



# “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.

## JUGOS NATURALES

Cantina de limonada de 8 vasos	\$ 61.100
Cantina de limonada de panela de 8 vasos	\$ 62.300
Cantina de limonada de 6 vasos	\$ 51.100
Cantina de limonada de panela 6 vasos	\$ 49.500
Limonada natural	\$ 9.000
Limonada natural de panela	\$ 9.000
Limonada de Cereza	\$ 19.400
Limonada de coco	\$ 20.700
Jugo de fresa	\$ 9.900
Jugo de lulo	\$ 9.900
Jugo de mango	\$ 9.900
Jugo de mora	\$ 9.900
Jugo de fresa en leche	\$ 12.200
Jugo de lulo en leche	\$ 12.200
Jugo de mango en leche	\$ 12.200
Jugo de mora en leche	\$ 12.200
Jugo de Naranja (desayunos)	\$ 10.100
Zumo de limón 60gr	\$ 3.900
Adición bebida michelada	\$ 3.800



## GASEOSAS

Bretaña en botella 350 ml	\$ 8.200
Gaseosa en botella 350ml	\$ 8.200
Gaseosa pet 250ml	\$ 5.500
Agua Hatsu en botella 500ml	\$ 9.800
Agua Hatsu en botella con gas 300ml	\$ 7.200
Agua Cristal en botella 600ml	\$ 6.500
Botellón de agua 18,9lts	\$ 38.500

## LICORES

Whiskey buchanan's 750ml	\$ 573.600
Whiskey buchanan's 375ml	\$ 320.600
Whiskey Old parr 750ml	\$ 539.900
Whiskey Old parr 500ml	\$ 286.800
Tequila Jimador 750ml	\$ 225.900
Aguardiente néctar azul 750ml	\$ 155.200
Aguardiente néctar azul 375ml	\$ 84.400
Aguardiente néctar verde 750ml FC	\$ 155.200
Aguardiente néctar verde 375ml FC	\$ 84.400
Aguardiente Antioqueño Sin azucar 750ml	\$ 165.400
Aguardiente Antioqueño Sin azucar 375ml	\$ 107.900



## CERVEZAS

Cerveza Nacional en botella 330ml	\$ 9.100
Cerveza Nacional en lata 330ml	\$ 11.800
Cerveza Club colombia en botella 330ml	\$ 11.500
Cerveza Club colombia en lata 330ml	\$ 12.500
Cerveza importada 300ml	\$ 15.500
Cerveza importada 250ml	\$ 12.500
Zumo de limón 60gr	\$ 3.900
Adición bebida michelada	\$ 2.000



## VINOS

Vino tinto Frontera cabernet sauvignon 750ml	\$ 157.600
Vino tinto Frontera sauvignon blanc 750ml	\$ 157.600
Vino tinto Gato negro cabernet sauvignon 750ml	\$ 194.100
Vino tinto Gato negro sauvignon blanc 750ml	\$ 194.100
Vino lambrusco Tinto 750ml	\$ 194.100
Vino lambrusco Blanco 700ml	\$ 194.100
Vino tinto Lazo cabernet sauvignon 750ml	\$ 123.400
Vino tinto Lazo sauvignon blanc 750ml	\$ 123.400
Vino Espumoso JP Chenet ice rosado 750ml	\$ 185.200



lajiragranjarestaurante.com

@LaJiraGranjaRestaurante

\*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.

V01082026

## ENTRADITAS

<b>Arepita de choclo</b>	\$22.700	<b>Picadita de chorizo y morcilla coctel</b>	\$27.200
Suculenta arepita de choclo gratinada con miel de maple.		Exquisitas morcillitas choricitos santarosanos cocteleros acompañadas con papita criolla.	
<b>Arepitas de queso</b>	\$18.700	<b>Chunchujira</b>	\$35.700
Deliciosas arepitas con una exquisita salsa de queso y jirahogao.		Delicioso chunchullito con papita criolla y casquitos de limón.	
<b>Ceviche de chicharrón</b>	\$41.900	<b>Patacon jiragao</b>	\$25.600
Crocantes trozos de chicharrón marinados con cebolla morada encurtida, maíz tierno tostado, limón fresco y un toque de guacamole cremoso, acompañado con dos exquisitas arepitas de queso.		Tres deliciosos y crocantes patacones gratinados y acompañados con nuestro exquisito jirahogado.	
<b>Porcheta de cerdo</b>	\$33.600	<b>Empanaditas La Jira</b>	\$19.200
Corte de cerdo jugoso con piel crocante estilo chicharrón, cocinado lentamente para lograr un interior tierno y sabroso y acompañado de crocantes papitas criollas.		Cinco deliciosas mini empanadas artesanales de carne con casquitos de limón y guacamole.	
		<b>Madurito Jirense</b>	\$24.100
		Rústico y exquisito plátano maduro con bocadillo y una deliciosa salsa de queso.	

