




Entradas




Sabores de la llanura y tradición gourmet

Tequeño Roraima  7\$


Queso llanero y carne en vara envuelto en masa

Tequeyoyo  6\$


Plátano maduro, queso llanero y jamón
envuelto en masa

Tequeño  5\$

Queso llanero envuelto en masa

Arepitas  5\$


Mini arepitas con nata criolla

Cachapitas  7\$

Masa de maíz con forma de media luna

Carpaccio de lomo fino  17\$

Carpaccio de lomo fino Angus brasileño

Tartar de res  17\$

Corte fino de lomo brasileño madurado y
combinado con especias

Tartar de atún rojo  17\$

Atún rojo fresco finamente picado aliñado
de forma delicada

Carpaccio Wagyu  28\$

Carpaccio de carne A5 Wagyu

Cortes de carne



Carne en vara Angus

Corte de res Angus seleccionado, asado lentamente en vara sobre brasas, que resalta su marmoleo natural, jugosidad y sabor ahumado. Una experiencia rústica y gourmet al estilo tradicional.

250g

17\$

26\$

500g

32\$

50\$

Nacional importado

Bife

Corte de res Angus seleccionado, asado lentamente en vara sobre brasas, que resalta su marmoleo natural, jugosidad y sabor ahumado. Una experiencia rústica y gourmet al estilo tradicional.

250g

17\$

35\$

350g

23\$

38\$

Picana

Corte seleccionado con una inconfundible capa de grasa que garantiza máxima jugosidad. Un bocado tierno, profundo y de carácter inigualable, ideal para el paladar más exigente.

250g

17\$

35\$

350g

23\$

38\$

Cachapa Roraima Black Angus



38\$

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano, 250g de bife Black Angus Norteamericano y aguacate

Cachapa Wagyu



55\$

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano, carne premium Wagyu A5 y aguacate

Precios incluye IVA



USA



Ribeye Prime

35\$

Corte premium de alto marmoleo, jugoso y tierno, asado al grill para realzar su sabor natural. acompañado de ensalada César y yuca

Bife Angosto

35\$

Corte magro y firme, con intenso sabor y textura definida. Cocinado al grill al punto perfecto, resaltando su origen selecto y calidad Prime. Acompañado de ensalada César y yuca

New York

35\$

Clásico bife de lomo ancho, jugoso y con un perfecto equilibrio entre sabor y suavidad. Asado al grill para potenciar su marmoleo natural

Picana

35\$

Corte seleccionado con una inconfundible capa de grasa que garantiza máxima jugosidad. Un bocado tierno, profundo y de carácter inigualable, ideal para el paladar más exigente.

T-Bone

45\$

El corte definitivo para los amantes de la carne. Combina la suavidad extrema del solomillo y la intensidad del entrecot en una sola pieza. Madurado y sellado para resaltar la complejidad que aporta su hueso central.

Lomo fino

26\$

El epítome de la ternura. Un corte de textura sedosa y sabor delicado, cuidadosamente seleccionado por su marmoleo natural y su delicadeza inigualable al paladar.



ARG



Ribeye Gran Reserva



35\$

Exclusivo corte de alto marmoleo, madurado en condiciones controladas para intensificar su sabor y ternura. Asado al grill

Bife Angosto Gran Reserva



35\$

Corte clásico de la parrilla argentina, reconocido por su sabor profundo y textura firme, asado al grill y acompañado de ensalada César y yuca

Picaña Gran Reserva



35\$

Corte seleccionado con una inconfundible capa de grasa que garantiza máxima jugosidad. Un bocado tierno, profundo y de carácter inigualable, ideal para el paladar más exigente.

New York Gran Reserva



35\$

Clásico bife de lomo ancho, jugoso y con un perfecto equilibrio entre sabor y suavidad. Asado al grill para potenciar su marmoleo natural

Lomo fino Gran Reserva



26\$

El epítome de la ternura. Un corte de textura sedosa y sabor delicado, cuidadosamente seleccionado por su marmoleo natural y su delicadeza inigualable al paladar.

T-Bone Gran reserva



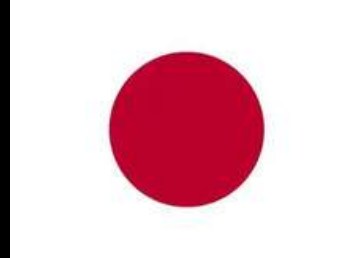
45\$


El corte definitivo para los amantes de la carne. Combina la suavidad extrema del solomillo y la intensidad del entrecot en una sola pieza. Madurado y sellado para resaltar la complejidad que aporta su hueso central.

