



“Fiesta campestre con familia, amigos y comida de calidad en el mejor ambiente natural...!”

Una hermosa adaptación colombiana de la palabra “Jira”, somos un parque temático de ecoturismo y gastronomía que nace en el año 2019, con la idea y el propósito que nuestros visitantes tuvieran la oportunidad de disfrutar de la mejor experiencia en el más maravilloso entorno natural, manteniendo nuestras tradiciones campestres quisimos que los picnics, los henos y los festones dieran vida y color a la exquisita mezcla de naturaleza, sabor y diversión.

Sin dejar de lado sus orígenes y otras adaptaciones, la palabra “Jira” data en registros encontrados, desde mediados del siglo XVI, procede del francés antiguo *bonne chère* (buena comida), que lo traduce al español según la RAE como “Banquete o merienda, especialmente campestres, entre amigos, con regocijo y bulla”, en España se adaptó el término a varias celebraciones de sus regiones que se desarrollan con buena comida campestre.

Para nosotros es un orgullo que, nuestra identidad sea compartida a nivel mundial, por eso en homenaje a las adaptaciones de la “Jira”, quisimos fusionar las tradiciones mediante la mezcla de sabores Terra, Aer, Mare, manteniendo nuestra esencia pero con un toque de lo que otras regiones del mundo gozan, creando para tu disfrute nuestro plato insignia:

TRILOGIA LA JIRA

Exquisita combinación de sabores, pokets de pollo con espinaca y queso, lomo fino de res en salsa criolla y pulpo en mantequilla de paprika, acompañado con puré de papa, ensalada y nuestra deliciosa salsa La Jira.

Valor\$69.500



Nuestra recomendación: acompáñalo con una copa de Sangría, Tinto de Verano o Vino tinto.

ALMUERZOS

4.



ENTRADAS

Arepita de choclo

Suculenta arepita de choclo gratinada con miel de maple.

\$19.500

Arepitas de queso

Deliciosas arepitas con una exquisita salsa de queso y jirahogao.

\$14.900

Chicharroncito

Exquisitos chicharroncitos acompañados con papita criolla y casquitos de limón.

\$25.600

Picadita de chorizo y morcilla coctel

Exquisitas morcillitas choricitos santarrosanos cocteleros acompañadas con papita criolla.

\$21.700

Chunchujira

Delicioso chunchullito con papita criolla y casquitos de limón.

\$24.100

Patacon jiragao

Tres deliciosos y crocantes patacones gratinados y acompañados con nuestro exquisito jirahogado.

\$21.200

Empanaditas La Jira

Cinco deliciosas miniempanadas de carne con casquitos de limón y guacamole.

\$16.500

Madurito Jirensé

Exquisito plátano maduro con bocadillo y una deliciosa salsa de queso.

\$20.300



MENÚ KID'S

Cremita de ajiaco

Deliciosa crema de ajiaco con pollito mechado, diseñada especialmente para bebés.

\$14.800

Stryps de pollo Kids

Deliciosos filetes de pollo apanados (240 gr) con salsa de duraznos, acompañado de papitas a la francesa.

\$34.500

Carnita a la parrilla Kids

Delicioso corte de res a la parrilla de 200 gr acompañado con papitas a la francesa, madurito y nuestra deliciosa salsa baby.

\$36.100

Pechuguita a la parrilla kids

Delicioso filete de pechuga a la parrilla de 240 gr acompañado con papitas a la francesa, madurito y nuestra deliciosa salsa baby.

\$32.500

Hamburguesa La Jira kids

Deliciosas minihamburguesas con pan rustico, contiene carne de hamburguesa mixta de res y cerdo a la parrilla y vegetales. Acompañada con papas a la francesa y queso dulce a la plancha.

\$36.100



OTRAS DELICIAS

Arroz Wok La Jira (Vegano)

Delicioso arroz en una mezcla de sabores salteados en salsa teriyaki, que incluyen, tofu, zuquini verde, pimentón, champiñón y trocitos de patacón, acompañado con papa a la francesa.

\$37.700

Ensalada la Jira

Deliciosa ensalada de vegetales, lechuga crespita, champiñón, tomate cherry, aguacate, tocineta, pollo y garbanzos tostados, acompañado de una exquisita vinagreta de la casa.