## MENÚ KID'S

<b>Cremita de ajiaco</b>	\$18.900
Deliciosa crema de ajiaco con pollito mechado, diseñada especialmente para bebés.	
<b>Stryps de pollo Kids</b>	\$39.200
Deliciosos filetes de pollo apanados con salsa de duraznos, acompañado de papitas a la francesa.	
<b>Carnita a la parrilla Kids</b>	\$40.900
Delicioso corte de res a la parrilla, acompañado con papitas a la francesa, madurito y nuestra deliciosa salsa de duraznos.	
<b>Pechuguita a la parrilla kids</b>	\$36.300
Delicioso filete de pechuga a la parrilla, acompañado con papitas a la francesa, madurito y nuestra deliciosa salsa de duraznos.	
<b>Hamburguesa La Jira kids</b>	\$39.300
Divertida hamburguesa 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.	

## OTRAS DELICIAS

<b>Ensalada la Jira</b>	\$45.500
Fresca combinación de lechuga crespa, champiñones salteados, tomates cherry, aguacate, crujientes trozos de tocineta, tiras de pechuga de pollo a la plancha y garbanzos tostados. Todo acompañado con una exquisita vinagreta artesanal de la casa.	
<b>Ensalada la Jira (Opción vegana)</b>	\$48.800
Una explosión de frescura: lechuga crespa, champiñones salteados, tomate cherry, aguacate, zuquini verde, patacón crocante y garbanzos tostados. Todo acompañado de una exquisita vinagreta artesanal de la casa.	

## SOPAS

<b>Mondongo La Jira</b>	\$42.200
Exquisita sopa elaborada con carne de cerdo y mondongo (menudo o cayo), cocinada lentamente con papa, zanahoria y especias tradicionales. Se sirve acompañada de arroz blanco y aguacate fresco.	
<b>Mondonguito La Jira</b> (1/2 sopa)	\$25.900
<b>Ajiaco La Jira</b>	\$40.500
Tradicional sopa de pollo con papa criolla, sabanera y pastusa, aromatizada con guasca y servida con alcaparras y crema de leche al gusto. Acompañada de arroz blanco y aguacate fresco.	
<b>Ajiaquito La Jira</b> (1/2 sopa)	\$25.800
<b>Jiratrifasico (sancocho de tres carnes)</b>	\$57.200
Sabroso sancocho campesino con tres tipos de carne: pollo, res y cerdo, cocidos a fuego lento para lograr un caldo espeso y lleno de sabor. Servido con hogao tradicional, arroz blanco y aguacate fresco.	

lajiragranjarestaurante.com




  
 @LaJiraGranjaRestaurante

\*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.

# FUSIÓN DE SABORES A LA PARRILLA

5.

## Picajira Plata (4 PAX)

\$228.100

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)

\$326.300

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)

\$426.800

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

## Picajira Personal

\$61.700

Deliciosa combinación de sabores a la parrilla: incluye dos proteínas a elección (carne de res, pechuga de pollo o bondiola de cerdo), acompañadas de choricitos y morcillitas cocteleras. Se sirve con arepita de queso, papita criolla dorada, plátano maduro y guacamole fresco.



## Parrillada Tres Carnes

\$60.400

Una irresistible combinación parrillera que reúne lo mejor de nuestra cocina: carne de res, pechuga de pollo y bondiola de cerdo, asadas a la perfección. Acompañada de papa salada, plátano maduro con queso y bocadillo, y nuestro guacamole fresco de la casa.

