



Te Luserna
& SABOR

AV. DE-LUSERNA 13, 1203
TEL. 022 340 1739

menú

LES ENTRÉES

SUPPLÉMENTS

AREPAS

PATACONES

CARNES (VIANDES)

PESCADOS (POISSONS)

PARA COMPARTIR (À PARTAGER)

VINS

BIÈRES

MINÉRALES

CHAUDES

JUGOS - NÉCTAR DE FRUITS

BOISSONS À PRIX MODÉRÉS (3 DL)

COCKTAILS

SPIRITUEUX





LES ENTRÉES

EMPANADA (RES, POLLO, QUESO, VEGETARIANA).....3.80.-

chausson en pâte de farine de maïs farci aux pommes de terre cuites et du bœuf, du poulet, du fromage ou végétarienne.

CEVICHE COLOMBIANO.....27.-

gambas y camarones marinados con zumo de limón, cebolla, cilantro y salsa de tomate de la casa, acompañado de galletas de soda.

gambas et crevettes marinées avec du jus de citron, de l'oignon, de la coriandre et de la sauce tomate, servis avec des crackers.

ALIPAPA CALEÑA.....22.-

alitas de pollo y papas a la francesa, con salsa de mozzarella fundida, salsa rosada y salsa de piña.

ailes de poulet et des frites, avec de la mozzarella fondue, de la sauce rose et de la sauce à l'ananas.

SALCHIPAPA CALEÑA.....22.-

trozos de salchicha con papas a la francesa y huevo frito acompañado con salsa de mozzarella fundida, salsa rosada y salsa de piña.

morceaux de saucisses avec des frites, un œuf au plat, servis avec de la mozzarella fondue, de la sauce rose et de de la sauce à l'ananas.

ENSALADA LUSERNA.....12.-

lechuga, cebolla, maíz, tomate y aguacate.

Salade, oignons, maïs, tomate et avocat.

SALCHIPAPA.....13.-

trozos de salchicha con papas a la francesa

morceaux de saucisses avec des frites.

ALIPAPA.....13.-

alitas de pollo y papas a la francesa.

ailes de poulet et des frites.

ABORRAJADO.....10.-

plátano maduro rebozado relleno con queso.

banane plantain mûre en pâte à frire, avec du fromage.





Te Luserna
& SABOR

AV. DE-LUSERNA 13, 1203
TEL. 022 340 1739

menú

CHORIPAPA	13.-
chorizo colombiano casero y papas a la francesa.	
saucisse frite typique colombienne fait maison, avec des frites.	
TAJADAS MADURAS CON QUESO	10.-
plátano maduro frito con queso fundido.	
portion de banane plantain mûre frite, avec du fromage fondu.	
CARIMAÑOLAS (3 PIEZAS)	10.-
masa de yuca rebozada rellena de queso.	
purée de manioc en pâte à frire, farci de fromage (3 pièces).	
PAPAS CHORREADAS	7.-
papas cocidas bañadas en hogao (salsa a base de cebolla y tomate).	
Pommes de terre cuites en sauce créole (à base de tomates fraîches et d'oignons).	
PAPA RELLENA	7.-
puré de papa rebozado, relleno con carne de res.	
pâte de pomme de terre farcie à la viande, panée avec de la farine de maïs.	

SUPLÉMENTS

PORCIÓN DE TAJADAS MADURAS	6.-
rodajas de plátano maduro fritas.	
tranches de banane plantain mûre frite.	
PORCIÓN DE YUCA FRITA	6.-
yuca frita con salsa de mayonesa.	
portion de manioc frit avec sauce mayonnaise.	
Ají	1.-
Ají criollo, ají verde con aguacate, salsa aioli.	
Sauces faites maison : sauce piquante créole, sauce à base d'avocats, sauce aioli	





Te Luserna
& SABOR

AV. DE LUSERNA 13, 1203
TEL. 022 340 1739

menú

AREPAS

AREPA	6.-
galette de farine de maïs grillée.	
AREPA CON TODO	25.-
avec du bœuf, du poulet, un œuf au plat et du fromage fondu.	
AREPA MEXICANA	22.-
avec du bœuf, du fromage fondu et du guacamole.	
AREPA CON CARNE DE RES Y QUESO	22.-
avec du bœuf et du fromage fondu.	
AREPA CON POLLO Y QUESO	20.-
avec du poulet et du fromage fondu.	
AREPA CON POLLO Y HOGAO	18.-
avec du poulet et de la sauce créole (à base de tomates fraîches et d'oignons).	
AREPA PERICO	15.-
avec des œufs brouillés, tomates et oignons.	
AREPA CON CARNE DE RES	20.-
avec du bœuf.	
AREPA CON BOFE (PULMÓN DE TERNERA)	18.-
avec des morceaux de poumon de bœuf frites.	
AREPA CON CHICHARRÓN	20.-
avec de la poitrine de porc frite.	
AREPA CON CHORIZO COLOMBIANO	20.-
avec saucisse typique colombienne fait maison, frite.	
AREPA CON QUESO	13.-
avec du fromage fondu.	





