

# BIENVENIDOS ..... WELCOME

JUAN JOSÉ  
RESTAURANTE  
PARRILLA  
"Me importa un chorizo"



Juan José  
"Me importa un chorizo"  
Restaurante Típico - Parrilla



Juan José me importa un chorizo



juanjosemeimportaunchorizo

meimportaunchorizo@hotmail.com

[www.juanjosemeimportaunchorizo.com](http://www.juanjosemeimportaunchorizo.com)

## DESAYUNOS

## DESAYUNOS HASTA LAS 11 AM



**Caldo de costilla**  
(Beef rib soup)  
\$12.000



**Huevos al gusto**  
Eggs your way

**Huevos pericos,**  
fritos o revueltos  
(Soft boiled eggs,  
fried eggs)  
\$6.500



**Huevos con salchicha**  
(Eggs with sausage)  
\$11.000



**Arepa con hogao**  
(Arepa with hogao)  
\$7.000

**Arepa con queso**  
(Arepa with cheese)  
\$8.000



**Aguapanela con queso**  
(Sugarcane water with cheese)  
\$8.500



**Arepa de chόcolo**  
(Corn Arepa)  
\$10.000



**Chocolate con queso**  
(Hot chocolate with cheese)  
\$9.000



**Chocolate solo**  
(Hot chocolate)  
\$6.500

**Café con leche**  
(Coffee with milk)  
\$7.000

**Aguapanela**  
(Sugarcane water)  
\$5.500

# CALENTADOS



## **Calentado Full Equipo**

Arepa con queso, carne, huevo, plátano y chicharrón  
(Arepa with cheese, Grilled beef, egg and fried pork belly)

Completo \$ 46.000

Junior \$ 37.000



## **Calentado Chicharrón y arepa con queso**

Fried pork belly with arepa and cheese)

Completo \$ 36.000

Junior \$ 29.500



**Calentado Huevo y arepa con queso**  
(Arepa with cheese and egg)  
Completo \$ 26.000  
Junior \$ 19.500

**Calentado Carne y arepa con queso**  
(Arepa with cheese and meat)  
Completo \$ 31.500  
Junior \$ 26.500



# PARA PICAR

## APPETIZER

**Todoterreno**  
(Arepa con queso, chorizo, morcilla y chicharrón)  
(Arepa with cheese, chorizo, Morcilla and Fried pork belly)

\$34.000



**Chunchullo**  
\$24.000



**Chorizo con arepa con queso**  
(Chorizo with arepa and cheese)  
\$21.500



**Chicharrón con arepa con queso**  
(Fried pork belly with arepa and cheese)  
\$35.000



**Ceviche Montañero**  
\$ 32.000



**Morcilla, chicharrón y arepa con queso**  
(Morcilla, Fried pork belly with arepa and cheese)  
\$28.000



**Morcilla con arepa con queso**  
( Morcilla with arepa and cheese)  
\$21.500

## PARA PICAR APPETIZER



**Chicharrón con chorizo y arepa con queso**  
(Fried pork belly, chorizo and arepa with cheese)  
\$28.000



**Morcilla con chorizo y arepa con queso**  
(Morcilla, chorizo and arepa with cheese)  
\$21.500



**1/2 Plato de Chicharrón con Arepa Redonda**  
(Half a plate of Fried pork belly with round arepa)  
\$19.000



**Patacón con hogao y guacamole**  
(Fried plantain with hogao and Guacamole)  
\$15.500



**Empanadas**  
\$ 15.000

**Plátano maduro con queso y bocadillo**  
(Sweet plaitain with cheese and snacks)  
\$15.500



**25-30 minutos de preparación**

# PLATOS VEGETARIANOS VEGETARIANS DISHES



## Ensalada Juan José

(Aguacate, Lechuga, Tomate Cherry, maíz tierno, crutones, queso parmesano, aceite oliva y vinagre balsámico)

## (Juan Jose salad)

(Avocado, lettuce, tomato, parmesan cheese, olive oil and dressing)

## Ensalada Juan José

Con Pechuga \$ 37.000

Sin pechuga \$ 22.500



## Frijol Vegano

(Arroz, aguacate y tajada de plátano)

## Vegan beans

(Rice, avocado and a slice of plantain)

Completa \$ 30.000

Junior \$ 21.000

# MENÚ INFANTIL KIDS MENU



## Pincho de pollo con papas a la francesa

(Chicken skewer with french fries)

\$26.500



## Pincho de Res Francesa

\$27.000



## Nuggets con papas a la francesa

Nuggets with fries

\$26.000

# SOPAS SOUPS

## SABADO, DOMINGOS Y FESTIVOS

**Ajiaco con pollo**  
(Arroz, arepa y aguacate)  
**Ajiaco with chicken**  
(Rice, arepa and avocado)  
Completo \$ 38.500  
Junior \$ 26.500