\$36.700

Ensalada la Jira (Opción vegana)

Deliciosa ensalada de vegetales, lechuga crespita, champiñón, tomate cherry, aguacate, zuquini verde, patacón y garbanzos tostados, acompañado de una exquisita vinagreta de la casa.

\$36.100

SOPAS

Jiratrifasico (sancocho de tres carnes)

Exquisito sancocho de tres carnes con pollo, res y cerdo con hogado, acompañado con arroz y aguacate.

\$39.800

Mondongo La Jira

Exquisita sopa con carne de cerdo y menudo o cayo, acompañada con arroz y aguacate.

\$34.900

Mondonguito La Jira

(1/2 sopa)

\$20.200

Ajiaco La Jira

Exquisita sopa de pollo, alcaparras y crema de leche, acompañada con arroz y aguacate.

\$34.500

Ajaquito La Jira

(1/2 sopa)

\$22.500

FUSIÓN DE SABORES A LA PARRILLA

5.

Picajira Plata (4 PAX)

\$179.100

1 pechuga (porción)
1 Res (porción)
1 Costilla de cerdo (porción)
1 Chicharrón (porción)
6 Choricitos cocteleros (unidad)
6 Morcillitas cocteleras (unidad)
1 Chunchullita (porción)
1 Mazorca picadita (porción)
2 Arepita de queso (unidad)
1 Plátano maduro (unidad)
2 Papita criolla (porción)
2 guacamole (porción)
1 Porta salsas: baby, jirachurri y ají verde



Picajira Oro (6 PAX)

\$259.400

1 1/2 pechuga (porción)
1 1/2 Res (porción)
1 1/2 Costilla de cerdo (porción)
1 Chicharrón (porción)
9 Choricitos cocteleros (unidades)
9 Morcillitas cocteleras (unidades)
1 Chunchullita (porción)
1 1/2 Mazorca picadita (porción)
3 Arepita de queso (unidad)
2 Arepita de choclo (porción)
1 1/2 Plátano maduro (unidad)
3 Papita criolla (porción)
3 guacamole (porción)
1 Porta salsas: baby, jirachurri y ají verde



Picajira Diamante (8 PAX)

\$345.800

1 1/2 pechuga (porción)
1 1/2 Res (porción)
1 1/2 Costilla de cerdo (porción)
1 Bondiola de cerdo (porción)
1 Chicharrón (porción)
12 Choricitos cocteleros (unidades)
12 Morcillitas cocteleras (unidades)
1 longaniza (porción)
1 Chunchullita (porción)
2 Mazorca picadita (porción)
4 Arepita de queso (unidad)
3 Arepita de choclo (porción)
2 Plátano maduro (unidad)
4 Papita criolla (porción)
4 guacamole (porción)
1 Porta salsas: baby, jirachurri y ají verde



Parrillada Tres Carnes

\$47.800

Deliciosa combinación de tres carnes a la parrilla que incluye, carne de res (150gr), pechuga (150gr) y bondiola de cerdo (150gr), papa salada, plátano maduro con salsa de queso, bocadillo y guacamole



Parrillada Dos Carnes

\$43.500

Deliciosa combinación de dos carnes a la parrilla que incluye, carne de res (150gr), pechuga (150gr), papa salada, plátano maduro con salsa de queso, bocadillo y guacamole



Picajira Personal

\$51.100

Deliciosa combinación de productos a la parrilla que incluye, carne de res (150gr), pechuga (150gr), choricitos y morcillitas cocteleras, arepita de queso, papita criolla, plátano maduro y guacamole



PLATO FUERTE

*Ver descripción de opciones, acompañamientos y salsas en la página 7

Pechuga a la parrilla La Jira

\$46.400

Deliciosa pechuga de pollo de 380gr a la parrilla

Gratinado.....	\$48.900
Con salsa a elección.....	\$49.300
Gratinado y con salsa a elección.....	\$51.800



Bondiola de Cerdo La Jira

\$46.200

Jugosa Bondiola de cerdo al horno de 350gr

Gratinado.....	\$48.700
Con salsa a elección.....	\$49.100
Gratinado y con salsa a elección.....	\$51.600