PATACONES

Tostón de plátano verde
Tranches de banane plantain verte frites

PATACÓN LUSERNA RES	25.-
con tortilla de huevo, aguacate y carne de res. avec une omelette, avocat et du bœuf.	
PATACÓN LUSERNA POLLO	23.-
con tortilla de huevo, aguacate y pollo. avec une omelette, avocat et du poulet.	
PATACÓN CON TODO	26.-
con pollo, carne de res, huevo frito y queso fundido. avec du poulet, du bœuf, un œuf au plat et du fromage fondu.	
PATACÓN CON QUESO FRESCO	12.-
tostones de plátano verde con queso fundido. portion de banane plantain verte frite, avec du fromage fondu.	
PATACÓN CON GUACAMOLE	12.-
tostones de plátano verde con guacamole. portion de banane plantain verte frite, avec du guacamole.	
PATACÓN CON HOGAO	12.-
tostones de plátano verde con hogao (salsa a base de cebolla y tomate). portion de banane plantain verte frite, servie avec de la sauce créole (à base de tomates fraîches et d'oignons).	
PATACÓN CON CHICHARRÓN	18.-
avec de la poitrine de porc frite.	
PATACÓN CON COSTILLA FRITA	20.-
avec des travers de porc frit.	
PATACÓN CON CARNE Y HOGAO	20.-
avec du bœuf et de la sauce créole.	
PATACÓN CON POLLO Y HOGAO	19.-
avec du poulet et de la sauce créole.	





PATACÓN CON CHORIZO COLOMBIANO.....18.-
avec saucisse typique colombienne fait maison, frite.

PATACÓN CON BOFE.....16.-
con bofe frito (pulmón de res)
avec des morceaux de poumon de bœuf frits.

CARNES (VIANDES)

BANDEJA PAISA.....27.-
frijoles, arroz, arepa, huevo frito, carne de res molida, tajada de maduro, aguacate, chicharrón y chorizo colombiano.
haricots rouges, riz, galette de maïs, un œuf au plat, viande de bœuf hachée, tranche de banane plantain mûre, avocat, poitrine de porc frite, chorizo typique colombien fait maison.

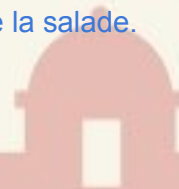
PICADA COLOMBIANA.....33.-
surtido de carnes de cerdo fritas, chicharrón, chorizo colombiano, costilla, alitas de pollo, papas cocidas fritas, yuca, arepa y patacones.
assortiment de porc frit, morceaux de poitrine de porc frits, saucisse typique colombienne fait maison, frit, travers de porc, ailes de poulet, pommes de terre cuites puis frites, manioc, galette de maïs et banane plantain verte frite.

BANDEJA ANTIOQUEÑA.....29.-
frijoles, arroz, filete de res, tajada de plátano maduro, arepa y aguacate.
haricots rouges, du riz, steak de bœuf, tranche de banane plantain mûre, avocat, galette de maïs et salade.

BANDEJA LUSERNA.....27.-
filete de cerdo a la plancha con arroz, frijoles, tajada de plátano maduro y ensalada.
escalope de porc à la plancha, du riz, des haricots rouges, tranche de banane plantain mûre et de la salade.

SOBREBARRIGA CRIOLLA.....30.-
sobrebarriga guisada, arroz, papa cocida, yuca, hogao y ensalada.
bavette de bœuf cuit dans un ragoût de tomate, d'oignon et des épices, du riz, pommes de terre cuites, manioc, sauce créole et salade.

CHURRASCO.....29.-
filete de res a la plancha, arroz, papas, yuca frita y ensalada.
entrecôte parisienne, du riz, pommes de terre, manioc frit et de la salade.





