



 LA CARTA

MAESTROS *de la* PARRILLA

DESDE HACE MÁS DE 18 AÑOS



BARRANQUILLA · CARTAGENA · TURBACO



FUEGO, CUCHILLO *y tabla*

Somos maestros de la parrilla: carnes premium seleccionadas directamente de la sabana de Córdoba, platos típicos, mariscos, arroces y comida rápida.

La Herradura comenzó hace más de 18 años como un sueño de emprendimiento de Carlos Marín. Cada plato está pensado para las familias, parejas y amigos que nos visitan en Barranquilla, Cartagena y Turbaco. Bienvenidos a vivir la experiencia de La Herradura.



EL ORIGEN

CORTES NACIONALES

Carne seleccionada de la sabana de Córdoba.

ARGENTINA

Ojo de bife.

ESTADOS UNIDOS

Picanha, New York Strip y Ribeye.



CÓMO SE LEE UN CORTE

MAGROS

Suaves y de sabor delicado: lomo fino (baby beef, solomillo).

MARMOLEADOS

Grasa intramuscular, jugosos: ojo de bife, ribeye, tomahawk.

DE SABOR INTENSO

Fibrosos, de cocción lenta: sobrebarriga, costilla.



*Del fuego a la tabla,
y de la tabla a tu mesa.*

ENTRADAS

para compartir

PICADA DE CHICHARRÓN ⌵ \$37.000

CROQUETAS DE CAYEYE ⌵ \$20.000

PICADA DE CHORIZO ⌵ \$20.000

PICADA MIXTA ⌵ \$110.000

Para compartir entre 2 o 3 personas: carne de res, pechuga, cerdo, chorizos, chicharrón, papas a la francesa, yuca, croquetas de yuca y canastas de plátano con ahogao.



Picada Mixta



LOS TÉRMINOS DE LA CARNE



AZUL

Sellado por fuera;
centro rojo y frío.



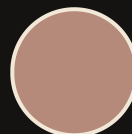
JUGOSO

Centro rojo y tibio.



TÉRMINO MEDIO

Centro rosado
y caliente.



TRES CUARTOS

Apenas un toque
rosado en el centro.



BIEN ASADO

Cocido por completo,
sin rastro rosado.

CORTES *nacionales*

BABY BEEF 300 g **\$65.000**

Tierno y jugoso corte de lomo fino, asado a la parrilla al término deseado.

BIFE HERRADURA 500 g **\$100.000**

Medallones de punta de anca que nos brindan un intenso sabor por su contenido de grasa.

CHURRASCO DE RES 300 g **\$57.000**

Corte de lomo ancho con grasa lateral, abierto en mariposa y asado.

PUNTA DE ANCA 400 g **\$75.000**

Corte jugoso, lleno de sabor por su marmoleo, que brinda una carne suave.

PUNTA GORDA 300 g **\$50.000**

Corte delgado de punta de anca asado en parrilla.

CHULETÓN DE RES 500 g **\$100.000**

Corte de la res que proviene de las costillas, jugoso y tierno.

T-BONE STEAK 500 g **\$105.000**

Pieza de la res que nos brinda dos cortes en uno: el lomo fino y el lomo ancho.

PARRILLADA MIXTA **\$55.000**

Combinación de cortes: chuleta de cerdo, lomo ancho, pechuga y chorizo.



T-bone Steak



Churrasco de Res

IMPORTADOS *y premium*

OJO DE BIFE 300 g **\$95.000** ARGENTINA

Corte tierno y jugoso por su grasa intermuscular, de ganado argentino.

PICANHA 300 g **\$125.000** EE. UU.

Punta de anca Angus, llena de sabor por la capa de grasa que la cubre.

NEW YORK STRIP 300 g **\$150.000** EE. UU.

Indiscutiblemente, un corte para disfrutar por su suavidad y sabor.

RIBEYE 300 g **\$160.000** EE. UU.

Corte Angus con ese nivel de sabor y ternura.

TOMAHAWK 1000 g **\$200.000**

Un kilo de sabor que proviene de entre la 6.^a y la 11.^a costilla de la res.



Tomahawk



GUARNICIONES DE LA CASA

PAPA CON CHEDDAR Y TOCINETA

Crujientes papas con salsa de queso cheddar y tocineta.

TOSTONES

Acompañados de ahogao y queso costeño.

Pregunta a tu mesero por las guarniciones de cada plato.

PAPAS EN CASCO

Fritas y luego salteadas en mantequilla de finas hierbas y parmesano.

PURÉ DE PAPAS CON QUESOS

Puré con queso mozzarella y parmesano.

ESPECIALIDADES *del chef*

SOLOMILLO AROMATIZÉ **₡\$85.000**

Medallones de lomo fino sobre una cama de puré, coronados con mantequilla aromatizada.

STEAK PIMIENTA **₡\$85.000**

Medallones de lomo fino en espejo de mantequilla de tres pimientos y paprika.