## TODOS LOS DIAS

**Mondongo**  
(Arroz, banano, arepa y aguacate)  
(Rice, arepa, avocado  
and banana)  
Completo \$ 39.000  
Junior \$ 29.000



## MIERCOLES, VIERNES, SÁBADO, DOMINGO Y FESTIVOS

**Sancocho de  
morrillo o cola**  
(Arroz, arepa y aguacate)  
(Rice, arepa and avocado)  
Completo \$ 39.500  
Junior \$ 29.000



# COMIDA TÍPICA TYPICAL DISHES

## Bandeja Paísa

(Chicharrón, Arroz, Chorizo, Morcilla, Frijol, Carne Molida, Huevo, Aguacate, Arepa Redonda, Tajada de Maduro)

(Fried pork belly, Rice, Chorizo, Morcilla, Ground Meat, Egg, Beans, Avocado, Round Arepa, Maduro Slice)

Completa \$ 47.500

Junior \$ 39.000



## Frijoles con chicharrón

(Arroz, aguacate y arepa)

Beans with Fried pork belly

(Arepa, rice and avocado)

Completo \$ 43.000

Junior \$ 34.000



## Frijoles Verdes

**SÁBADO, DOMINGO Y FESTIVOS**

(Chicharrón arroz, aguacate, arepa)

Completo \$ 43.000

Junior \$ 34.000

## Cazuela de frijoles

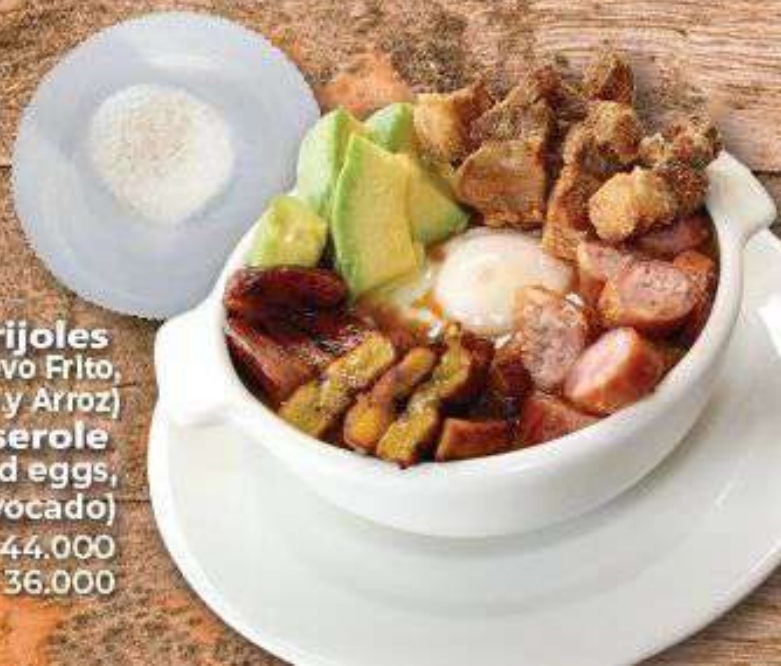
(Frijoles, Chorizo, Chicharrón, Huevo Frito, Platano Maduro, Aguacate y Arroz)

**Bean casserole**

(Chorizo, Fried pork belly fried eggs, sweet plantain, rice and avocado)

Completa \$ 44.000

Junior \$ 36.000



# COMIDA TÍPICA TYPICAL DISHES

**Bistec de res o cerdo**  
**Beef steak or pork steck**  
(Arroz y Maduro)  
Completa \$ 45.000  
Junior \$ 35.000



**Marinilla**  
(Arroz, carne molida, huevo, Aguacate, arepa y plátano)  
(Rice, ground beef, fried eggs, avocado, arepa, sweet plantain)  
Completa \$ 42.000  
Junior \$ 31.000



**Sobrebarbilla dorada o en salsa**  
**Baked flank steak or in sauce**  
(Papa Salada y Maduro)  
Completa \$ 44.000  
Junior \$ 35.000



**Lengua en salsa**  
(Arroz, papa francesa y ensalada)  
**Tongue in sause**  
(Rice, French fries and salad)  
Completa \$ 44.000  
Junior \$ 35.000

# PARRILLA

## BBQ (BARBECUE)



**Picada JuJo x 2 \$105.000**

**Picada JuJo x 4 \$180.000**

Carne res, pechuga,  
chorizo, morcilla,  
chicharrón, maduro, papa  
criolla, arepa redonda,  
guacamole, hogao