## Parrillada tres carnes con costilla de cerdo

\$67.400

Una experiencia parrillera llena de sabor: costilla de cerdo, acompañada de dos proteínas a elección (carne de res, pechuga de pollo o bondiola de cerdo), asadas a la perfección. Se sirve con papa salada, plátano maduro gratinado con queso y bocadillo, y guacamole fresco de la casa.

## Parrillada Dos Carnes

\$55.200

Deliciosa combinación a la parrilla con dos proteínas a elección: carne de res, pechuga de pollo o bondiola de cerdo, preparadas al fuego para resaltar todo su sabor. Acompañada de papa salada, plátano maduro gratinado con queso y bocadillo, y nuestro guacamole fresco de la casa.



# PLATO FUERTE

\*Ver descripción de opciones, acompañamientos y salsas en la página 8

## Costillitas de cerdo La Jira

\$66.100

Costillitas de cerdo tiernas y jugosas, marinadas con especias de la casa y asadas lentamente hasta lograr un dorado perfecto. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

Gratinado.....\$68.200

Con salsa a elección.....\$69.800

Gratinado y con salsa a elección.....\$71.900

## Costillas de cerdo Teriyaki

\$69.400

Jugosas costillas de cerdo bañadas en nuestra exquisita salsa teriyaki con un toque de ajonjolí tostado, que aporta un equilibrio perfecto entre dulzura y profundidad de sabor. Se acompañan con cremoso puré de papa artesanal y ensalada fresca de la huerta.

\* Opción única de acompañamientos

## Bondiola de Cerdo La Jira

\$53.700

Corte jugoso y tierno de bondiola de cerdo, cocinado lentamente al horno y luego sellado a la parrilla para intensificar su sabor. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

Gratinado.....\$55.800

Con salsa a elección.....\$57.500

Gratinado y con salsa a elección.....\$59.600

## Chuleta de cerdo La Jira

\$62.200

Corte especial de cerdo, sazonado y sellado a la plancha, con un irresistible reborde crocante de chicharrón que aporta textura y sabor inigualables. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

Gratinado.....\$64.900

Con salsa a elección.....\$66.700

Gratinado y con salsa a elección.....\$68.800

## Baby Beef

\$67.200

Corte grueso y jugoso de lomo de res, reconocido por su suavidad y sabor delicado. Asado a la parrilla para realzar sus jugos naturales, acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones. Te recomendamos disfrutarlo en término medio (1/2) o tres cuartos (3/4).

Gratinado.....\$69.100

Con salsa a elección.....\$70.600

Gratinado y con salsa a elección.....\$72.500

## Churrasco La Jira

\$66.100

Clásico churrasco de res, abierto al estilo mariposa y asado a la parrilla para resaltar su sabor auténtico. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones. Para disfrutarlo al máximo, te recomendamos pedirlo en término medio (1/2) o tres cuartos (3/4).

Gratinado.....\$68.200

Con salsa a elección.....\$69.800

Gratinado y con salsa a elección.....\$71.900

## Sobrebarriga Criolla

\$57.400

Tradicional y jugosa sobrebarriga cocinada lentamente, bañada en una tradicional salsa criolla hecha con tomate, cebolla y especias de la casa, acompañada de papa, yuca, mazorca y plátano, con arroz blanco y aguacate.

\*Opción única de acompañamientos





### Filet Mignon De La Casa

\$69.900

Medallón de lomo fino albordado en tocineta crocante, sellado y bañado en nuestra exquisita salsa mignon, acompañado con un cremoso puré de papa artesanal y ensalada fresca de la huerta.  
\* Opción única de acompañamiento

### Bife de chorizo a la parrilla

\$69.300

Corte premium de lomo ancho de res, asado a la parrilla para resaltar todo su sabor y jugosidad. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones. Para disfrutarlo al máximo, te recomendamos pedirlo en término medio (1/2) o tres cuartos (3/4).

Gratinado.....\$71.200

Con salsa a elección.....\$72.700

Gratinado y con salsa a elección.....\$74.600

### Punta de Anca

\$69.700

Clásico corte colombiano, jugoso y lleno de sabor asado a la parrilla. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones. Recomendado en término medio (1/2) o tres cuartos (3/4) para una textura ideal.