Costillitas de cerdo La Jira

\$53.100

Deliciosas costillas de cerdo de 450gr a la parrilla

Gratinado.....	\$55.600
Con salsa a elección.....	\$56.000
Gratinado y con salsa a elección.....	\$58.500



Chuleta de cerdo La Jira

\$53.600

Deliciosa chuleta de cerdo de 450gr

Gratinado.....	\$56.100
Con salsa a elección.....	\$56.500
Gratinado y con salsa a elección.....	\$59.000



Sobrebarriga La Jira

\$52.100

Deliciosa sobrebarriga de res de 300gr a la parrilla

Gratinado.....	\$54.600
Con salsa a elección.....	\$55.000
Gratinado y con salsa a elección.....	\$57.500



Churrasco La Jira

\$55.200

Delicioso churrasco de res de 380gr abierto al mejor estilo mariposa

Gratinado.....	\$57.700
Con salsa a elección.....	\$58.100
Gratinado y con salsa a elección.....	\$60.600



Trucha La Jira

\$53.600

Deliciosa trucha al ajillo de 400gr a la plancha

Gratinado.....	\$56.100
Con salsa a elección.....	\$56.500
Gratinado y con salsa a elección.....	\$59.000

**Descripción de opciones por plato:**

***Gratinado:** exquisito queso doble crema fundido con orégano.

***Salsa:** deléitate seleccionando una de nuestras deliciosas salsas para acompañar tu plato.

***Gratinado con salsa:** Disfruta de todo el sabor con tu plato gratinado y selecciona una de las salsas con la que lo deseas acompañarlo.

*Lo anterior aplica solo para platos fuertes y platos fuertes premium que tengan la opción.

ACOMPAÑAMIENTOS:

Para nuestros deliciosos platos puedes seleccionar dos de las siguientes opciones:

Papa francesa / Papa saladada / Madurito / Ensalada de la casa / Arroz / Guacamole

*Todos los platos incluyen dos opciones de acompañamiento

*Aplica solo para platos fuertes y platos fuertes premium que tengan la opción.

**SALSAS:**

Si tu elección es un plato fuerte con salsa o gratinado con salsa, a continuación te mostramos la variedad que puedes escoger para acompañarlo:

*una sola salsa por plato que cuenten con la opción.

*Aplican solo para platos fuertes y platos fuertes premium que cuenten con la opción.

Salsa La Jira: deliciosa base de salsa bechamel de la casa (crema de leche) con pimentón, tocineta y champiñón, perfecta para acompañar cualquiera de nuestros exquisitos platos fuertes.

Salsa Morrón: exquisita salsa dulce a base de morrón ahumado (pimentón) y panela, recomendada para acompañar cualquiera de nuestros exquisitos platos fuertes.

Salsa pimienta (picante medio): deliciosa base de salsa bechamel (crema de leche) con pimienta negra molida y vino tinto, ideal para acompañar nuestros exclusivos cortes de res.

Salsa BBQ: la tradicional salsa BBQ, con el mejor toque de La Jira, nuestra recomendación, ideal para acompañar nuestras maravillosas costillas de cerdo.

Salsa Jalapeña (picante alto): salsa de jalapeños y pimentón, ideal para los amantes del picante, es el acompañante perfecto con cualquiera de nuestros exquisitos platos fuertes.

Salsa Criolla: deliciosa salsa tradicional de ajo, tomate y cebolla, ideal para los amantes de las tradiciones, un excelente acompañante con cualquiera de nuestros exquisitos platos fuertes.

Salsa de duraznos: maravillosa salsa dulce con crema de leche duraznos y leche condensada, recomendada para acompañar nuestra deliciosa pechuga a la parrilla.

PLATO FUERTE PREMIUM

*Ver descripción de opciones, acompañamientos y salsas en la página 7

Salmón Teriyaki

\$69.300

Delicioso filete de salmón de 300gr acompañado con una deliciosa salsa teriyaki, puré de papa y ensalada.



Salmón a la parrilla

\$63.100

Delicioso filete de salmón de 300gr a la parrilla

Gratinado.....\$65.600

Con salsa a elección.....\$66.000

Gratinado y con salsa a elección.....\$68.500

* Con esta opción puedes seleccionar dos acompañamientos (página 7)



Filet Mignon

\$65.400

300gr de Lomo fino albardado con tocineta, acompañado de nuestra deliciosa salsa mignon la Jira.