**Lomo de cerdo**  
(Maduro y Arepa con Queso)  
Pork tenderloin  
Completo \$ 42.000  
Junior \$ 32.000



**Lomo de res**  
(Maduro y Arepa con Queso)  
Beef tenderloin  
Completo \$ 49.500  
Junior \$ 37.500

### PORCIONES

|                  |          |
|------------------|----------|
| Arroz:           | \$ 4.000 |
| Criolla:         | \$ 5.000 |
| Costilla de res: | \$ 8.000 |
| Morcilla:        | \$11.000 |
| Arequipe:        | \$ 6.000 |
| Helado:          | \$ 6.500 |
| Papayuela:       | \$ 6.500 |
| Carne Molida:    | \$16.000 |
| Papa Salada:     | \$ 4.500 |

|             |          |
|-------------|----------|
| Francesa:   | \$ 8.000 |
| Huevo:      | \$ 3.000 |
| Platanos:   | \$ 4.500 |
| Queso:      | \$ 5.500 |
| Ensalada:   | \$ 4.500 |
| Calentado:  | \$13.000 |
| Dulce mora: | \$ 5.500 |
| Aguacate:   | \$ 4.500 |
| Yuca:       | \$ 4.000 |

### TAZAS

|               |           |
|---------------|-----------|
| Ajlaco:       | \$ 9.500  |
| Mondongo:     | \$ 17.000 |
| Sancocho:     | \$ 8.500  |
| Frijol:       | \$16.000  |
| Taza de Caldo | \$ 7.000  |

# PARRILLA BBQ (BARBECUE)

## Churrasco Steak

(Maduro, Papa Salada  
y Ensalada)

Completo \$ 49.000

Junior \$ 38.000



## Punta de anca (Sirloin cap)

(Maduro, Papa Salada y Ensalada)

Completa \$ 49.000

Junior \$ 38.000



## Costillas de cerdo BBQ (BBQ pork ribs)

(Maduro, Papa Salada y Ensalada)

\$ 48.500



## Pechuga a la plancha Grilled chicken breast

( Papa Francesa y Ensalada)

Completa \$ 43.000

Junior \$ 32.500

## CORTE ESPECIAL

### Bife chorizo

(Ensalada salmón  
y papa en cascós)

\$ 58.000

# PARRILLA BBQ (BARBECUE)

## Gratinado

|               | Completo  | 1/2 Porción |
|---------------|-----------|-------------|
| Churrasco     | \$ 53.500 | \$ 42.500   |
| Punta de Anca | \$ 53.500 | \$ 42.500   |
| Lomo de Cerdo | \$ 47.000 | \$ 37.500   |
| Lomo de Res   | \$ 54.000 | \$ 42.000   |
| Pechuga       | \$ 48.000 | \$ 38.000   |

Todos los platos van acompañados de arroz y ensalada



## Champiñones

|               | Completo  | 1/2 Porción |
|---------------|-----------|-------------|
| Churrasco     | \$ 58.000 | \$ 47.000   |
| Punta de Anca | \$ 58.000 | \$ 47.000   |
| Lomo de Cerdo | \$ 51.000 | \$ 41.500   |
| Lomo de Res   | \$ 58.500 | \$ 46.500   |
| Pechuga       | \$ 52.500 | \$ 42.000   |

Todos los platos van acompañados de arroz y ensalada



## Encebollado

|               | Completo  | 1/2 Porción |
|---------------|-----------|-------------|
| Churrasco     | \$ 52.500 | \$ 41.500   |
| Punta de Anca | \$ 52.500 | \$ 41.500   |
| Lomo de Cerdo | \$ 45.500 | \$ 35.500   |
| Lomo de Res   | \$ 53.000 | \$ 41.000   |
| Pechuga       | \$ 46.500 | \$ 36.000   |

Todos los platos van acompañados papa frances y ensalada



# PESCADOS FISH

Salmon a la plancha, al ajillo o en salsa de maracuya 280 gr

Grilled salmon, Garlic butter salmon or Salmon in passion fruit sauce

\$ 55.000



**Mojarra**  
(Patacón y Arroz)  
(Fried fish)  
\$ 46.000



**Trucha a la plancha o trucha al ajillo**  
(Patacón y Arroz)  
(Patacón y Arroz)  
(Grilled trout or trout in garlic sauce)  
\$ 46.000



**Trucha con champiñones**  
(Papa Francesa y Arroz)  
(Trout with mushrooms)  
\$ 56.000



*Deja tus invitados en nuestras manos  
Y permítenos ser los anfitriones de tus*

# **EVENTOS**

*Reuniones familiares y empresariales*

## **DOS ÚNICAS SEDES**

**SEDE PRINCIPAL:** Autopista Medellín, Km 18  
Vía Bogotá - La Vega Adelante de la Glorieta  
Puente de Piedra ☎ (57) 300 438 2578

**SEDE EMPRESARIAL:** Autopista Medellín Km 2.5  
Clic 80 - Vía Siberia Puente de Guadua  
☎ (57) 315 277 7115



Juan José me importa un chorizo



juanjosemeimportaunchorizo

meimportaunchorizo@hotmail.com

[www.juanjosemeimportaunchorizo.com](http://www.juanjosemeimportaunchorizo.com)



