



Nuestra historia

Cada empresa tiene su propia historia, sus protagonistas simples mortales han sido personas con una idea clara, poseedores de aquellos talentos con los que sólo se puede hacer posible los sueños: amor, disciplina, fé y constancia.

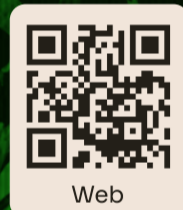
Así mismo la historia de Patacones se remonta 30 años atrás a las costas del Pacífico Colombiano, Capurganá, donde por primera vez su propietario un joven Paisa visionario de una mágica receta que arraigaba en nuestros Platanales; Crea una ilusión en su corazón forjando una empresa familiar 100% Colombiana, donde nuestro producto el Plátano es el protagonista; Así una enorme delgada y crocante hojuela de Plátano verde servirá de base a cuanto ingrediente y antojo humano existiera, mariscos, carne de res, cerdo, pollo con típicas salsa y aderezos.

Patacones abrió sus puertas en Bogotá en un modesto local de tan sólo 20 mts² una barra, cuatro mesas y una pequeña cocina con un aviso en la fachada que anunciaba con grandes y vistosas letras una palabra poco común por esos días y que llamaba la atención "Patacones Food and Gallery"

Hoy en día es el mismo local cuenta con una área de 250 mts² 52 mesas y capacidad de atender a más de 200 personas y es la sede principal de varias sucursales más; Todo está dentro de un ambiente típico de nuestros Platanales del Pacífico Colombiano y el deseo constante de servir recetas sanas novedosas con amor y alegría a nuestra clientela, quienes ahora pueden escoger entre más de 35 combinaciones posibles en el menú.

Todo esto ha hecho posible que Patacones Food And Gallery haya sido el primero en incursionar con este maravilloso y exótico producto de nuestras propias tierras y ahora sigue con nosotros presente para deleitar el paladar de toda nuestra clientela.

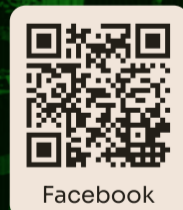
¡Ustedes!
"Dios es nuestra fé y nuestro camino"



Web



Instagram



Facebook

www.patacones.com

Conoce nuestros puntos de venta

Chapinero
Carrera 7 # 61 -71
Teléfono: 601 246 0655

Cedritos
Calle 136 # 18 - 82 / L. 1
Teléfono: 601 704 4131 / +57 313 217 3260

C. Comercial Bacata
Calle 19 # 5 - 30 / L. 9
Teléfono: 601 629 9180

Restrepo
Carrera 17 # 17 - 31 sur
Teléfono: 601 761 5837

Centro Internacional
Carrera 13 # 35 - 36 / L. 116
Teléfono: 601 732 6607

Advertencia de propina

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, en la cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para radicar su queja, o a los teléfonos en Bogotá: 651 32 40, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 -910165.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EN IMPUESTO AL CONSUMIDOR DEL 8% DECRETADO POR EL GOBIERNO SEGÚN LEY 1706 DEL 2012



¡Reserva en nuestra página web!

www.patacones.com

Patacones®

Diferente...





Sopa de plátano



Canastitas de chicharrones BBQ



Costillas BBQ



Claus especial

Entradas

Sopa de plátano\$17.900

Cazuela de mondongo.....\$17.900

Canastilla paisa\$32.900
Chorizo, chicharrones, papa criolla, morcillitas, arepitas paisas con queso gratinado, acompañadas de guacamole

Arepa con hogo\$8.500
Arepitas paisas (4) con queso gratinado y hogo.

Chinchulines con criollas\$27.900
Acompañados de papa criolla y guacamole.

Chicriollas\$28.900
Chicharrones con papa criolla y guacamole.

Canastilla x 4 de chicharrones BBQ\$30.900
Rellenas de chicharrón en salsa BBQ sobre suero costeño.

Canastilla x 4 de camarones endiablados\$31.900
Rellenas de camarones en salsa criolla, con queso parmesano, base de sour cream y picante al gusto.

Patacón costillitas de cerdo BBQ\$58.900
Costillas de cerdo, bañadas en salsa BBQ, acompañadas de ensalada.

Patacón costillitas de cerdo BBQ especiales\$76.900
Costillas de cerdo, bañadas en salsa BBQ, trocitos de chicharrón y papa criolla.

En Verde Crocante. Maduro Dulce

Patacones con maíz especial\$49.900
Maíz tierno con carne de res y pollo, tocineta, queso y salsa de ajo.

Patacón Mixto\$53.900
Trocitos de carnes de res, chorizo y chicharrón.