Gratinado.....\$71.600

Con salsa a elección.....\$73.100

Gratinado y con salsa a elección.....\$75.000

### Pechuga a la parrilla solita

\$52.900

Jugosa pechuga de pollo, asada lentamente a la parrilla para conservar su suavidad y realzar su sabor natural. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

### Pechuga a la parrilla gratinada

\$55.100

Pechuga de pollo a la parrilla, jugosa y perfectamente sellada, gratinada con una generosa capa de queso fundido que realza su sabor y textura. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

### Pechuga a la parrilla con salsa La Jira

\$56.100

Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de nuestra salsa insignia La Jira, una receta especial de la casa que aporta carácter, profundidad y un equilibrio perfecto de sabores. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

### Pechuga a la parrilla con salsa BBQ

\$54.800

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa BBQ, con notas ahumadas y ligeramente dulces que resaltan el sabor del pollo y brindan una experiencia intensa y tradicional de parrilla. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

### Pechuga a la parrilla con salsa de Duraznos

\$56.600

Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de una delicada salsa de duraznos, que combina sutiles notas dulces y frutales, logrando un contraste suave y sofisticado en cada bocado. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

### Salmón Teriyaki

\$71.200

Delicado filete de salmón, sellado a la perfección y bañado en una suave y equilibrada salsa teriyaki. Se acompaña con cremoso puré de papa artesanal y ensalada fresca de temporada.  
\*Opción única de acompañamientos.

### Salmón A La Plancha

\$69.900

Jugoso filete de salmón sellado a la plancha, acompañado con nuestra tradicional pera de papa y una ensalada fresca de la huerta.  
\*Opción única de acompañamientos.



## Trucha La Jira

\$65.600

Filete de trucha fresca preparado a la plancha y bañado en una fragante salsa de ajillo con mantequilla y finas hierbas. acompáñalo como mejor desees con dos de nuestras deliciosas opciones.

Gratinado.....\$67.700

Con salsa a elección.....\$69.300

Gratinado y con salsa a elección.....\$71.400



## ADICIONALES

Porción de carne de res (adicional) 240gr	\$ 36.500
Porción de costillas de cerdo (adicional) 300gr	\$ 37.400
Porción de bondiola de cerdo (adicional)	\$ 31.200
Porción de pechuga (adicional) 280gr	\$ 25.700
Porción de Longaniza (adicional) 160gr	\$ 13.600
Porción de mazorca la Jira (adicional)	\$ 19.600
Porción de papa a la francesa (adicional)	\$ 7.500
Porción de papa salada (adicional)	\$ 5.800
Porción de papa criolla (adicional)	\$ 6.500
Porción de arroz (adicional)	\$ 4.500
Pera de papa (adicional)	\$ 6.200
Porción de pure de papa (adicional)	\$ 6.500
Porción de ensalada (adicional)	\$ 6.200
Porción de Guacamole (adicional)	\$ 6.800
Porción de aguacate (adicional)	\$ 6.500
Porción de salsa la jira (adicional)	\$ 7.100
Porción de salsa morrón (adicional)	\$ 6.400
Porción de salsa pimienta (adicional)	\$ 5.700
Porción de salsa BBQ (adicional)	\$ 6.300
Porción de salsa Criolla (adicional)	\$ 5.300
Porción de salsa Jalapeña (adicional)	\$ 5.200
Porción de salsa de Duraznos (adicional)	\$ 8.500
Quesadillo	\$ 6.900

### 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 salada / Madurito / Ensalada de la casa / Arroz / Guacamole / Salteado de vegetales / Pera de papa.**

\*Todos los platos incluyen dos opciones de acompañamiento

\*Aplica solo para platos fuertes 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, tocino 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.

[lajirgranjarestaurante.com](http://lajirgranjarestaurante.com)



@LaJiraGranjaRestaurante

\*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.





Delítate después de almorzar con uno de nuestros deliciosos postres, elaborados con el mejor sabor de la Jira.

**Helado de dos sabores La Jira**  
COP \$13.100

Esta deliciosa combinación de sabores incluye, dos bolitas de helado, dulce de fresa, crema de chantilly, dos galletas y un delicioso barquillo.

**Helado de un sabor**  
COP \$7.200

Esta deliciosa combinación de sabores incluye, una bolita de helado, dulce de fresa, crema de chantilly, galleta y un delicioso barquillo.