LOMO SALTEADO **₡\$60.000**

Tiras de lomo fino salteadas con tomate, cebolla y pimentón rojo en salsa de soya y vino tinto.

ARROZ DE PUNTA GORDA **₡\$45.000**

Punta gorda salteada con vegetales y fondo de res, mezclada con arroz y cubos de plátano maduro.

PASTA A LA MARINERA **₡\$45.000**

Mariscos en salsa napolitana y pesto, con pasta larga.

PASTEL DE LA ABUELA **₡\$35.000**

Capas de cremoso puré de papas y carne molida en salsa napolitana, cubiertas de queso mozzarella y parmesano.

LOMO ANCHO EN MANTEQUILLA **₡\$65.000**

Lomo ancho asado sobre puré de yuca, bañado con mantequilla de finas hierbas y tomatillos.



Steak Pimienta



Lomo Ancho en Mantequilla

CERDO *y aves*



CERDO

COSTILLITAS BBQ 500 g en crudo **₡\$60.000**

Tiernas costillitas selladas a la parrilla y caramelizadas en salsa BBQ de la casa.

LOMO DE CERDO 250 g **₡\$38.000**

Tierno corte delgado asado en parrilla.

CHULETA EN CÍTRICOS **₡\$45.000**

400 g de chuletas en nuestra salsa de miel de cítricos.

LOS 3 CERDITOS **₡\$65.000**

Tres cortes de cerdo en un plato: lomo, costilla BBQ y bondiola, acompañados de papas criollas.

PUNTA DE ANCA DE CERDO 300 g **₡\$45.000**

Tierno corte asado con chimichurri de la casa.

BONDIOLA DE CERDO 300 g **₡\$40.000**

Jugosa y de sabor intenso, gracias a su gran aporte de grasa.

MEDALLONES DE LOMO DE CERDO EN SALSA DE TAMARINDO **₡\$40.000**

Medallones de lomo bañados en salsa agrídulce de tamarindo, sobre puré de papas.



AVES

PECHUGA 250 g **₡\$35.000**

POLLO ÁRABE **₡\$35.000**

Medio pollo asado en parrilla con salsa de ajo.

PECHUGA GRATINADA **₡\$38.000**

Pechuga asada cubierta de mozzarella con jamón.

PECHUGA EN CHAMPIÑÓN **₡\$40.000**

250 g de pechuga bañada en una cremosa salsa de champiñones y tocineta.

ROLLO DE PECHUGA **₡\$40.000**

Pechuga rellena de tocineta y mozzarella, cubierta de salsa de tres quesos y tocineta crocante.

PECHUGA NAPOLITANA **₡\$45.000**

Sabor italiano: pechuga bañada en salsa napolitana, mozzarella y parmesano.

*Costillitas
BBQ*



SABOR *Caribe*



MARISCOS Y PESCADOS

ARROZ A LA MARINERA ₡\$45.000

Mariscos salteados con vegetales y arroz, acompañados de patacones.

ARROZ DE CAMARÓN ₡\$45.000

MOJARRA ROJA ₡\$50.000

Mojarra frita acompañada de arroz de coco y patacones.

MOJARRA FRITA GUISADA ₡\$55.000

Mojarra frita y luego sumergida en caldo con vegetales.

MOJARRA EN SALSA DE CAMARÓN ₡\$60.000

RÓBALO A LA MARINERA ₡\$80.000

RÓBALO A LA PLANCHA ₡\$70.000

RÓBALO AL AJILLO ₡\$75.000

RÓBALO EN SALSA DE CAMARÓN ₡\$85.000

Filete de róbalo cubierto de una salsa de camarones, con arroz de coco y patacones.

SALMÓN EN SALSA DE CAMARÓN ₡\$85.000

CAZUELA DE MARISCO ₡\$60.000



SANCOCHOS

SANCOCHO DE COSTILLA ₡\$38.000

SANCOCHO DE GALLINA ₡\$36.000

SANCOCHO TRIFÁSICO ₡\$38.000

MOTE DE QUESO ₡\$35.000

SOLO DOMINGOS



Mojarra Roja



Sancocho de Gallina

TÍPICOS *de siempre*

BANDEJA PAISA n \$45.000

Arroz, frijoles, chicharrón, chorizo, tajada madura, arepa paisa, carne molida y aguacate.

CAZUELA DE FRIJOL n \$40.000

SOBREBARRIGA ASADA 450 g en crudo n \$45.000

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA 450 g en crudo n \$50.000

Suave pieza de carne en cocción lenta, cubierta con un guiso criollo a base del fondo de su cocción.

COSTILLA DE RES GUISADA n \$45.000 SOLO DOMINGOS

Tiernas costillas cocidas en sus propios jugos, acompañadas de puré de yuca.

GALLINA GUISADA ½ n \$40.000 SOLO DOMINGOS



LOS DOMINGOS

Costilla de res guisada, gallina guisada y mote de queso: solo los domingos.



