



#### ADVERTENCIA DE PROPINA

“Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a los consumidores una propina correspondiente al 8% del valor de la cuenta antes de impuestos, el cual podrá ser aceptado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un ochenta por ciento para distribuirlo entre los trabajadores y en un veinte por ciento para reposición de cristalería y menaje. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6513540 ó a la Línea de atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.”

[www.elportal.com.co](http://www.elportal.com.co)



*El sabor de nuestra Parrilla, lo encuentras  
en este rincón del Paraíso Natural.*

## Entraditas Campestres

*Entraditas al mejor  
estilo de nuestra tierra.*

Todos nuestros antojitos se sirven con un acompañamiento según elección: Casquitos de papa, Papa francesa, Yuca al vapor o frita.

### Choricillos Rionegrans

Deliciosos trozos de chorizo de la región, bañados en nuestro inconfundible melao de panela. **12.000**

### Rellenas Portaleñas

Exquisitas rellenas asadas a la parrilla y cortadas en trocitos. **9.500**

### Chicharrones crujientes

Sabor en cada mordisco de nuestros chicharrones de cerdo carnudos bien crocantes. **12.000**

### Picadita San Juan

Mezcla de trozos de chorizo, rellena y chicharrón. Los mejores sabores de santander en un solo antojo. **16.000**

### Pepitoria

La reina del sabor en Santander mezclada con vegetales salteados y aromatizada con especias frescas, un placer que no te puedes negar. **9.000**

## Antojos de Mi Viejo

### Mazorca a la Parrilla

Exquisita mazorca asada en nuestras brasas, con o sin queso rallado. **6.000**

### Sopa de la Abuela

El sabor de antaño que emana recuerdos de casa con la deliciosa sazón del sancocho al estilo de la abuela, servida con arroz blanco. **7.500**



## Carnes a la Parrilla

*En las brasas del Paraíso  
Natural se conjugan sabores  
inolvidables al paladar.*

Nuestros platos de Parrilla están acompañados de Casquitos de Papa, Papa francesa, Yuca al vapor o frita a elección, servidos con ensalada.

### Sobrebarriga

Un clásico de la cocina santandereana, corte de res (350 gr) característico de la región con mucho sabor. **24.000**

### Chatas

Exquisito corte mariposa (350 gr) de nuestras chatas a la parrilla. **23.000**

### Cabro Santandereano

De las montañas de nuestro hermoso Santander a tu mesa, el delicioso cabrito asado y marinado (400 gr) al estilo de la abuela, servido con pepitoria. **26.000**

### Baby Beef

Un corte de res (350 gr) seleccionado asado a la parrilla, lleno de sabor y jugosidad en cada bocado. **25.000**

### Carne Oreada

Quién prueba este manjar ha probado el sabor de nuestra tierra, delicioso corte de res oreada (350 gr) y marinado con el sabor del chef, una mezcla de sabores y texturas únicos. **24.000**

### Parrillada Campestre (2 personas)

La mezcla que conjuga los sabores de nuestra parrilla en un solo plato para que compartas en pareja con trocitos asados de chorizo, chicharrón, pepitoria, cabro, res seleccionada y pollo. **39.000**



## Supremas San Juan

*Deliciosas y jugosas  
pechugas de pollo al estilo  
de nuestro chef. (300 grs)*

Todos nuestras Supremas se sirven con ensalada, papas a la francesa o casquitos de papa según elección.

### Suprema Grillada

Nuestra deliciosa supremas marinada en nuestra cocina y asada en nuestras brasas. **23.000**

### Suprema al Ajillo

Exquisita y jugosa supremas de pollo hecha en la parrilla al ajillo con el toque de nuestro chef. **23.000**

## Porciones y Adicionales

- Arroz blanco **2.500**
- Porción de patacones **4.000**
- Papas a la francesa **5.500**
- Casquitos de papa **5.500**
- Yuca al vapor o frita **4.500**
- Cebollitas ocañeras **4.000**
- Porción de aguacate **4.500**



## Nuestros Pescados

*Escoge el pescado de tu  
preferencia y lo preparamos al  
estilo de Mi Viejo San Juan*

Todos nuestros pescados están acompañados de limón, patacón y yuca al vapor o frita, servido con ensalada campesina.

### Preparación de Mi Viejo

Exquisita técnica de **asado a la parrilla** envuelto en hoja de plátano y relleno con guiso campesino. **14.000**

### Preparación de San Juan

Inigualable **preparación frita** en el caldero, al estilo de nuestra costa colombiana. **14.000**

**El valor puede variar según el tamaño.**

### Pescado de Mi Viejo San Juan

Mojarra frita o asada según elección, servida con arroz blanco **25.000**





## Menú infantil

Todos nuestros platos del menú infantil se sirven con papas a la francesa o casquitos de papa según elección.

### Portalito Brasa

Deliciosa carne en presentación junior a la parrilla según preferencia: Carne de res o pierna pernil de pollo. **12.500**

### Portalito Feliz

Palitos de 100% pechuga de pollo apanados en casa decorados con salsas. **11.500**

## Bebidas El Portal

Pide una bebida refrescante para que tu visita sea inolvidable.

### Bebidas Naturales

Limonada de Panela **4.500**  
Limonada o Naranjada **5.000**  
Granizado **5.500**

### Calientes

Agua aromática **2.500**  
Tinto pocillo **2.500**

### Cervezas en Lata

Águila, Pilsen o Redd's **4.500**  
Águila Light **5.000**  
Águila Cero **4.500**  
Club Colombia Dorada **5.000**  
Heineken **6.000**  
Cola y Pola **4.000**

### En botella

Gaseosa 350ml **3.500**  
Pony Malta **4.000**  
Jugo Hit **3.500**  
Agua con o sin gas **3.500**

## Postres del Paraíso

Endulzamos también tu corazón con nuestros sabores encantadores.

### Cuajada de Mi Viejo

Un clásico de nuestra cocina, cuajada artesanal bañada con melao de panela de nuestra tierra o arequipe. **5.000**