Precios incluye IVA




JP



Wagyu NY Strip  **50\$**

Corte jugoso y marmoleado de res Wagyu envejecido por 30 días, asado al grill. Acompañado de fresca ensalada César y yuca dorada, creando un balance perfecto entre elegancia y sabor casero.

Cachapa Wagyu  **55\$**

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano, carne premium Wagyu A5 y aguacate

Wagyu milanesa al panko  **50\$**

Jugosa milanesa de wagyu, empanizada en panko japonés. Acompañada de vegetales salteados y puré de papas.



Sopas



Sabor reconfortante en cada cucharada

Sancocho de costilla  **9\$**

Caldo tradicional de la llanura cocido a fuego lento, con jugosa costilla de res, yuca, papa, maíz tierno y verduras frescas.

Sancocho de gallina  **10\$**

Receta tradicional cocinada con gallina de campo, yuca, papa y mazorca, en un caldo aromático con hierbas frescas.

Sancocho de Roraima  **10\$**

Caldo robusto y aromático preparado con costilla de res y gallina criolla, cocido lentamente con papa, yuca y mazorca con un toque de la casa.

Sopa de Mondongo  **10\$**

Clásico criollo cocinado con panza de res, verduras frescas, papa, yuca y maíz. Un caldo espeso y sabroso

Cachapas

Cachapa Roraima Angus  20\$

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano, carne premium Angus y aguacate

Cachapa Pork Belly  12\$

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano y cochino frito

Cachapa de pollo  12\$

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano, pollo al grill o pollo mechado y aguacate

Cachapa de carne mechada 

Masa de maíz en medialuna rellena de carne mechada, queso de mano y aguacate.

Cachapa de chorizo  15\$

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano, aguacate y 3 tipos de chorizo

Cachapa clásica  10\$

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano

Cachapa Wagyu   55\$

Masa de maíz con forma de medialuna rellena de queso de mano, carne premium Wagyu A5 y aguacate



Hamburguesas



Deli Burguer 

13\$

Queso de mano, tocino, queso americano, cebolla acaramelizada y salsa de la casa

Hamburguesa de salmón 

15\$

Salmón. queso gouda con especias, vegetales, salsa holandesa y pan de papa cristalizado en mantequilla y ajo.

Roraima Burguer 

15\$

Lechuga, cebolla, tomate, carne de hamburguesa Angus, carne en vara, chimichurri, queso de mano, queso amarillo y queso gouda de especias

Angus Burguer 

14\$

Queso gouda americano, tocino acaramelizado, pepinillo, carne de Angus Uruguaya, vegetales y salsa de la casa

Wagyu Burguer Trufada 

20\$

Queso gouda con especias, queso gouda americano, tocino acaramelizado, carne Wagyu Japonesa trufada premium, vegetales, pepinillo y salsa de la casa



Parrilladas



Parrilla Roraima

Selección de carne en vara, pechuga de pollo a la brasa, chancho, chorizo artesanal, asados al estilo tradicional. Acompañada de ensalada César fresca y papas fritas doradas, en una combinación que rinde homenaje al sabor del fuego y la tierra.

1 Persona	18\$
2 Personas	34\$

Parrilla Mar y Tierra

Generosa combinación de carne de res, pollo a la brasa, pulpo al grill, almejas, langostinos y camarones sazonados con especias. Acompañada de ensalada César fresca y papas fritas doradas

1 Persona	20\$
2 Personas	38\$

Platos principales

Lomo de atún rojo al Grill  25\$

Lomo de atún rojo sellado al grill, servido sobre una fresca ensalada César. Acompañado de un suave puré de papa avellanado, que aporta equilibrio y profundidad al plato.

Salmón patagónico al Grill  30\$


Filete de salmón patagónico al grill,. Acompañado de un cremoso puré de papa avellanado, de sabor profundo y mantecoso, y una fresca ensalada César con lechuga romana crocante, parmesano y aderezo clásico.

Arroz chino venezolano  10\$


Salteado al wok con arroz, pollo, camarones, cerdo, vegetales frescos y salsa de soya. Un clásico callejero con sabor oriental y alma criolla.

Arroz chino venezolano con pollo
agridulce  12\$

Clásico arroz salteado al wok con vegetales y proteínas, acompañado de crujientes pechugas de pollo bañados en una salsa agridulce casera.