**Navegante Jirense de helado**  
COP \$24.800

Navega en deliciosos sabores de helado y banano, con crema de chantilly, salsa de nutella y dulce de fresa.

**Matrimonio de sabores La Jira**  
COP \$17.400

Esta deliciosa combinación de sabores incluye brevas con arequipe, queso doble crema y un delicioso dulce de mora.

**Crepes de nutella La Jira**  
COP \$17.500

Deleítate con este delicioso crepes de helado, banano y arequipe, bañado con salsa de fresas y salsa de nutella.

**Brownie con helado**  
COP \$16.400

Una deliciosa mezcla de brownie, helado, dulce de fresa y salsa de avellanas.

**Brownie con helado de Cumpleaños La Jira.**  
COP \$17.500

Si estas celebrando una ocasión con algún ser querido, esta es tu mejor opción para que se deleite esta es tu mejor opción para que se deleite.

**Cuajada Gratinada**  
COP \$12.800

Una deliciosa opción de cuajada gratinada con dulce de mora y melado de panela.



lajiragranjarestaurante.com

  
 @LaJiraGranjaRestaurante

\*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.



# DECORACIONES

Sabemos que una celebración, siempre debe llevar el mejor ambiente de alegría y celebración, por eso te brindamos algunas opciones de decoración para que selecciones la que más te guste para tu fiesta:



## DECORACIÓN PLATA

10 globos, y festón de feliz cumpleaños (color a elección)

\$ 40,000 COP

## DECORACIÓN ORO

18 globos, festón de feliz cumpleaños y cortina (color a elección)

\$ 58,000 COP

## DECORACIÓN DIAMANTE

26 globos, festón de feliz cumpleaños y cortina decorativa (color a elección)

\$ 68,000 COP

## ESPECIALES O TEMÁTICAS

### Arco de globos en L con cortinas: \$140.000

Globos color a elección  
2 cortinas decorativas a cuadros  
Numero de cumpleaños  
Feston de feliz cumpleaños  
Colores de globos a elección

### Decoración especial bronce: \$285.000 COP

Un panel con globos y letrero neón opciones  
( MI GRADO, HAPPY BIRTHDAY , OH BABY o NUESTRA BODA)  
con opción de sacar letrero personalizado en mdf  
Colores de globos y panel a elección (sin mesas)  
Tropesones de personajes (adicionales):  
30 CM \$42.000 COP  
40CM \$56.000 COP  
50CM \$77.000 COP  
90CM \$167.000 COP

### Decoración especial plata: \$330.000 COP

1 panel con diseño personalizado, letrero y globos color a elección (sin mesas)

Tropesones de personajes (adicionales):  
Tropesones de personajes (adicionales):  
30 CM \$42.000 COP  
40CM \$56.000 COP  
50CM \$77.000 COP  
90CM \$167.000 COP

### Decoración especial oro: \$340.000 COP

Un panel con globos y letrero neón opciones  
(MI GRADO, HAPPY BIRTHDAY, OH BABY o NUESTRA BODA)  
Colores de globos a elección  
Tropesones de personajes (adicionales):  
Tropesones de personajes (adicionales):  
30 CM \$42.000 COP  
40CM \$56.000 COP  
50CM \$77.000 COP  
90CM \$167.000 COP

### Decoración especial diamante: \$350.000 COP

Un aro metalico con globos y letrero neón (sin mesas) opciones  
( MI GRADO, HAPPY BIRTHDAY , OH BABY o NUESTRA BODA)  
Colores de globos a elección (sin mesas)  
Tropesones de personajes (adicionales):  
Tropesones de personajes (adicionales):  
30 CM \$42.000 COP  
40CM \$56.000 COP  
50CM \$77.000 COP  
90CM \$167.000 COP

### Decoración especial zafiro: \$410.000

2 paneles con diseño personalizado, letrero y globos color a elección (sin mesas)  
Tropesones de personajes (adicionales):  
Tropesones de personajes (adicionales):  
30 CM \$42.000 COP  
40CM \$56.000 COP  
50CM \$77.000 COP  
90CM \$167.000 COP

## OTROS SUPER PLANES

**Fiesta Jiragranja Kids:** Celebra en grande los cumpleaños de tus hijos...

**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 especiales para que vengas y disfrutes de la mejor diversión y sabor