Te Luserna
& SABOR

AV. DE-LUSERNA 13, 1203
TEL. 022 340 1739

menú

BISTEC A CABALLO.....29.-

filete de res a la plancha, arroz, huevo frito, plátano maduro, papas cocidas, yuca y ensalada.

steak de boeuf à la plancha, du riz, un œuf au plat, banane plantain mûre, pommes de terre cuites, manioc, et salade.

STEACK DE RES A LA PLANCHA.....28.-

con arroz, papas y yuca frita, plátano maduro y ensalada.

steak de bœuf à la plancha, du riz, des frites, manioc frit, banane plantain mûre et salade.

PICAÑA (PUNTA DE ANCA).....29.-

acompañada de arroz, papas cocidas fritas, yuca frita y ensalada.

boeuf, aiguillette rumsteack a/graisse à la plancha, riz, pommes de terre cuites puis frites, manioc frit et salade.

PICAPOLLO.....27.-

muslos y contramuslos de pollo fritos, patacones y ensalada.

haut de cuisses et pilons de poulet broaster, servi avec de la banane plantain verte frite et salade.

LENGUA EN SALSA.....25.-

rodajas de lengua de res en salsa criolla, arroz, papas y yuca cocidas y ensalada.

tranches de langue de boeuf à la sauce créole, du riz, pommes de terre et du manioc cuits et de la salade.

CHULETA DE CERDO (MILANESA).....25.-

filete de cerdo apanado, arroz, papas a la francesa y ensalada.

tranche de porc pané, du riz, des frites et de la salade.

CHULETA DE POLLO (MILANESA).....25.-

filete de pollo apanado, arroz, papas a la francesa y ensalada.

escalope de poulet pané, du riz, des frites et de la salade.





PESCADOS (POISSONS)

(Temps de préparation environ 30 minutes)

TILAPIA ROJA	36.-
con arroz, patacones y ensalada. tilapia frite, du riz, banane plantain verte frite et salade.	
CAZUELA DE MARISCOS	38.-
surtido de mariscos hechos con leche de coco y crema de leche, arroz, patacones y ensalada. mélange de fruits de mer au lait de coco, du riz, banane plantain verte frite et salade.	
PESCADO EN SALSA DE COCO (DORADA)	35.-
dorada sellada y terminada en leche de coco, arroz, patacones y ensalada. daurade au lait de coco, du riz, banane plantain verte frite et salade.	
PESCADO FRITO (DORADA O LUBINA)	32.-
dorada entera frita, arroz, patacones y ensalada. daurade frite, du riz, banane plantain verte frite et salade.	
FRITO VARIADO	35.-
surtido de trozos de pescado y mariscos fritos, patacones y ensalada. mélange de morceaux de poissons frits, accompagnée de banane plantain verte frite et de la salade.	
CHULETA DE PESCADO (MILANESA)	25.-
filete de pescado apanado, arroz, patacones y ensalada. filet de poisson pané, du riz, banane plantain verte frite et salade.	
FILETE DE PESCADO EN SALSA DE COCO (LUBINA)	26.-
con arroz, patacones y ensalada. filet de poisson au lait de coco, riz, banane plantain verte frite et salade.	





Le Luserna
& SABOR

AV. DE LUSERNA 13, 1203
TEL. 022 340 1739

menú

PARA COMPARTIR (À PARTAGER)

(Temps de préparation environ 30 minutes)

LA PICADA LUSERNA.....75.-

surtido de carnes y pollo, chicharrón, chorizo colombiano, costilla + 4 empanadas.

assortiment de viandes et poulet, poitrine de porc frite, saucisse typique colombienne

fait maison frite, travers de porc, et 4 empanadas.

LA BANDEJA COLOMBIANA.....65.-

papa rellena, empanadas, arepa con perico (huevos revueltos con cebolla y tomate),

patacón especial (carne de res o pollo y queso fundido), chorizo colombiano y mazorca.

assortiment de spécialités colombiennes.