Patacón con pechuga de Pollo\$39.900
Acompañada de ensalada.

Patacón pechuga especial\$45.900
pechuga de pollo asada a la plancha, acompañada de tocineta, maíz tierno cubierto de queso fundido, guacamole y hogo.

Patacón con pollo y champiñones\$42.900
Pollo en trocitos en salsa bechamel con champiñones.

Patacón con carne molida y queso\$42.900
Carne molida con hogo y queso a su elección.
Opción 1: Queso Fundido
Opción 2: Queso Costeño

Patacón paisa\$45.900
Guacamole, Chorizo, huevo, arroz, chicharrón, carne molida y cazuelita de frijol.



Canastilla paisa



Chicriollas



Canastilla de camarones



Pechuga



Carne molida y queso

Tradicionales

*Todos nuestros patacones tradicionales, están acompañados de guacamole y hogao

Patacón sensación claus\$41.900
Trocitos de pollo con champiñones en salsa bechamel, carne desmechada con hogo criolla todo cubierto con queso a elección.
Opción 1: Queso Fundido
Opción 2: Queso Costeño

Patacón sensación claus especial\$47.900
Trocitos de pollo con champiñones en salsa bechamel, carne desmechada con hogo, maíz tierno, tocineta ahumada, todo cubierto con queso a elección.
Opción 1: Queso Fundido
Opción 2: Queso Costeño

Patacón Típico\$45.900
Chicharrón, chorizo, fajitas de carne de cerdo, morcillitas, papa criolla y frijol refrito.

Patacón ranchero\$42.900
Chorizo, maíz tierno, salchicha ranchera, tocineta ahumada, queso rallado, frijol refrito y sour cream.

Patacón con carne desmechada\$45.900
Carne desmechada con hogo.

Patacón salteado de lomo de res\$47.900
Trozos de lomo de res salteados con cebolla y tomate.



Ranchero



Salteado de lomo de res



Pollo con champiñones



Patacón paisa



Hawaiano



Lasaña



Serrano

Al horno

Lasaña de patacón\$41.900

Láminas de plátano con salsa boloñesa, pollo con champiñón en salsa bechamel, gratinada, acompañada de pan de ajo.

Patacón hawaiano\$38.900

Gratinado acompañado con trocitos de piña, jamón, tocineta, pimienta y perejil.

Patacón serrano\$46.900

Cubierto de queso, tomates asados, chorizo español, jamón serrano, champiñones y rúgula gratinado al horno.

Ligeros

Patacón ensalada del huerto\$33.900

Lechuga fresca, pollo en julianas, cebolla morada, champiñones, pimentón, apio, zanahoria, aceitunas, tomate cherry y queso acompañado con vinagreta.

Patacón vegetariano y queso fundido\$39.900

Salteado de Brócoli, zanahoria, arveja, maíz tierno, cebolla, pimentón y albahaca gratinado.



Ensalada del huerto

Adiciones

Hogao.....	\$5.300
Pico'e gallo.....	\$5.500
Guacamole.....	\$9.900
Salsa sour cream.....	\$9.900
Tocineta.....	\$15.900
Maíz tierno.....	\$10.900
Frijol refrito.....	\$7.900
Morcillitas 4 Unidades.....	\$15.900
Queso fundido.....	\$9.900
Queso costeño.....	\$9.900
Chorizo de la casa.....	\$13.900
Cazuela de frijol.....	\$15.900
Papa Francesa.....	\$9.900
Chicharrón.....	\$17.000

PARA QUE IR A OTRO LUGAR
si lo mejor
se nota

www.patacones.com

Bebidas

Conectar con tus sentidos "rescatando los aromas, sabores y texturas de nuestros ingredientes de origen local" Innovadores y creativos haciendo que nuestra coctelería realcé los rasgos más típicos de nuestra región

Jugos Naturales

En Agua.....	\$10.500
En Leche.....	\$11.500
Jugo de Mandarina.....	\$10.500

Gaseosas

Gaseosas.....	\$6.800
Ginger.....	\$6.800
Soda.....	\$6.800

Aguas

Agua sin gas.....	\$7.900
Agua con gas.....	\$7.900

Cafés

Colombiano (Panela).....	\$5.000
Americano.....	\$5.000
Late.....	\$9.900
Cappuccino.....	\$9.900

Limonadas

Zumo de Limon.....	\$2.000
Natural.....	\$9.900
Yerbabuena.....	\$11.900
Coco.....	\$11.900
Cereza.....	\$11.900
Mango Biche.....	\$11.900
Guandolo.....	\$9.900
Mango Dulce.....	\$11.900