Bandeja Paisa

*Del mar
y de la tierra costeña.*

TODAS CON 150 G DE CARNE Y PAN TIPO BRIOCHE

BURGERS *de la casa*



Carne Clásica

CARNE CLÁSICA n \$35.000

Salsa de pimentones ahumados, lechuga, tomate, queso mozzarella, queso cheddar y tocineta.

COSTEÑA BURGER n \$38.000

Salsa tártara, lechuga, tomate, queso costeño frito y doble tocineta.

SIERRA NEVADA n \$38.000

Lechuga, tomate, salsa de pimentones ahumados, queso costeño asado, confitura de café con tocineta y chimichurri.

HERRADURA ESPECIAL n \$40.000

Salsa tártara, lechuga, tomate, 100 g de pechuga, queso mozzarella y cheddar, chicharrón y maíz tierno.



Herradura Especial

PORTAL BURGER n \$38.000

Mayonesa de chimichurri, tomate, bondiola desmechada y cebolla caramelizada.

CHEESE BACON n \$40.000

Tomate, mayonesa sriracha, mozzarella, tiras de pollo apanado, salsa de quesos y miel de abeja.

LA SUCESORA n \$45.000

Lechuga, tomate, suero de aguacate, queso costeño, bondiola en BBQ y mermelada de tocineta.

TENTACIÓN n \$45.000

Mayonesa de chimichurri, bondiola en melao de panela y tocineta.

FAST FOOD

DESGRANADO DE POLLO n \$35.000

SALCHIPOLLO n \$30.000

SALCHIPAPA PARRILLERA n \$30.000

SALCHIPAPA 4 CARNES n \$30.000



Desgranado de Pollo

MENÚ INFANTIL

CHICKEN TENDERS n \$30.000

NUGGETS DE POLLO n \$30.000



Chicken Tenders

POSTRES

BROWNIE CON HELADO n \$15.000

FLAN DE CARAMELO n \$15.000



Brownie y flan

PARA BRINDAR *junto al fuego*

REFRESCOS

AGUA n \$7.000
 COCA-COLA 400 ml n \$7.500
 FUZE TEA n \$7.000
 SODA n \$6.500

LIMONADAS

LIMONADA CEREZADA n \$12.000
 LIMONADA DE COCO n \$12.000
 LIMONADA FRAPPÉ n \$12.000
 LIMONADA DE HIERBABUENA n \$12.000

GRANIZADOS

GRANIZADO DE MARACUYÁ n \$12.000
 GRANIZADO DE MORA n \$12.000
 GRANIZADO DE FRESA n \$12.000
 GRANIZADO DE GUANÁBANA n \$12.000
 GRANIZADO DE MANDARINA n \$12.000
 GRANIZADO DE MANGO n \$12.000



Limonada Frappé

CERVEZAS

ÁGUILA n \$8.000
 CORONITA n \$7.500
 CLUB COLOMBIA n \$9.000
 CORONA n \$12.000
 STELLA ARTOIS n \$12.000
 CUSQUEÑA n \$17.000
 CUSQUEÑA DORADA n \$16.000
 CUSQUEÑA TRIGO n \$16.000

CÓCTELES

CUBA LIBRE n \$20.000
 LONG ISLAND n \$40.000
 MARGARITA n \$35.000
 MOJITO CUBANO n \$30.000
 CÓCTEL IEDEN n \$28.000
 CÓCTEL MINE n \$22.000
 CÓCTEL SU MAJESTAD n \$30.000
 SODA SABORIZADA n \$22.000



Margarita

VINOS

TARAPACÁ
 SAUVIGNON BLANC n \$120.000
 TARAPACÁ TINTO n \$120.000
 MORAS MALBEC VARIETAL n \$110.000
 SANTA CAROLINA
 CABERNET SAUVIGNON n \$150.000
 SANTA CAROLINA n \$30.000
 INTOCABLES MALBEC n \$220.000
 RAMÓN BILBAO CRIANZA n \$220.000
 CELIA MALBEC RESERVA n \$180.000

Descorche de vinos: \$30.000 (whisky y tequilas).

TEQUILAS

1800 SILVER n \$360.000
 1800 REPOSADO n \$360.000
 CENTENARIO REPOSADO n \$250.000

WHISKY

BUCHANAN'S DELUXE n \$250.000
 BUCHANAN'S MASTER n \$300.000
 OLD PARR 12 AÑOS n \$220.000
 JOHNNIE WALKER n \$220.000



El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.

MAESTROS DE LA PARRILLA • DESDE HACE MÁS DE 18 AÑOS



¡GRACIAS
POR **VENIR!**



BARRANQUILLA • CARTAGENA • TURBACO

INSTAGRAM @LAHERRADURACOL • FACEBOOK LAHERRADURACOL

Precios en pesos colombianos (COP).

Gramajes aproximados; «en crudo» indica el peso antes de la cocción.

Si tienes alguna alergia, avísale a tu mesero.

DISEÑO: LUIS KOEPKE