Filet mignon  26\$

Jugosos medallones de res a la parrilla envuelto en tocino, bañado con salsa de champiñones servido con ensalada César fresca y papas a la francesa

Cordon Blue  15\$

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso, empanizada al panko y dorada al punto perfecto. Acompañada de ensalada César clásica y papas a la francesa



Ensaladas



Ensalada César Roraima 15\$

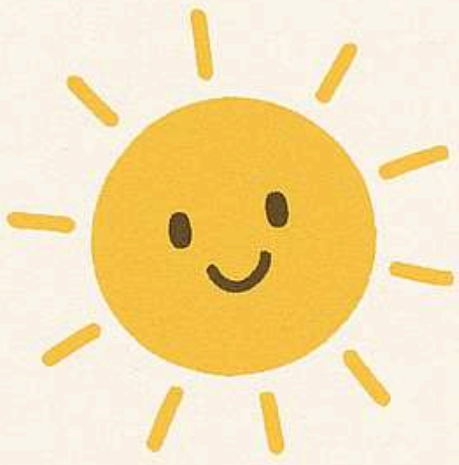
Ensalada César clásica con carne en vara a la brasa, crotones, tocino, parmesano y aderezo cremoso casero.

Ensalada César con camarón 12\$

Ensalada César clásica con camarones salteados, crotones, tocino, parmesano y aderezo cremoso casero.

Ensalada César con pollo 10\$

Ensalada César con pollo a la plancha, crotones, tocino, parmesano y aderezo cremoso casero.



PARA NIÑOS



Hamburguesa Roraima kids

Hamburguesa infantil de pollo o carne y copa de helado

10\$

Nuggets de pollo

Trozos de pollo empanizados y fritos y una copa de helado



10\$





Bebidas



Papelon 	2,50\$
Jarra de papelon 	8,00\$
Gaseosa Coca-cola, Fanta, sprite, coca-cola sin azúcar	2,50\$
Agua sin gas	2,00\$
Agua con gas	2,00\$
Jugos naturales Fresa, mora, naranja, limón, naranjilla y maracuyá	3,50\$
Limonada con hierbabuena	4,00\$
Fuze Tea	2,50\$



Bebidas Alcohólicas



Copa de vino

Vino Viña Maipo Merlot	8\$
Vino Viña Maipo Carmenere	8\$
Vino rosado espumoso	8\$
Vino rosado Calvet D´Anjou	14\$
Vino rosado Reservado	9\$
Vino espumoso dry Cinzano to Spritz	9\$

Jarra de Sangría	30,00\$
Cerveza Club	3,00\$
Cerveza Corona	4,50\$
Cerveza Pilsener	3,00\$
Cerveza Stella Artois	4,50\$
Heineken	4,50\$
Aperol Spritz	8,00\$
Campari Tonic	8,00\$



Cocteles



Còcteles clàssicos

8,00\$

Old Fashioned: Whisky, azúcar, angostura y piel de naranja. Elegante y robusto.

Negroni: Ginebra, vermut rojo y Campari. Amargo, aromático y vibrante.

Manhattan: Whisky, vermut dulce y bitters. Refinado y con carácter.

Daiquiri: Ron blanco, jugo de limón y azúcar. Fresco y balanceado. Fruta a escoger.

Còcteles refrescantes

8,00\$

Mojito: Ron, menta, azúcar, lima y soda. Refrescante y tropical.

Margarita: Tequila, triple sec y jugo de lima. Cítrico y vibrante.

Aperol Spritz: Aperol, Prosecco y soda. Ligero y perfecto para el aperitivo.

Còcteles en tendencia

8,00\$

Cosmopolitan: Vodka, triple sec, arándano y lima. Popularizado por la cultura pop.

French 75: Ginebra, champán, limón y azúcar. Burbujeante y festivo.


Moscow Mule: Vodka, cerveza de jengibre y jugo de lima.





Ron



Ron Cacique  **69\$**

Ron venezolano de cuerpo elegante y aroma intenso, con suaves notas de madera y vainilla. Un clásico que invita a disfrutar cada sorbo.

Carupano 6 años  **65\$**

Ron añejado en barricas de roble blanco americano, con aromas de frutos secos y sutiles notas de cacao y vainilla. Equilibrado y seductor, ideal para disfrutar solo o en cocteles de autor.

Carupano 12 años  **95\$**

Añejado pacientemente en barricas de roble, ofrece un bouquet intenso con notas de caramelo, cacao y frutas maduras. Un ron refinado para paladares exigentes.

Carupano 18 años  **120\$**

Exquisito añejamiento que revela aromas de miel, frutos secos y chocolate amargo, con un final largo y sedoso. Una joya para disfrutar sin prisas.


Carupano 21 años  **150\$**


Edición sublime de añejamiento prolongado, con notas profundas de madera noble, frutos confitados y cacao. Un ron excepcional para momentos verdaderamente únicos.





Vinos




Trapiche  35\$

Tantehue  35\$

Viña Maipo  35\$

Alto palermo  35\$

Región  35\$

Castillo de Liria  35\$

Número 1 de ventas mundiales



Whisky



Blue Label de Johnny Walker 

Red Label de Johnny Walker 

Black Label de Johnny Walker 

Buchanans Haster 

Buchanans 12 años 

Old Parr 12 años 