* Con esta opción puedes seleccionar dos acompañamientos (página 7)



Filet Mignon De La Casa

\$66.300

300gr de Lomo fino albardado con tocineta, acompañado de nuestro deliciosa salsa mignon la Jira, puré de papa y ensalada.



@LaJiraRestaurante



Bife de chorizo a la parrilla

\$62.800

Exquisito corte de lomo ancho de res de 400gr a la parrilla - te recomendamos pedirlo término 1/2 o máximo 3/4

- Gratinado.....\$65.300
- Con salsa a elección.....\$65.700
- Gratinado y con salsa a elección.....\$68.200

* Con esta opción puedes seleccionar dos acompañamientos (página 7)



Baby Beef

\$61.100

Exquisito corte de lomo fino de res de 350gr a la parrilla - te recomendamos pedirlo término 1/2 o máximo 3/4

- Gratinado.....\$63.600
- Con salsa a elección.....\$64.000
- Gratinado y con salsa a elección.....\$66.500

* Con esta opción puedes seleccionar dos acompañamientos (página 7)



Punta de Anca

\$63.900

Exquisito corte de punta de anca de 380gr a la parrilla - te recomendamos pedirlo término 1/2 o máximo 3/4

- Gratinado.....\$66.400
- Con salsa a elección.....\$66.800
- Gratinado y con salsa a elección.....\$69.300

* Con esta opción puedes seleccionar dos acompañamientos (página 7)



*Ten en cuenta que este corte es de excelente sabor, pero es fibroso por lo tanto su textura no es tan blanda.

ADICIONALES

- Porción de carne de res (adicional) 240gr \$29.100
- Porción de costillas de cerdo (adicional) 300gr \$30.100
- Porción de bondiola de cerdo (adicional) \$29.800
- Porción de pechuga (adicional) 280gr \$23.800
- Porción de Longaniza (adicional) 160gr \$17.900
- Porción de mazorca la Jira (adicional) \$12.100
- Porción de papa a la francesa (adicional) \$6.900
- Porción de papa salada (adicional) \$4.100
- Porción de papa criolla (adicional) \$5.300
- Porción de arroz (adicional) \$3.500
- Porción de ensalada (adicional) \$5.800
- Porción de Guacamole (adicional) \$4.900
- Porción de aguacate (adicional) \$4.100
- Porción de salsa la jira (adicional) \$8.800
- Porción de salsa morrón (adicional) \$6.400
- Porción de salsa pimienta(adicional) \$5.400
- Porción de salsa BBQ (adicional) \$5.400
- Porción de salsa Criolla (adicional) \$4.500
- Porción de salsa Jalapeña (adicional) \$6.100
- Porción de salsa de Duraznos (adicional) \$10.800
- Quesadillo \$6.100

POSTRES Y CAFÉ

12.

Postre brownie con helado	\$11.300
Postre cuajada con melado	\$ 7.700
Tinto tradicional de panela	\$2.000

BEBIDAS ESPECIALES

Refajo en cantina para 4 personas: Refrescante bebida que incluye dos cervezas andina, una colombiana, una ponymalta, y una copa de aguardiente).	\$34.300
Refajo en cantina para 6 personas: Refrescante bebida que incluye tres cervezas andina, dos colombianas, una ponymalta, y dos copas de aguardiente).	\$52.400
Tinto de Verano: Refrescante bebida en una maravillosa mezcla de vino tinto y gaseosa	\$12.200
Jarra Tinto de Verano (6 personas): Refrescante bebida en una maravillosa mezcla de vino tinto y gaseosa en una jarra para 6 personas	\$74.800
Copa de Sangría: Deleitante combinación de vino, frutas maceradas, especias y jugo de naranja en copa	\$13.600
Jarra de Sangría (7 personas): Deleitante combinación de vino, frutas maceradas, especias y jugo de naranja en jarra para 7 personas	\$84.200



