	¢2.000
AGUA TÓNICA	¢1.800
BEBIDA NATURAL EN AGUA	¢1.650
BEBIDA NATURAL EN LECHE	¢2.000
GASEOSA VIDRIO	¢1.700
GASEOSA DESECHABLE	¢2.300
TROPICAL	¢1.800

CERVEZA NACIONAL

PILSEN	¢1.700
PILSEN 6.0	¢2.000
IMPERIAL	¢1.700
IMPERIAL LIGHT	¢1.700
IMPERIAL ULTRA	¢1.700
IMPERIAL CERO	¢1.900
IMPERIAL SILVER	¢1.700

CERVEZA NACIONAL PREMIUM

BAVARIA GOLD	¢2.650
BAVARIA LIGHT	¢2.650
BAVARIA MASTERS	¢2.650

CERVEZA IMPORTADA

HEINEKEN	¢2.700
HEINEKEN 0.0	¢2.700
SOL	¢2.500
PAULANER	¢3.500
SAMUEL ADAMS	¢3.000
RED STRIPE	¢2.800
GUINNESS DRAUGHT	¢4.400
GUINNESS FOREIGN	¢4.400
SAPPORO	¢3.500
PERONI	¢3.500
MICHELOB	¢3.500
ESTRELLA DAMM	¢3.500
CORONA	¢2.800
MODELO	¢2.800
ESTRELLA GALICIA	¢3.500
STELLA ARTOIS	¢3.500
SMIRNOFF	¢2.700
ADÁN & EVA	¢2.700

COCTELES

BLOODY MARY	¢3.300
CUBA LIBRE	¢2.300
DAIQUIRI	¢3.000
LONG ISLAND	¢5.000
MARGARITA	¢3.500
PIÑA COLADA DEL SUR	¢3.500
WHISKY SOUR	¢2.600
MOJITO	¢3.500
SANGRÍA TINTA	¢4.000
SANGRÍA BLANCA	¢4.000
APEROL SPIRITZ	¢7.500

BAVARIA®

GIN N TONIC

FRUTOS ROJOS	¢5.500
NARANJA	¢5.500
LIMÓN	¢5.500

WHISKY

BLENDED

JOHNNIE WALKER ROJO	¢2.500
JOHNNIE WALKER NEGRO	¢4.000
JOHNNIE WALKER AZUL	¢16.500
BUCHANAN'S 18	¢8.500
BUCHANAN'S 12	¢4.500
OLD PARR 12	¢4.500
JOHNNIE XR 21	¢15.000
SWING	¢7.000
J&B	¢2.500
CHIVAS 12 AÑOS	¢4.000
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE	¢12.000
DEWARDS 12 AÑOS	¢4.000
LABEL 5	¢3.000

SINGLE MALT

THE SINGLETON	¢6.500
TALISKER	¢6.500
MONKEY SHOULDER	¢4.000
GLENMORANGIE 16 AÑOS	¢8.000
THE GLENLIVET RARE CASK	¢8.500
THE GLENLIVET 21 AÑOS	¢18.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	¢5.500
HIGHLAND PARK 12 AÑOS	¢7.500
HIGHLAND PARK 14 AÑOS	¢7.500
DALMORE 12 AÑOS	¢10.000
DALMORE 15 AÑOS	¢15.000
MACALLAN 18 AÑOS	¢22.000

WHISKEYS & BOURBON

CROWN ROYAL	¢5.000
JACK DANIELS	¢4.000
MARKERS MARK	¢5.000
JAMESON	¢3.500
HIBIKI	¢12.500
THE CHITA	¢9.500

VODKA

SMIRNOFF	¢2.000
ABSOLUT	¢2.000
SKYY	¢2.500
GREY GOOSE	¢6.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	¢7.500
DON JULIO AÑEJO	¢7.500
DON JULI BLANCO	¢7.500
DON JULIO 1942	¢15.000
CASA AMIGOS BLANCO	¢6.000
CASA AMIGOS REPOSADO	¢6.000
CASA AMIGOS AÑEJO	¢6.000
1800 REPOSADO	¢4.500
1800 BLANCO	¢4.500
JOSÉ CUERVO REPOSADO	¢3.000
PATRÓN BLANCO	¢7.500
PATRÓN REPOSADO	¢7.500
PATRÓN AÑEJO	¢7.500
JARANA	¢2.500
JIMADOR	¢3.000

RON

FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	¢2.000
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	¢2.500
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	¢4.000
FLOR DE CAÑA 15 AÑOS	¢5.500
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	¢7.000
CAPTAIN MORGAN	¢2.000
ZACAPA SOLERA 23 AÑOS	¢8.500
CENTENARIO 4 AÑOS	¢2.000
BACARDÍ BLANCO	¢1.650
BACARDÍ ORO	¢1.650

OTROS DESTILADOS Y LICORES

GINEBRA TANQUERAY	¢3.000
BAILEYS	¢3.000
CAMPARI	¢3.000
CACIQUE	¢1.500
JAGERMEISTER	¢2.500
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	¢2.300
FRANGELICO	¢3.300
GRAND MANIER	¢5.000
MALIBÚ	¢2.500
TEQUILA ROSE	¢4.500
AMARETTO DISARONNO	¢4.000
LIMONCELLO	¢3.000

Todos los precios de nuestro menu incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas.