

Menú



ARTE DE COMER BIEN .
Rico Sabor
VALERA - EST - 2010
DELICIOSO



732 251
aborvalera

Mamá siempre ha dicho que el
DESAYUNO
Es la comida más importante

Nuestro menú está disponible
todo el día



CROISSANT

Croissant relleno con doble jamón,
doble queso amarillo y vegetales.

Para Comenzar

- **Pastelitos**
- **Empanadas Fritas**
- **Empanadas Horneadas**

1. Desayuno Criollo

Carne mechada, caracotas fritas, huevo frito entero, crema de leche, queso a la plancha y arepas.

2. Desayuno Americano

Pan tostado, tocineta, huevos fritos enteros, mermelada y queso amarillo.

3. Sándwich

Pan sándwich de doble piso con jamón, queso amarillo, tomate, cebolla, lechuga y salsas.



4. Crossaint

Croissant relleno con jamón, doble queso amarillo y vegetales.

5. Omelette Tradicional

Espectacular tortilla de huevos con jamón, queso amarillo, tomate y cebolla, acompañada con pan tostado o arepas y crema de leche.

6. Omelette Ranch

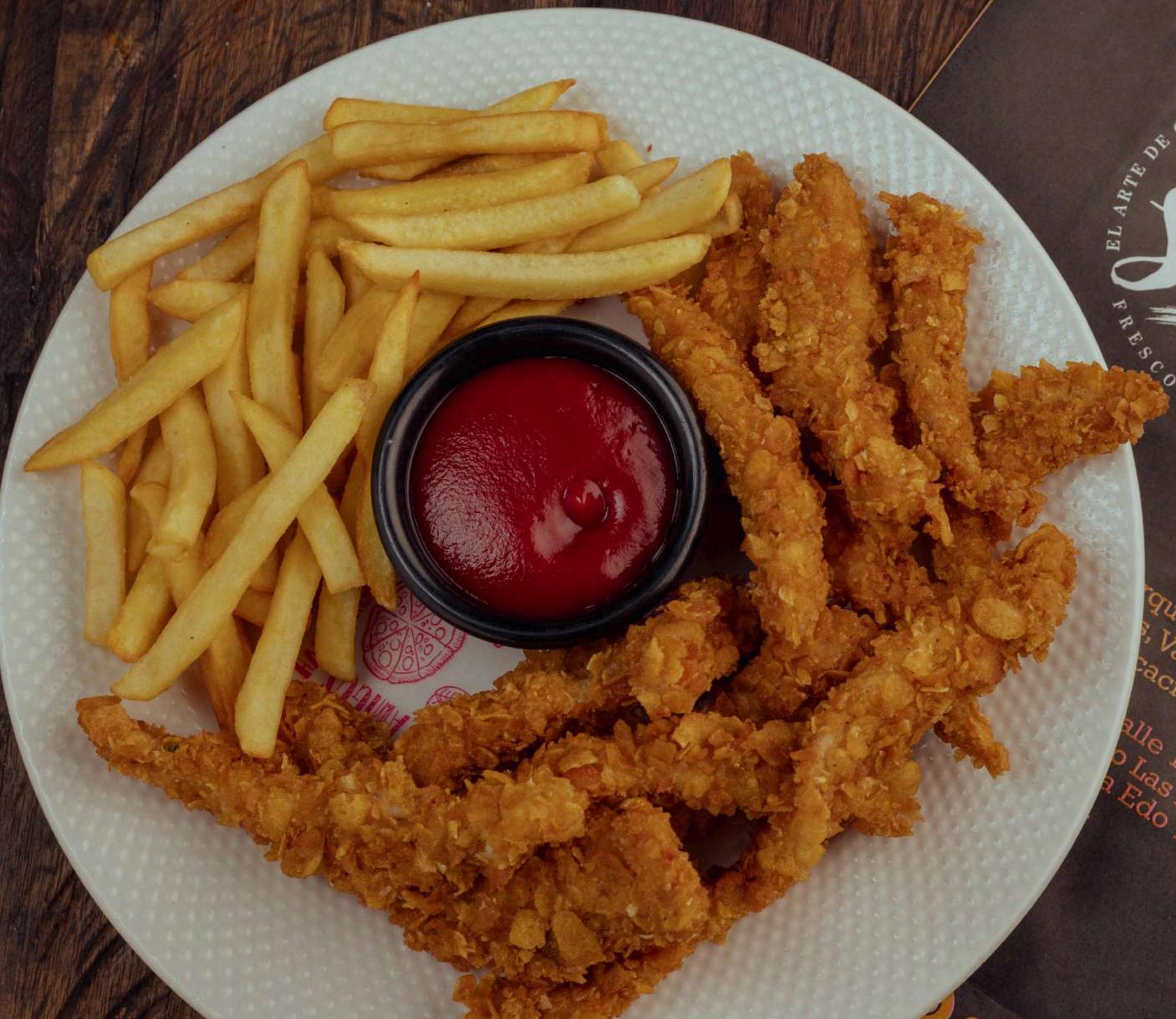
Deliciosa tortilla de huevos con chorizos, queso cheddar, tomate, cebolla y pimentón verde, acompañada con pan tostado o arepas y crema de leche.

7. Pisca Andina

Espectacular caldo típico de los andes elaborado a base de leche, papas, queso blanco, cebolla y cilantro. Acompañada con arepitas.



Las mejores
ENTRADAS
Para Compartir





ENTRADAS

1. PAPAS JUNIOR

Ración de papas con salsas ketchup.

2. PAPAS ROCK

Ración de papas con topping de queso cheddar, tocineta crujiente y queso pecorino.

3. PAPAS TRUFADAS

Ración de papas aromatizadas con trufas negras, queso pecorino y perejil.

4. SALCHIPAPAS

Ración de papas acompañadas de deliciosas salchichas y salsas de la casa.

5. SALCHIPAPAS GRATINADAS

Ración de papas, salchichas, queso mozzarella gratinado, salsa napolitana y salsa cheddar.

6. TENDER DE POLLO

Tiras de pollo frito empanizadas acompañadas de papas fritas y salsa de la casa

7. TEQUEÑOS DE QUESO

Ración de ocho (8) ricos tequeños acompañados con salsa de tu preferencia.

8. DEDOS DE MOZZARELLA

Ración de 8 deliciosos dedos de mozzarella acompañados con salsa napolí.

9. PATACONES AL AJILLO

Patacones de plátano verde, bañados en ajillo.

10. PATACONES CON QUESO

Patacones de plátano verde, salsa rosada y queso blanco rallado.

11. BUSQUETAS CAPRESSA

Rebanadas de pan tostados con dash de aceite de oliva, queso mozzarella, aceitunas negras, tomates deshidratado y pesto.

12. BUSQUETAS TOSCANA

Rebanadas de pan tostados con dash de aceite de oliva, queso mozzarella, tomate y jamón serrano.

13. CHISTORRAS Y CHAMPIÑONES AL AJILLO

Deliciosas chistorras y champiñones salteados al ajillo.

14. CAMARONES AL AJILLO

Camarones salteados en ajo, perejil y mantequilla.

15. CRUJIENTES DE ROBALO

Tiras de robalo frito acompañados de chimichurri y patacones.

16. CAZUELA DE MARISCOS

Caldo de pescado con vegetales sofritos y mariscos seleccionados con pan al ajillo.

17. CARPACCIO DE LOMITO

Finas lonjas de lomito de res acompañadas con champiñones frescos, dash de mayopesto y ensalada cesar tradicional.

18. SERVICIO DE QUESO A LA PLANCHA



Como caídas del cielo para el momento perfecto una

SOPA

EL ARTE DE COMER BIEN
Sopa
FRESCO Y

Bolívar, frente al par
30 Sector Las Aca
Rico Sab



★ TRABAJAMOS CON VERDURAS Y VEGETALES 100% FRESCOS ★

SOPAS

1. SOPA DE POLLO

Deliciosa sopa de pollo y vegetales acompañada con arepitas.

2. SOPA DE RES

Deliciosa sopa de res y vegetales acompañada con arepitas.

3. SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

Cazuela de sopa de cebolla acompañada de crotones gratinada con queso mozzarella. Acompañada con pan tostado.

4. PISCA ANDINA

Espectacular caldo típico de los andes elaborado a base de leche, papas, queso blanco, pimentón, cebolla y cilantro. Acompañada con arepitas.

5. CHUPE DE POLLO

Cremoso chupe de pollo y vegetales. Acompañado con pan tostado

6. CHUPE DE CAMARONES

Cremoso chupe de camarones y vegetales. Acompañado con pan tostado

7. SOPA DE MARISCOS

Espectacular sopa de frutos del mar, fumet de mariscos y vegetales acompañado con pan al ajillo.

8. FOSFORERA

Delicioso caldo de pescado, mariscos finamente seleccionados y vegetales. Acompañado con arroz.

«Nuestro ingrediente perfecto es el amor, por que con amor cocinamos en rico sabor»

Rosmary Gonzalez

**Pantry
Rico Sabor**

"Sabores intensos que deleitan el paladar"

Disfruta de nuestros

PLATOS A LA CARTA

Todos nuestros platos incluyen
dos (2) contornos a escoger





★ SOMOS EL ARTE DE COMER BIEN ★

AVES

1. POLLO A LA CAPRESA

Corte de milanesa de pollo con queso mozzarella, tomates frescos y deliciosa salsa al pesto.

2. POLLO EN SALSA DE VINO Y CHAMPIÑONES

Rica milanesa de pollo reducida en salsa de vino tinto y champiñones.

3. POLLO A LA NARANJA

Milanesa de pollo cubierta en salsa de naranja de la casa y queso mozzarella.

4. POLLO CUATRO QUESOS

Espectacular milanesa de pollo con suprema de cuatro quesos.

5. CORDON BLEU DE POLLO

Milanesa de pollo empanizada rellena con jamón y queso, bañada en salsa de queso cheddar.

6. MILANESA DE POLLO AL AJILLO

Milanesa de pollo a la plancha al ajillo.

7. POLLO A LA PARMESANA

Exquisita milanesa de pollo empanizada con parmesano con topping de salsa Napoli y queso mozzarella.

8. SUPREMA DE POLLO RELLENA

Deliciosa pechuga de pollo rellena con pimentón asado y queso mozzarella, bañada en salsa blanca.

9. POLLO A LA PERUANA

Delicadas tiras de pollo salteadas con vegetales en salsa de ostras, aceite de ajonjolí.

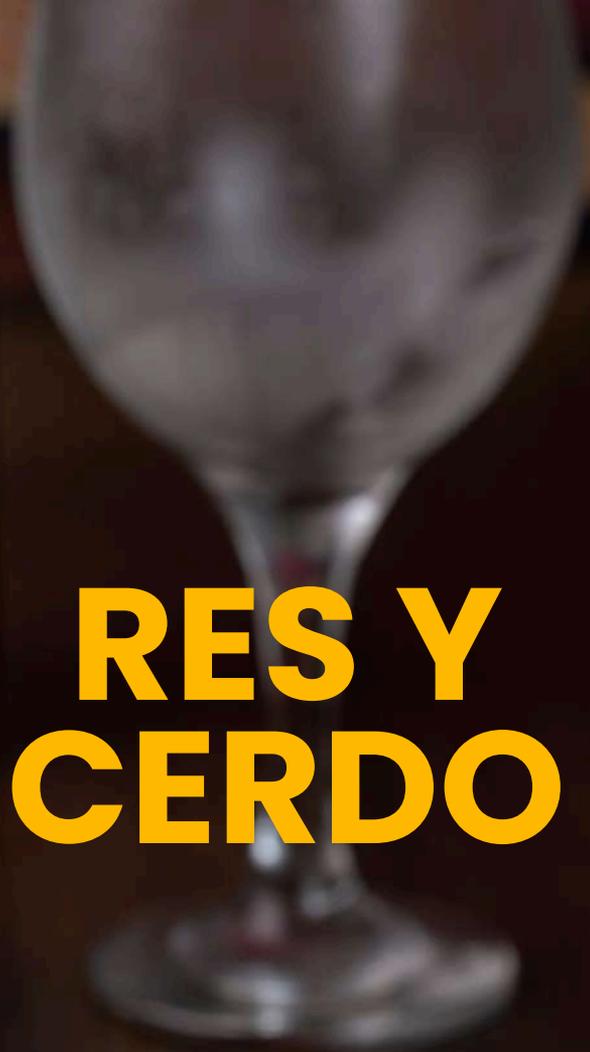
10. STROGONOFF DE POLLO

Finas tiras de milanesa de pollo salteadas en vegetales en salsa de crema de leche.

«Si llegas a probar algo de lo que cocino, te juro que te enamoras»

Mariana Ramirez
Sous Chef
Rico Sabor

RES Y CERDO



RES Y CERDO

1. LOMITO O SOLOMO A LA CAPRESA

Corte de lomito de res con queso mozzarella, tomates frescos y deliciosa salsa al pesto.

2. LOMITO O SOLOMO EN SALSA DE VINO Y CHAMPIÑONES

Rico lomito de res reducida en salsa de vino tinto y champiñones.

3. FILET MIGNON DE LOMITO DE RES

Medallones de centro de lomito envueltos en tocineta reducidos en salsa de vino tinto y champiñones.

4. LOMO DE RES TRES PIMIENTAS

Rico corte de centro de lomito (300 grs.) a las tres pimientos reducido en salsa de vino tinto.

5. LOMITO O SOLOMO CUATRO QUESOS

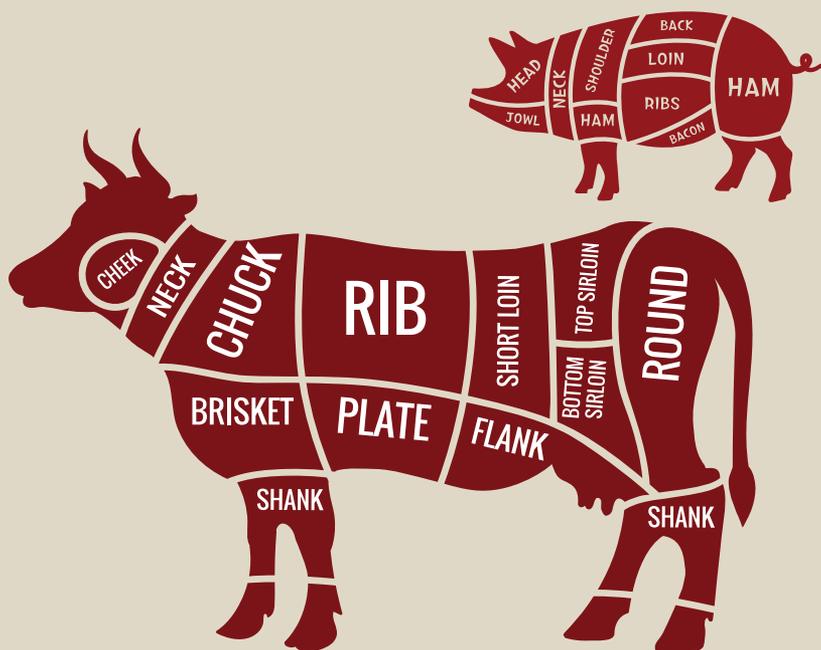
Espectacular centro de lomito de res abierto con suprema de cuatro quesos.

6. CHURRASCO DE SOLOMO AL GRILL

Espectacular corte de solomo de res (300 grs.), acompañado con chimichurri especial de la casa.

7. ASADO NEGRO

Tradicional asado negro de carne de res marinado en vino y especias, bañado en salsa de papelón.



8. RES A LA PERUANA

Tiras de res salteadas con vegetales en salsa de ostras, aceite de ajonjolí.

9. STROGONOFF DE RES

Finas tiras de res salteadas en vegetales en salsa de crema de leche.

10. PABELLON CRIOLLO

Reconocido plato nacional por excelencia de la gastronomía venezolana.

11. LOMO DE CERDO A LA NARANJA O BARBECUE

Lomo de cerdo fresco en salsa de tu preferencia: naranja y miel, barbecue o al grill.

12. CERDO AL GRILL

Espectacular lomo de cerdo al grill.

PREMIUM

13. TOMAHAWK DE RES

Delicioso corte premium de filete de costilla de hueso largo de res, sabor y textura suave, macerado con finas hierbas.

14. T-BONE DE RES

Exquisito corte de carne premium que fusiona en perfecta armonía dos tipos de corte de res.

15. TOMAHAWK DE CERDO

Delicioso corte premium de filete de costilla de hueso largo de res, sabor y textura suave, macerado con finas hierbas.

16. T-BONE DE CERDO

Delicioso corte premium de filete de costilla de hueso largo de cerdo, sabor y textura suave, macerado con finas hierbas.

17. 1/2 COSTILLAS DE CERDO BBQ

Delicioso baby rack ribs jugoso en salsa BBQ, acompañado con papas fritas a la francesa y ensalada coleslaw.



PESCADOS Y MARISCOS

1. PAELLA DE MARISCOS

(2 personas)

Jugoso arroz que incluye mariscos frescos, robalo y vegetales.

2. PAELLA MAR Y TIERRA

(2 personas)

Jugoso arroz que incluye mariscos frescos, robalo, pollo y vegetales.

3. PAELLA VALENCIANA

(2 personas)

Jugoso arroz que incluye mariscos frescos, chorizo y vegetales.

4. FIDEUA DE MARISCOS Y PESCADOS

(2 personas)

Exquisita pasta cocida en caldo de mariscos y robalo.

5. TRUCHA SALMONADA AL AJILLO O A LA MENIER

Rica trucha salmonada cubierta en salsa al ajillo.

6. ROBALO AL AJILLO O A LA MENIER

Delicioso lomo de robalo bañado en ajillo especial de la casa o salsa menier.

7. ROBALO A LA MARINERA

Exquisito lomo de robalo en salsa de tomate y mariscos frescos delicadamente seleccionados.

8. ATÚN AL AJILLO O SALSA MENIER

Rico atún natural bañado en ajillo special de la casa o salsa menier.

9. ATÚN A LA MARINERA

Rico atún natural bañado en salsa de tomate y mariscos frescos finamente seleccionados.

10. CHURRASCO DE SALMÓN AL AJILLO

Espectacular churrasco de salmón bañado con ajillo.



CEVICHE



1. CEVICHE TRADICIONAL

Rico ceviche de robalo fresco con aji dulce, pimentón, cebolla morada, cilantro, aceite de oliva, zumo de limón, sal y pimienta. Con tostones.

2. CEVICHE DE CAMARON

Espectacular ceviche de camarones frescos en cuadritos, tomate, cebolla morada, jalapeños, pepinillos, cilantro, jugo de naranjas, zumo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta. Acompañado con tostones.

3. CEVICHE DE MAR

Agradable ceviche de robalo y camarones frescos en cuadritos, cebolla morada, tomate, pimentón, aji dulce, aguacate, cilantro, zumo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta. Acompañado con tostones.

4. CEVICHE TROPICAL

Gustoso ceviche de robalo fresco en cuadritos, cebolla morada, pimentón, aji dulce, cilantro, piña, jugo de parchita, zumo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta. Acompañado con tostones.

5. CEVICHE SALMON

Rico ceviche de salmón con aji dulce, cebolla morada, bastones de celery, alcaparras fritas, aceite de oliva, zumo de limón, sal y pimienta. Acompañado con tostones.

6. CEVICHE CRUNCHY

Rico ceviche de robalo fresco empanizado, aji dulce, cebolla morada, tomate, jugo de tomate, toque de salsa siracha, zumo de limón, sal y pimienta. Acompañado con tostones.

«Hemos convertido nuestra pasión en nuestra profesión»

Yorman Graterol

Pizzaiolo – Rico Sabor

★ **TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON FRESCOS Y DELICIOSOS** ★





La vida es una combinación
de magia y **PASTA**

PASTAS

1. NAPOLI AL FILETO

Salsa de tomate con albahaca y tomates deshidratados.

2. BOLOGÑESA

Salsa Napole con fondo de carne de res molida.

3. CARBONARA

Salsa blanca, tocineta y nuez moscada.

4. ALFREDO DE POLLO Y CHAMPIÑONES

Salsa blanca con pollo y champiñones.

5. AL PESTO DE ALBAHACA

Al pesto de albahaca, frutos secos tostados y queso pecorino.

6. AL PESTO ROSSO

Al pesto de albahaca, frutos secos tostados, queso pecorino y salsa de tomate.

7. CREMOSA DE LOMITO

Salsa cremosa con lomitos y vegetales salteados.

8. CREMOSA DE POLLO

Salsa cremosa con pollo y vegetales salteados.

9. CREMOSA DE PESTO Y POLLO

Salsa de pesto con crema blanca y pollo.

10. PASTA THAI DE POLLO

Pasta al huevo artesanal tipo espagueti salteada con vegetales y tiritas res en salsa de ostras y aceite de ajonjolí.

11. PASTA THAI DE RES

Pasta al huevo artesanal tipo salteada con vegetales y tiritas de res en salsa de ostras y aceite de ajonjolí.

PREMIUM

12. PASTA THAI DE CAMARONES

Pasta al huevo artesanal salteada con vegetales y camarones en salsa de ostras y aceite de ajonjolí.

13. PASTA A LA MARINERA

Mariscos frescos salteados en passata de tomate con fumet.

14. PASTA CREMOSA DE CAMARONES

Camarones salteados al ajillo en crema de leche y queso pecorino.

15. PASTA SERRANA

Salsa base de crema de leche, jamón Serrano, queso pecorino y aceitunas negras.

16. PASTA CREMOSA DE TRUFAS NEGRAS

Salsa base de crema de leche, queso pecorino, champiñones y aromatizada con trufas negras.

17. PASTA CAPRICO (TRUFAS NEGRAS Y TOCINETA)

Salsa base de crema de leche, queso pecorino, champiñones, tocineta y aromatizada con trufas negras.



18. PASTICHO DE CARNE

Tradicional pasticho de carne que incluye queso mozzarella acompañado con pan al ajillo.

RISOTTOS

1. RISOTTO DE RES Y VEGETALES

Arroz arborio cremoso, carne de res y champiñones.

2. RISOTTO DE POLLO Y VEGETALES

Arroz arborio cremoso, milanesa de pollo y champiñones.

3. RISOTTO DE CAMARONES Y VEGETALES

Arroz arborio cremoso, camarones y vegetales.

4. RISOTTO DE CHAMPIÑONES, TOMATES SECOS Y TRUFAS NEGRAS.

Arroz arborio cremoso, tomates secos deshidratados, champiñones y aromatizados con trufas negras.

BOWLS FRESH



1. CESAR CON POLLO BOWL

Cama de lechuga fresca, pollo a la plancha, crotones, tocineta, queso parmesano y aderezo cesar de la casa.



2. CESAR DE CAMARONES BOWL

Cama de lechuga fresca, camarones salteados, crotones, queso parmesano y aderezo de la casa.



3. AMELIE BOWL

Cama de lechuga fresca, tomates, maíz, queso mozzarella, huevo cocido, crotones, pollo, tocineta, aderezo de tocineta y pesto, acompañado de aderezo de miel y mostaza.



4. AVOCADO TUNA BOWL

Cama de lechuga, atún, aguacate, pimentón rojo, cebolla morada, perejil, maíz dulce, aderezado con miel y mostaza.





5. MEDITERRANEO BOWL

Cama de lechuga, milanesa de pollo, aceitunas negras, queso mozzarella, tomates, perejil, pepinos en rodajas, pimentón rojo, cebolla morada, pan pita frito y vinagreta de orégano.



8. CABRAL BOWL

Cama de lechuga fresca, bolitas de ricota de cabra envueltos en ajonjolí y bolitas de ricota de cabra empanizadas acompañada con aderezo de miel mostaza



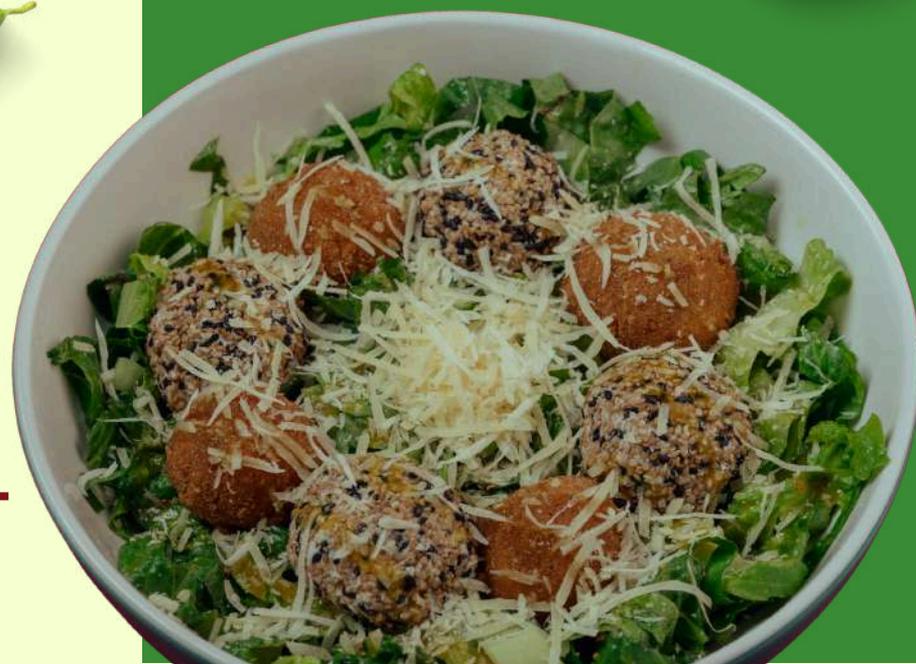
6. TROPICAL BOWL

Cama de lechuga fresca, pollo a la plancha, jamón, queso mozzarella, melocotones, almendra fileteada, hierbabuena, albahaca y aderezo de miel mostaza.



7. CHICKEN FRESA BOWL

Cama de lechuga fresca, pollo a la plancha, cebolla morada, aguacate, fresas, queso de cabra aderezada con miel y mostaza





¡LAS MEJORES

PIZZAS!

DELICIOSAS PIZZAS ARTESANALES
PARA DISFRUTAR EN FAMILIA Y AMIGOS

DISFRUTA DEL
MEJOR SABOR



PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA

PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA

PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA

1. MARGARITA

Salsa de tomate y queso mozzarella.

2. PRIMAVERA

Salsa de tomate, queso mozzarella, maíz y tocineta.

3. HAWAIANA

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y piña caramelizada.

4. PEPPERONI

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

5. PEPPERONI ESPECIAL

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni y champiñones.

6. VEGGIE

Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, maíz, aceitunas negras, pimentón verde, cebolla y tomate.

7. CIAO CIAO

Salsa de tomate, queso mozzarella, tocineta, jamón y maíz.

8. CUATRO QUESOS

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, queso pecorino y queso emmental.

9. EXTRAVAGANZZA

Salsa de tomates, queso mozzarella, pepperoni, tocineta, cebolla, pimentón verde, champiñones y aceitunas negras.

10. CAPRESSA

Salsa de tomates, queso mozzarella, rodajas de tomates, aceitunas negras y salsa al pesto de albahaca.

11. RICO SABOR

Salsa de tomates, queso mozzarella, queso de cabra, jamón ahumado, dash de pesto de albahaca y tomates cherry.

12. CUATRO ESTACIONES

Salsa de tomates, queso mozzarella, champiñones, jamón y salsa al pesto.

13. OGGY

Salsa de tomates, queso mozzarella, chistorra, anchoas, puntos de pesto y queso pecorino.

14. ESPAÑOLETA

Salsa de tomates, queso mozzarella, chorizo español, aceite de oliva y queso pecorino.

15. TUTILIMUNDI

Salsa de tomates, queso mozzarella, chistorra y aceitunas negras.

16. NORDIKA

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso emmental, salchichón, chistorra y tocineta.

17. SICILIANA

Salsa de tomate, queso mozzarella, tocineta, champiñones, maíz y pimentón verde.

18. ALDEANA

Salsa de tomate, queso mozzarella, tocineta, aceitunas negras y cebolla.

19. PROSCIUTTO (NUEVA)

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón prosciutto y champiñones.

BURGERS



TRIPLE SMASH
BURGER

★ TODAS NUESTRAS BURGERS VIENEN ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS ★

MENU BURGER

TODAS NUESTRAS BURGERS VIENEN ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS



SMASH! BURGER

1. SINGLE

Una carne (100 gr), un slice de queso cheddar, tocineta, cebolla picadita, pepinillos, salsa especial.

2. DOUBLE

Doble carne (200gr) doble de queso cheddar, doble tocineta, cebolla picadita, pepinillos, salsa especial.

3. TRIPLE

Triple carne (300 gr), triple slice de queso cheddar, triple tocineta, cebolla picadita, pepinillos, salsa especial.

4. 4x4

Cuatro carnes (400 gr), cuatro slice de queso cheddar, cuatro tocinetas, cebolla picadita, pepinillos y salsa.

MOSTERS BURGERS



5. CHICKEN

Doble pollo a la plancha (200 gr), doble queso cheddar, doble tocineta, cebolla picadita, lechuga y salsa especial.

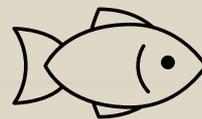
6. GLORIA CRISPY

Pollo crispy (200 gr), doble queso cheddar, doble tocineta, cebolla picadita, y salsa especial.

7. RAMONA QUEEN

Doble carne (200 gr.), lomo de cerdo ahumado (120gr), doble queso cheddar, tocineta, cebolla picadita y salsa especial.

8. CRUNCHY FISH



Robalo empanizado (120 gr.), ensalada de cangrejo kanikama, slice de queso mozzarella y salsa especial.



FAJITAS

Ocho (8) fajitas, carne de res en tiras (200 gr.), milanesa de pollo en tiras (200 gr.), guacamole, queso amarillo rallado, crema nata, chimichurri y salsa cheddar.

SOLO AQUÍ

PATACON
GRATINADO

Patacón de plátano verde o maduro relleno de milanesa de pollo, carne mechada, chimichurri, tocineta, full queso mozzarella y salsas.



COSTILLAS DE CERDO

COSTILLA BBQ

Delicioso rack de costillas de cerdo acompañado con papas fritas a la francesa y ensalada coleslaw

1/2 COSTILLA BBQ

Delicioso rack de costillas de cerdo acompañado con papas fritas a la francesa y ensalada coleslaw



PARRILLAS

1. PARRILLA INDIVIDUAL (1 PERSONA)

600 Gr.
Proteína

Proteína mixtas (carne de res, milanesa de pollo, chuleta de cerdo y chorizos) queso, papas fritas, patacones y ensalada rallada.

2. PARRILLA DUO (2-3 PERSONAS)

1,5 Kg.
Proteína

Proteína mixtas (carne de res, milanesa de pollo, chuleta de cerdo y chorizos) queso, papas fritas, patacones y ensalada rallada.

3. PARRILLA MEDIANA (4-5 PERSONAS)

2,5 Kg.
Proteína

Proteína mixtas (carne de res, milanesa de pollo, chuleta de cerdo y chorizos) queso, papas fritas, patacones y ensalada rallada.

4. PARRILLA FAMILY (8-9 PERSONAS)

3,5 Kg.
Proteína

Proteína mixtas (carne de res, milanesa de pollo, chuleta de cerdo y chorizos) queso, papas fritas, patacones y ensalada rallada.

Fast FOOD



1. PERRO CALIENTE JUMBO

Pan jumbo artesanal, salchicha Polaca o Frankfurt, papas ralladas, cebolla picadita y salsas.



2. CLUB HOUSE

Pan sándwich de triple piso relleno con pollo, huevo entero, jamón, queso mozzarella, queso amarillo, lechuga, tomate y cebolla.



3. PATACON TRADICIONAL

Patacón de carne y/o pollo salteado, queso mozzarella, queso amarillo, ensalada rallada, salsa ketchup, mayonesa y mostaza acompañado con papas fritas.



4. SÁNDWICH DE POLLO

Pan sándwich, milanesa de pollo a la plancha, queso amarillo, jamón ahumado, lechuga, tomate y cebolla.



5. GRANJERO

Pan campesino con pollo y/o lomito salteado, tocineta, doble queso mozzarella, doble de queso amarillo, papas fritas ralladas, lechuga, tomate, cebolla y salsas.



¡Deliciosas!

ARE

PAS

¡GIGANTES!

SOLO AQUÍ



Las Mejores **AREPAS** de la ciudad

1. Reina Pepiada

Pollo, aguacate y crema de mayonesa.

2. Catira

Pollo mechado y queso amarillo rallado.

3. Pelua

Carne mechada y queso amarillo rallado.

4. Sifrina

Pollo, aguacate, crema de mayonesa y queso amarillo.

5. Llanera

Lomito en finas tiras, queso blanco a la plancha, aguacate en lonjas.

6. Perica

Revoltillo de huevos, cebollas, tomates y queso blanco rallado.

7. La Flaca

Queso blanco rallado y jamón ahumado.

8. La Diabla

Jamón en diablado y queso blanco rallado.

*“No dejes para mañana la arepita
que te puedes comer hoy”*

José Lomelli
Sous Chef
Rico Sabor



MENÚ BEBIDAS

JUGOS VERDES

1. DETOX

Celery, pepino, limón, jengibre y piña.

2. ANTIOXIDANTE

Manzana verde, limón, pepino, celery.

3. VITALITY

zanahoria, pepino, celery, naranja y jengibre.



BATIDOS FRESCOS

- Mora
- Parchita
- Lechosa
- Melón
- Piña
- Fresa
- Guanábana
- Tamarindo
- Coctel de frutas
- Tres en uno



OTROS

- Limonada frappe
- Naranja 100% natural
- Yogurt de fresa
- Té frío de flor de Jamaica
- Agua Mineral
- Agua gasificada
- Soda
- Nestea
- Té Calientes



MENÚ CAFÉ

Coffee

1. ESPRESSO

Extracción de café de 25 segundos.

2. CAFÉ AMERICANO

Espresso mezclado con agua.

3. GUAYOYO

Concentrado de café diluido en agua.

4. LATTE

Café espresso con leche al vapor y una capa de crema de leche.

5. LATTE VAINILLA, CARAMELO O TRES LECHES

Café latte con un toque de vainilla, caramelo o tres leches

6. MOCACCINO

Variante de café con leche mezclado con chocolate.

7. CAPUCCINO

Café espresso y leche vaporizada bien cremosa.

8. CAFÉ DE PISTACHO

Café espresso con un fondo de crema de pistacho y una capa encima leche cremosa vaporizada.

9. CAFÉ AVELLANADO

Café espresso con un fondo de crema de avellana y una capa encima leche cremosa vaporizada.

10. CAFÉ BOMBÓN

Leche condensada, café espresso, leche vaporizada y espuma de leche cremosa vaporizada.

11. CAFÉ RICO SABOR

Compuesto de almibar de naranja, café espresso, leche al vapor y espuma de leche cremosa vaporizada.

12. AFFOGATO

Café espeso sobre helado de vainilla.

13. FRAPUCCINO DE CHOCOLATE O AREQUIPE

Café espresso, hielo, leche vaporizada, chocolate o arequipe, azúcar, topping de crema chantilly y sirop de chocolate o arequipe.

14. FRAPUCCINO DE OREO

Café espresso, hielo, leche vaporizada, chocolate, galleta oreo, topping de crema chantilly y sirop de chocolate.

Cold Brew

15. COLD BREW CON NARANAJA, PARCHITA O FLOR DE JAMAICA

Delicioso café frío con naranja o parchita con un toque de miel de aveja 100% pura.

Chocolate Caliente

16. CHOCOLATE CALIENTE

Delicioso chocolate caliente a base de cacao 100% puro.



TRAGOS Y COCTELES



TRAGOS

CERVEZAS NACIONALES

CERVEZAS IMPORTADAS

WHISKEY SCOTCH 8 AÑOS

WHISKEY SCOTCH 12 AÑOS

WHISKEY SCOTCH 18 AÑOS

VINOS IMPORTADOS

RON NACIONAL



COCTELES

MICHELADA

Cerveza, zumo de limón y sal.

MICHELADA ESPECIAL

Cerveza, zumo de limón, tajín, toque de salsa inglesa y tabasco,

TINTO DE VERANO CLASICO

Vino tinto, gaseosa de limón, rodajas de naranja y limón.

TINTO DE VERANO ESPECIAL

Vino tinto, jugo de naranja y limón, soda, rodajas de naranja y limón.

MOJITO CLASICO

Ron Blanco con hojas frescas de hierba buena, almíbar, zumo de limón y soda.

MOJITO DE MANDARINA

Ron Blanco con hojas frescas de hierba buena, almíbar, mandarina y soda.

CUBA LIBRE

Ron dorado, Coca Cola y zumo de limón.

DAIKIRI DE FRESAS

Ron blanco, zumo de limón, almíbar, sirope de rosas y trozos de fresas.

PIÑA COLADA

Ron blanco, crema de coco, leche condensada y trozos de piña.

GINTONIC

Ginebra, soda y zumo de limón.

APEROL SPRITZ

Aperol Spritz, vino espumante prosecco y jugo de naranja.

PASIÓN SPRITZ

Aperol Spritz, semillas de maracuyá, vino espumante prosecco y rodajas de naranja.

LAGUNA AZUL

Vodka, licor de naranja, zumo de limón y soda.

VODKA SUNRISE

Vodka, zumo de naranja y granadina.

TEQUILA SUNRISE

Tequila, zumo de naranja y granadina

MOCKTAILS

LIMA MATCHA

Limón + matcha + hierba buena + agua mineral + hielo

THAI HONEY LEMON

Miel + limón + sal + té negro + agua mineral + hielo

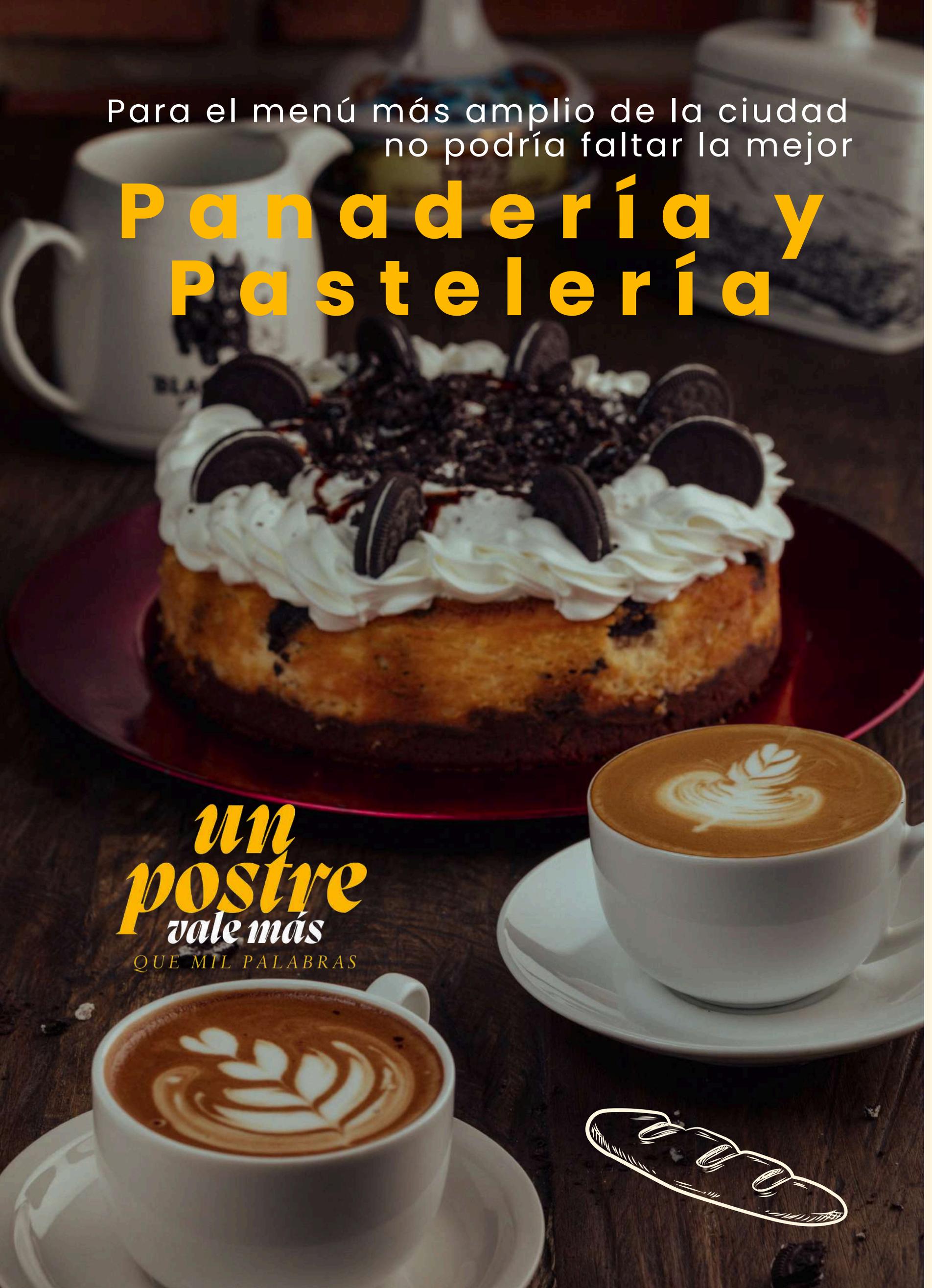
MINT TONIC

Hierba Buena + almíbar + jarabe de menta + jugo de limón + agua tónica + hielo

Para el menú más amplio de la ciudad
no podría faltar la mejor

Panadería y Pastelería

*un
postre
vale más
QUE MIL PALABRAS*





☛ PANADERÍA - PASTERÍA ☛

PANES

- PAN CAMPESINO TRADICIONAL
- PAN FRANCES
- PAN DE LECHE
- PAN AZUCARADO
- SANDWICH DIFERENTES PRESENTACIONES
- ENTRE OTROS



POSTRES

- TORTAS FRÍAS
- CHEESE CAKES
- TORTAS CASERAS
- ENTRE MUCHOS OTROS



BOLLERÍA

- CROISSANT
- CACHITO
- MINILUNCH
- PALMERITAS DE HOJALDRE
- GALLETAS
- OTROS



ATENCIÓN

PREGUNTA DISPONIBILIDAD, YA QUE
SACAMOS PRODUCTOS 100% FRESCOS
Y VARIEDAD INIGUALABLE



TODOS NUESTROS PANES DULCES SON ELABORADOS CON FERMENTACIÓN PROLONGADA Y PRODUCTOS 100% NATURALES, LO QUE LOS HACE MAS SALUDABLES, DIGERIBLES Y DELICIOSOS

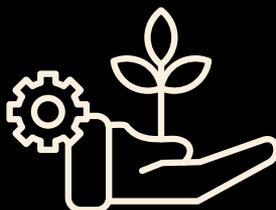
LÍNEA DE TIEMPO

NUESTRA HISTORIA



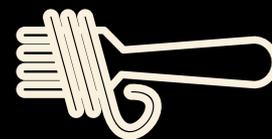
Año 2016

Grupo Rico Sabor nace como un emprendimiento familiar, frente a la E/S Cobracsa, donde se ofrecen los mejores pastelitos andinos y empanadas de la ciudad



Año 2017

Nos consolidamos como un restaurante con especialidad de comida italiana, ofreciendo gran variedad de pastas y pastichos elaborados 100% de forma artesanal



Año 2018

Seguimos creciendo en el ramo de la panadería, formándonos en Tachira para traer al estado Trujillo el mejor Pan Andino

Año 2020

Tomamos la iniciativa de crecer, naciendo así una nueva sucursal en Las Acacias, se establece una amplia variedad de productos en el mundo gastronómico (panadería, pastelería y restaurante). Se instaure en la ciudad el menú mas amplio del estado.



Año 2022

Con la necesidad de ofrecer un verdadero gelato artesanal italiano surge Rico Gelato, como propuesta única en la ciudad



Año 2024

El grupo Rico Sabor abre un nuevo proyecto llamado La Yesca Gastrobar, en el que confluyen diversas actividades de arte y cultura urbana con enfoque permanente a lo alternativo y un menú especial para lo que amerita dicho espacio

Año 2025

Seguimos creciendo pero ahora en el ramo del café de origen y nace Café Altitud, ofreciendo un café de altura para clientes y cafeterías en la ciudad



CAFÉ ALTITUD



El grupo Rico Sabor con mucho esfuerzo y dedicación por parte de los trabajadores y la gerencia que hacen vida en la empresa hemos mantenido un crecimiento exponencial pasando de cuatro (4) empleados directos a más de ochenta (80) actualmente, continuaremos manteniendo el compromiso por darle al estado Trujillo productos de alta calidad y buena relación costo-beneficio.



Tif. 0414-7322510

@ricosabor_valera
@ricogelato.valera
@layesca_gastrobar
@cafealtitud_





NUESTRA CARTA ESTA
ABIERTA DURANTE
TODO EL DÍA

LISTA DE PRECIO

Reservaciones

0414-7322510
@ricosabor_valera



DESAYUNOS

· PASTELITOS	2.00
· EMPANADAS FRITAS	3.50
· EMPANADAS HORNEDAS	3.50
1. DESAYUNO CRIOLLO	8.50
2. DESAYUNO AMERICANO	8.50
3. DESAYUNO SANDWICH	5.00
4. DESAYUNO CROISSANT	5.00
5. OMELETTE TRADICIONAL	6.50
6. OMELETTE RACH	8.50
7. PISCA ANDINA	6.50

ENTRADAS

1. PAPAS JUNIOR	6.00
2. PAPAS ROCK	11.00
3. PAPAS TRUFADAS	9.50
4. SALCHIPAPAS	10.00
5. SALCHIPAPAS GRATINADAS	12.50
6. TENDER DE POLLO	11.00
7. TEQUEÑOS DE QUESO	8.00
8. DEDOS DE MOZZARELLA	9.00
9. PATACONES AL AJILLO	4.50
10. PATACONES CON QUESO	6.50
11. BUSQUETAS CAPRESSA	5.50
12. BUSQUETAS A LA TOSCANA	6.50
13. CHISTORRAS Y CHAMPIÑONES AL AJILLO	13.50
14. CAMARONES AL AJILLO	12.50
15. CRUJIENTES DE ROBALO	14.50
16. CAZUELA DE MARISCOS	12.00
17. CARPACCIO DE LOMITO	10.50
18. SERVICIO DE QUESO A LA PLANCHA	3.50

SOPAS

1. POLLO	6.50
2. RES	8.00
3. CEBOLLA GRATINADA	6.00
4. PISCA ANDINA	6.50
5. CHUPE DE POLLO	9.00
6. CHUPE DE CAMARONES	12.00
7. MARISCOS	12.00
8. FOFORERA	12.00

BOLW FRESH (ENSALADAS)

1. CESAR CON POLLO BOWL	12.00
2. CESAR DE CAMARONES BOLW	15.00
3. AMELIE BOLW	15.00
4. AVOCADO TUNA BOWL	14.00
5. MEDITERRANEO BOWL	12.00
6. TROPICAL BOWL	13.00
7. CHICKEN FRESA BOWL	13.00
8. CABRAL BOWL	14.00

PLATOS A LA CARTA

AVES

1. POLLO A LA CAPRESA	10.00
2. POLLO EN SALSA DE VINO Y CHAMPIÑONES	11.00
3. POLLO A LA NARANJA	10.50
4. POLLO CUATRO QUESOS	12.00
5. CORDON BLEU DE POLLO	12.00
6. MILANESA DE POLLO AL AJILLO	10.00
7. POLLO A LA PARMESANA	13.00
8. SUPREMA DE POLLO RELLENA	10.50
9. POLLO A LA PERUANA	12.00
10. STROGONOFF DE POLLO	13.00

CARNES Y CERDO

1. LOMITO O SOLOMO A LA CAPRESA	14.00	10.50
2. LOMITO O SOLOMO EN SALSA DE VINO Y CHAMPIÑONES	14.50	11.50
3. FILET MIGNON DE LOMITO DE RES	16.00	
4. LOMO DE RES TRES PIMIENTAS	16.00	
5. LOMITO O SOLOMO CUATRO QUESOS	14.50	12.00
6. CHURRASCO DE SOLOMO AL GRILL	11.00	
7. ASADO NEGRO	10.00	
8. RES A LA PERUANA	13.00	
9. STROGONOFF DE RES	14.50	
10. PABELLON CRIOLLO	10.00	
11. LOMO DE CERDO A LA NARANJA O BBQ	13.00	
12. CERDO AL GRILL	13.00	
13. TOMAHAWK DE RES	24.00	
14. T-BONE DE RES	18.00	
15. TOMAHAWK DE CERDO	15.00	
16. T-BONE DE CERDO	15.00	
17. 1/2 COSTILLAS DE CERDO BBQ	15.00	

PESCADOS & MARICOS

1. PAELLA DE MARISCOS (2 PERSONAS)	48.00
2. PAELLA MAR Y TIERRA (2 PERSONAS)	48.00
3. PAELLA VALENCIANA (2 PERSONAS)	48.00
4. FIDEUA MARISCOS Y PESCADOS (2 PERSONAS)	48.00
5. TRUCHA EN SALMONADA AL AJILLO O A LA MENIER	15.00
6. ROBALO AL AJILLO O A LA MENIER	17.00
7. ROBALO A LA MARINERA	25.50
8. ATÚN AL AJILLO O SALSA MENIER	14.00
9. ATÚN A LA MARINERA	23.00
10. CHURRASCO DE SALMÓN AL AJILLO	18.50

CEVICHE

1. CEVICHE TRADICIONAL	12.50
2. CEVICHE MI CAMARON	13.50
3. CEVICHE DE MAR	14.00
4. CEVICHE TROPICAL	14.50
5. CEVICHE SALMON	16.50
6. CEVICHE CRUNCHY	13.00

PASTAS

1. NAPOLI AL FILETO	9.00
2. BOLOGÑESA	10.00
3. CARBONARA	10.00
4. ALFREDO DE POLLO Y CHAMPIÑONES	10.00
5. AL PESTO DE ALBAHACA	10.00
6. AL PESTO ROSSO	10.00
7. CREMOSA DE LOMITO	10.00
8. CREMOSA DE POLLO	10.00
9. CREMOSA DE PESTO Y POLLO	10.00
10. PASTA THAI DE POLLO	10.00
11. PASTA THAI DE RES	10.00
12. PASTA THAI DE CAMARONES	12.00
13. PASTA A LA MARINERA	13.50
14. PASTA CREMOSA DE CAMARONES	12.50
15. PASTA SERRANA	13.00
16. PASTA CREMOSA DE TRUFAS NEGRAS	13.00
17. PASTA CAPRICHIO (TRUFAS NEGRAS Y TOCINETA)	13.00
18. PASTICHO DE CARNE	11.00

RISOTTOS

1. RISOTTO DE RES Y VEGETALES	16.50
2. RISOTTO DE POLLO Y VEGETALES	14.50
3. RISOTO DE CAMARONES Y VEGETALES	17.00
4. RISOTO DE CHAMPIÑONES, TOMATES SECOS Y TRUFAS NEGRAS	15.00



NUESTRA CARTA ESTA
ABIERTA DURANTE
TODO EL DÍA

LISTA DE PRECIO

Reservaciones

0414-7322510
@ricosabor_valera



PIZZAS

1. MARGARITA.....	12.00
2. PRIMAVERA.....	15.00
3. HAWAIANA.....	15.50
4. PEPPERONI.....	14.50
5. PEPPERONI ESPECIAL.....	16.00
6. VEGGIE.....	16.00
7. CIAO CIAO.....	17.00
8. CUATRO QUESOS.....	16.50
9. EXTRAVAGANZZA.....	18.50
10. CAPRESSA.....	12.50
12. RICO SABOR.....	19.00
13. CUATRO ESTACIONES.....	16.50
14. OGGY.....	16.50
15. ESPAÑOLETA.....	18.50
16. TUTILIMUNDI.....	18.50
17. NORDIKA.....	18.50
18. SICILIANA.....	17.50
19. ALDEANA.....	16.50
20. PROSCIUTTO.....	19.50

BURGERS

SMASH BURGER

1. SINGLE.....	6.50
2. DOUBLE.....	9.00
3. TRIPLE.....	11.50
4. 4x4.....	14.00

MOSTERS BURGER

5. SMASH CHICKEN.....	8.50
6. GLORIA CRISPY.....	9.00
7. RAMONA QUEEN.....	13.00
8. CRUNCHY FISH.....	10.50

FAJITAS.....

PATACON GRATINADO.....

COSTILLAS DE CERDO

1. COSTILLA DE CERDO.....	15.00
2. 1/2 COSTILLAS DE CERDO.....	25.00

PARRILLAS

1. PARRILLA INDIVIDUAL.....	19.00
2. PARRILLA DUO (2 A 3 PERSONAS).....	40.00
3. PARRILLA MEDIANA (4 A 5 PERSONAS).....	60.00
4. PARRILLA FAMILIAR (8 A 9 PERSONAS).....	100.00

FAST FOOD

1. PERRO CALIENTE JUMBO.....	5.00
2. CLUB HOUSE.....	12.50
3. PATACON.....	11.00
4. GRANJERO.....	20.00
5. SÁNDWICH DE POLLO.....	6.50

AREPAS

1. REINA PEPIADA.....	6.50
2. CATIRA.....	8.50
3. PELUA.....	7.50
4. SIFRINA.....	8.00
5. LLANERA.....	9.50
6. PERICA.....	5.00
7. LA FLACA.....	6.00
8. DIABLA.....	9.50

MENU BATIDOS

JUGOS VERDES

1. DETOX.....	3.00
2. ANTIOXIDANTE.....	3.00
3. VITALITY.....	3.00

BATIDOS FRESCOS

1. BATIDOS FRESCOS.....	2.50
-------------------------	------

OTROS

1. NARANJA 100% NATURAL.....	3.00
2. TÉ FRIO DE FLOR DE JAMAICA.....	2.00
3. NESTEA.....	2.00
4. TÉ CALIENTE.....	1.50

MENÚ CAFÉ

1. ESPRESSO.....	1.80
2. CAFÉ AMERICANO.....	1.80
3. GUAYOYO.....	1.80
4. LATTE.....	2.00
5. LATTE VAINILLA, CARAMELO O TRES LECHE.....	2.00
6. MOCACCINO.....	2.50
7. CAPUCCINO.....	3.50
8. CAFÉ DE PISTACHO.....	3.50
9. CAFÉ AVELLANADO.....	3.50
10. CAFÉ BOMBÓN.....	3.50
11. CAFÉ RICO SABOR.....	4.00
12. AFFOGATO.....	5.00
13. FRAPUCCINO DE CHOCOLATE O AREQUIPE.....	5.00
14. FRAPUCCINO DE OREO.....	5.00

COLW BREW

15. COLW BREW CON NARANJA, PARCHITA O FLOR DE JAMAICA.....	3.00
---	------

CHOCOLATE CALIENTE

16. CHOCOLATE CALIENTE.....	4.00
-----------------------------	------

TRAGOS Y COCTELES

TRAGOS

1. CERVEZAS NACIONALES.....	1.00
2. CERVEZAS IMPORTADAS.....	2.50
3. WHISKEY SCOTCH 8 AÑOS.....	3.00
4. WHISKEY SCOTCH 12 AÑOS.....	5.00
5. WHISKEY SCOTCH 18 AÑOS.....	7.00
6. VINOS IMPORTADOS.....	4.00
7. RON NACIONAL.....	3.00

COCTELES

MICHELADA.....	2.50
MICHELADA ESPECIAL.....	3.00
TINTO DE VERANO CLASICO.....	5.00
TINTO DE VERANO ESPECIAL.....	5.00
MOJITO CLASICO.....	4.00
MOJITO DE MANDARINA.....	4.00
CUBA LIBRE.....	3.50
DAIKIRI DE FRESAS.....	4.50
PIÑA COLADA.....	5.00
GINTONIC.....	4.50
APEROL SPRITZ.....	6.00
PASIÓN SPRITZ.....	6.00
VODKA SUNRISE.....	5.00
TEQUILA SUNRISE.....	5.00

MOCKTAILS

LIMA MATCHA.....	3.50
THAI HONEY LEMON.....	3.50
MINT TONIC.....	3.50