VINS

ROUGE

Rioja La Catedral DOC Bodegas Olarra 2021 (7.5 dl)

Rioja Verena DOC Reserva 2015 (7.5 dl)

Rioja Faustino 1° Gran Reserva 2011 (7.5 dl)

Château Pictet (7.5 dl)

Tempranillo VdT Castilla (pot 5 dl)

Gamay (pot 5 dl)

(1e dl)

5.-

5.-

(7.5dl)

28.-

45.-

47.-

35.-

22.-

21.-

ROSÉ

Gamay, Rosé de Romandie 2017 (pot 5 dl)

Listel, Grain de gris 2021

5.-

22.-

27.-

BLANC

Puerto Alicante Aromatico fruité (7.5 dl)

Mont-sur-Rolle AOC (pot 5 dl)

Marques de Riscal Verdejo 2021 (7.5 dl)

Albariño Martin Codax

5.-

32.-

22.-

28.-

33.-





BIÈRES

Feldschlösschen pression

(Galopin) 2dl 3.50.-

3dl 4.50.-

(canette) 5dl 7.50.-

(Carafe) 1.5l 21.-

Panachée

(Galopin) 2dl 3.50.-

3dl 5.-

(canette) 5dl 8.-

(Carafe) 1.5l 22.-

Monaco (Feld + sirop grenadine + limonade)

(Galopin) 2dl 3.50.-

3dl 5.50.-

(canette) 5dl 8.50.-

(Carafe) 1.5l 24.-

Refajo (bière avec soda Colombiana)

(Galopin) 2dl 4.-

3dl 5.50

(canette) 5dl 8.50.-

(Carafe) 1.5l 24.-

Super bock (5.2°)

3.50.- **2.5dl**

Heineken (5°)

4.50.- **2.5dl**

Corona (4.5°)

7.- **3.3dl**

Club colombia (4.7°)

7.- **3.3dl**

Aguila (4°)

7.- **3.3 dl**

Poker

7.- **3.3 dl**

MINÉRALES

Manzana (soda colombien)

(3 dl)

5.-

(1.5 l)

18.-

Colombiana (soda colombien)

5.-

18.-

Uva (soda colombien)

5.-

18.-

Pony malta (produit colombien)

6.-

Bouteille

Coca cola, coca zero (3.3dl)

4.50.-

Nestea (pêche, citron)(3.3dl)

4.50 .-

Sprite (3.3 dl)

4.50 .-

Red Bull (25cl)

5.50 .-





Le Luserna
& SABOR

AV. DE-LUSERNA 13, 1203
TEL. 022 340 1739

menú

Eau (plate, gazeuse) (3.3dl)	4.50.-
Schweppes tonic (20cl)	4.50.-
Carafe d'eau (si aucune boisson consommée)	2.00.-

CHAUDES

Café	3.50.-
Renversé	4.-
Chocolat chaud	4.-
Thé (noir, camomille, vert, menthe, verveine)	4.-

JUGOS - NÉCTAR DE FRUITS

Lulo, mora, mango, maracuyá, guanábana, curuba, **Verre (5dl) 7.-** **Carafe (1.7l) 22.-**
papaya, fresa, piña, tomate de árbol, guayaba :

***jugos diluidos con leche (+1.-). *dilués dans du lait (+1.-)**

Borojo (brandy, miel, leche, tarro rojo) **Verre (5dl) 12.-** **Carafe (1.7l) 30.-**

BOISSONS À PRIX MODÉRÉS (3 DL)

Jus d'orange 3.30.- Eau 3.30.- Lait 3.30.-

COCKTAILS

Piña colada	15.-
Daiquiri frappé	18.- (Jus de citron, sucre, rhum blanc, blanc d'œuf)
Mojito	15.- (Feuilles de menthe, rhum, citron vert, eau gazeuse)
Tequila sunrise	15.- (Jus d'orange, sirop de grenadine, tequila)





SPIRITUEUX

	(4cl)		(4cl)
APÉRITIFS		DIVERS	
Pastis 45	6.-	Baileys (17°)	7.-
Martini rouge/martini blanc	7.-	Tequila Sierra (38°)	8.-
Martini rosso	7.-	Tequila jose cuervo (38°)	8.-
		Malibu ananas (25cl)	9.-
AGUARDIENTE		Limoncello (25°)	7.-
Antioqueño (30°)	8.-	Smirnoff ice (40°)	8.-
		Tequila Sunrise	10.-
RHUM		Gin tonic	10.-
Bacardi (40°)	9.-	(gordon's + schweppes)	
Havana Club (40°)	8.-		
Ron viejo de caldas (37.5°)	8.-		
WHISKY			
Johnnie Walker Black label (40°)	15.-		
Johnnie Walker Red label (40°)	12.-		
Chivas regal 12 ans (40°)	15.-		
Ballantine's (40°)	10.-		
J&B rare (40°)	10.-		
Jack Daniel's (40°)	12.-		