Cervezas

• Cerveza Nacional.....	\$12.000
• Cerveza Corona.....	\$15.000
• Cerveza Stella Artois.....	\$16.900

Aromáticas

Aromática de Hierbas.....	\$5.000
Aromática de Frutos Rojos.....	\$5.800
Aromática de Frutos Amarillos.....	\$5.800



Refajo de la Casa

Para 2.....	\$20.000
Para 4.....	\$40.000
Para 6.....	\$60.000

Refajo Local Lulo / Maracuyá

Para 2.....	\$25.000
Para 4.....	\$50.000
Para 6.....	\$70.000

Cócteles

Coctelería Local

Flora Pasión.....	\$27.900
Daíquereando con Lulo.....	\$27.900
Viajero.....	\$27.900
Colombian Sour.....	\$27.900

Coctelería Clásica

Margarita.....	\$25.000
Mojito cubano.....	\$25.000
Gin Tonic.....	\$25.000

Licores

	Botella	1/2 Botella	Trago
Ginebra Gordons.....	\$180.000		\$19.900
Buchanans 12 Años.....	\$310.000	\$180.000	\$32.900
Sello Rojo.....	\$190.000	\$110.000	\$19.900
Smirnoff Vodka.....	\$210.000		\$22.000
Ron Bacardí Blanco.....	\$130.000		\$14.900
• Aguardiente Antioqueño.....	\$125.000	\$80.000	\$13.900
Tequila Olmeca Resposado.....	\$200.000		\$22.900

Sodas Artesanales

Con Ginebra ó Vodka

Soda Frutos Rojos - Lychee.....	\$15.900	\$28.900
Soda Coco - Lychee.....	\$15.900	\$28.900
Soda Lulo - Romero.....	\$15.900	\$28.900
Soda Maracuyá.....	\$15.900	\$28.900

Sangría

	Jarra	Copa
Tinto.....	\$89.900	\$22.500
Blanca.....	\$89.900	\$22.500

Vino Tinto

Botella.....	\$90.000
Copa.....	\$21.000

Advertencia

El Ministerio de Salud y Protección Social advierte que el consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud y está prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad en Colombia.

Vino Blanco

Botella.....	\$90.000
Copa.....	\$21.000



Camarones endiablados



Salmon



Camarones en salsa rosada



Camarones en salsa bechamel

Del mar

Patacón con camarones apanados\$48.900

Bañados en salsa de tu elección.
Opción 1: Endiablados Opción 3: Rosada
Opción 2: Bechamel Opción 4: Al Ajillo

Patacón ceviche caribeño\$48.900

Camarones marinados, con cebolla morada, tomate, trocitos de plátano maduro, sour cream y cilantro.

Patacón ceviche peruano\$48.900

Camarones marinados en limón, ajo, cebolla morada, maíz, pimentón, apio y cilantro.

Patacón salmón\$59.900

Salmón sellado a la plancha, sobre vegetales salteados y queso parmesano.

Patacón del pacífico\$59.900

Cazuela de mariscos.



Patacón del pacífico



Mexicanito



Ceviche peruano



Patacón beef



Bangkok



Patacón mexicanito\$41.900

Guacamole, pasta de frijol, lechuga, carne molida en salsa criolla y queso rallado, servido con pico'e gallo.

Patacón bangkok\$47.900

Arroz salteado al wok con vegetales, carnes de res, cerdo, pollo, huevo, jamón, champiñones, servido con salsa teriyaki.

Wok especial\$47.900

Arroz salteado al wok con vegetales, mariscos, servido con salsa teriyaki.

Postre

1/2 Patacón aborrajado\$12.900

Patacón maduro con jalea de guayaba, queso gratinado al horno, cubierto con arequipe.



Wok especial



Aborrajado

Hamburguesa

Hamburguesa de Patacón\$ 31.900

180 gramos de carnes de res, vegetales (Rugula, cebolla morada y tomate) queso, huevo frito.

¡Celebra con nosotros!

Vive con nosotros la experiencia de celebrar tus fechas especiales y eventos empresariales.

www.patacones.com



Guacamole

Kit de Cumpleaños\$25.900

Incluye postre individual de cumpleaños, foto instantánea, vela volcán y acompañamiento musical

PARA QUE IR A OTRO LUGAR
si lo mejor
se nota

www.patacones.com

Internacionales

Patacón beef\$51.900

Lomo de res a la plancha acompañado de ensalada de la casa.

Patacón thai\$39.900

Julianas de pollo agridulce salteadas con cebolla, pimentón, raíces chinas y trocitos de piña en almíbar.