JUGOS NATURALES

Cantina de limonada de 8 vasos	\$39.500
Cantina de limonada de panela de 8 vasos	\$42.200
Cantina de limonada de 6 vasos	\$29.300
Cantina de limonada de panela 6 vasos	\$31.500
Limonada natural	\$5.400
Limonada natural de panela	\$6.300
Limonada de Cereza	\$13.700
Limonada de coco	\$12.300
Jugo de fresa	\$8.900
Jugo de lulo	\$8.900
Jugo de mango	\$8.900
Jugo de mora	\$8.900
Jugo de fresa en leche	\$11.400
Jugo de lulo en leche	\$11.400
Jugo de mango en leche	\$11.400
Jugo de mora en leche	\$11.400



GASEOSAS

Agua en botella	\$6.700
Agua botella con gas	\$6.700
Breña 350 ml	\$6.700
Coca cola original 350ml	\$6.700
Coca cola zero 350 ml	\$6.700
Colombiana 350 ml	\$6.700
Manzana 350 ml	\$6.700
Pepsi 350ml	\$6.700
Seven up 350ml	\$6.700
Uva Postobón 350ml	\$6.700
Ponymalta 350ml	\$6.700



CERVEZAS

Águila 330 ml	\$7.200
Águila en lata 330ml	\$7.200
Águila light 330ml	\$7.200
Águila light lata 330ml	\$7.200
Póker 330 ml	\$7.200
Póker en lata 330ml	\$7.200
Andina 330 ml	\$7.200
Andina lata 355 ml	\$7.200
Club Colombia dorada 330ml	\$7.700
Club Colombia dorada lata 330ml	\$7.700
Club Colombia negra 330ml	\$7.700
Club Colombia negra lata 330ml	\$7.700
Club Colombia roja 330ml	\$7.700
Club Colombia roja lata 330ml	\$7.700
Coronita 210 ml	\$9.800
Corona 355ml	\$12.800
Heineken botella 355ml	\$10.700



VINOS Y LICORES

Copa de vino	\$10.100
Vino tinto Frontera cabernet Sauvignon 750ml	\$75.300
Vino tinto Frontera Sauvignon blanc 750ml	\$75.300
Vino tinto Gato negro cabernet Sauvignon 750ml	\$86.200
Vino tinto Gato negro Sauvignon blanc 750ml	\$86.200
Vino lambrusco Tinto 700ml	\$67.900
Vino lambrusco Blanco 700ml	\$67.900
Vino tinto Lazo cabernet Sauvignon 750ml	\$75.900
Vino tinto Lazo Sauvignon blanc 750ml	\$75.900
Vino Quinta las Cabras Cabernet Sauvignon	\$49.700
Whisky buchanan´s 750ml	\$371.600
Whisky buchanan´s 375ml	\$204.600
Whisky Old parr 750ml	\$339.500
Whisky Old parr 500ml	\$234.700
Aguardiente néctar azul 750ml	\$91.500
Aguardiente néctar azul 375ml	\$51.600
Aguardiente Antioqueño Sin azúcar 750ml	\$113.100
Aguardiente Antioqueño Sin azúcar 375ml	\$61.800
Ron caldas 750ml	\$115.200
Ron caldas 375ml	\$59.100



DECORACIONES

Decoración Diamante: Incluye 25 globos, un festón de feliz cumpleaños y una cortina decorativa.	\$60.000
Decoración Oro: Incluye 17 globos, un festón de feliz cumpleaños y una cortina decorativa.	\$50.000
Decoración Plata: Incluye 9 globos y un festón de feliz cumpleaños.	\$35.000

OTROS SUPER PLANES

Fiesta Jiragranja Kids: Celebra en grande los cumpleaños de tus hijos con la mejor diversión...

Fiesta Jiragranja Social: Celebra en grande cualquier ocasión de tus seres queridos...

Fiesta Jiragranja Corporativa: Celébrale a quienes hacen grande tu empresa, pregunta como...

Jirabonos regalo y corporativos: Si quieres tener un detalle con tus seres queridos o tus colaboradores, pregunta por nuestros bonos regalo...

Jiraplanes para todos: Siempre queremos compartir en familia o con amigos, tenemos unos super combos diseñados especialmente para que disfrutes de la mejor diversión y sabor

*Todos nuestros productos incluyen en el precio los impuestos de ley
*La propina o el servicio se distribuye en todo nuestro personal y es totalmente voluntario.