# POSTRES DESSERT

**Cuajada o queso  
con arequipe**  
(Curd with dulce de leche)  
\$ 12.000



**Cuajada con dulce de mora**  
(Curd with blackberry)  
\$ 12.000



**Brevas con arequipe y queso**  
(Figges with dulce de leche and  
chesse)  
\$ 13.500



**Matrimonio**  
**Cuajada papayuela y mora**  
(Curd with blackberry  
and papayuela)  
\$15.000



**Mazamorra Paisa**  
\$10.000  
**Claro de Mazamorra**  
\$7.000

# POSTRES DESSERT



**Postre de natas**  
(Milk cream dessert)  
\$ 13.500



**Leche asada**  
(Baked milk custard)  
\$ 12.500



**Brownie con helado**  
(Brownie with ice cream)  
\$ 13.000



**Cuajada con melado**  
(Curd with panela syrup)  
\$ 12.000



**Cuajada con papayuela**  
(Curd with papayuela)  
\$ 12.000

## JUGOS JUICE

**Mora, lulo, mango, guanábana o maracuyá**  
Blackberry, lulo, mango, soursop or passion fruit

**En leche**  
With milk.....\$ 11.000

**En agua**  
With water.....\$ 8.000

**Jugo de Naranja**  
Orange juice.....\$8.500

**Limonada natural o panela**  
Natural lemonade.....\$ 7.500

**Limonada de coco o Cerezada**  
Coconut lemonade.....\$11.500

**Jugo de mandarina**.....\$10.500  
Tangerine juice

**Jarra de mandarina**.....\$48.000  
Jar of Tangerine

**Jarra jugo natural en agua**  
Jar of natural juice with water  
.....\$35.000

**Jarra de Jugo en Leche o**  
**Jarra Limonada Coco o Cerezada**  
Jar of natural juice with milk  
.....\$45.500

**Soda Saborizada**  
**Mora o Maracuyá**.....\$11.500

**Limonada Yerbabuena**.....\$10.000

**Jarra Yerbabuena**.....\$40.000

## BEBIDAS DRINKS



**Jarra limonada natural o**  
**en panela**  
Jar of lemonade with water \$35.000

**Milo frío o caliente**  
Hot or cold chocolate.....\$12.500

**Te Hatsu**.....\$ 9.000

**Redbull**.....\$12.000

**Agua botella**  
Bottle Of water.....\$ 7.000

**Gaseosa botella**  
Bottled soda.....\$ 6.000  
No Retornable.....\$ 6.500

## CERVEZAS BEER

**Aguila y Poker**.....\$ 8.500

**Club Colombia - Aguila Light**..\$ 10.000

**Heineken - Corona -**  
**Stella Artois**.....\$ 13.500

**Cola y pola**.....\$ 8.500

**Jarra refajo sin guaro**  
Jar of beer with soda  
without liquor.....\$33.500

**Jarra refajo con guaro**  
Jar of beer with soda  
with liquor.....\$46.000



# LICORES LIQUORS

## Guaro

**Antioqueño - Néctar**

\$135.000 1/2 \$ 80.000

Double shot

Trago doble \$14.000

## Ron Viejo de Caldas

\$160.000 1/2 \$ 85.000

Double shot

Trago doble \$17.000

## Ron Caldas 8 Años

\$200.000 1/2 \$130.000

Double shot

Trago Doble \$20.000

## Ron Hechicera

Botella \$370.000

Trago \$38.000

## Vodka Absolut

\$230.000 1/2 \$130.000

Double shot

Trago doble \$22.000

## Tequila 1800 añejo

\$400.000

Double shot

Trago doble \$40.000

## Tequila José Cuervo

\$220.000 1/2 \$130.000

Double shot

Trago doble \$20.000

## Tequila don Julio 70 Años

Botella \$720.000

Double shot

Trago doble \$75.000

## Tequila don Julio Añejo

Botella \$500.000

Shot

Trago \$55.000

## Bailey's

\$165.000 1/2 \$100.000

Double shot

Trago doble \$18.000

## Whisky Buchanan's

\$330.000 1/2 \$180.000

Double shot

Trago doble \$35.000

## Whisky Old Parr

\$330.000 1/2 litro \$230.000

Double shot

Trago doble \$35.000

## Whisky Sello Rojo

\$250.000 1/2 \$145.000

Double shot

Trago doble \$24.000

## Buchanan's Botella

18 años

Botella \$620.000

Trago \$60.000

## Casillero del Diablo

Tinto o Blanco

Red wine - White wine

\$130.000 1/2 \$75.000

## Dubonnet

\$135.000

## Navarro Correas

Tinto o Blanco

Red wine - White wine

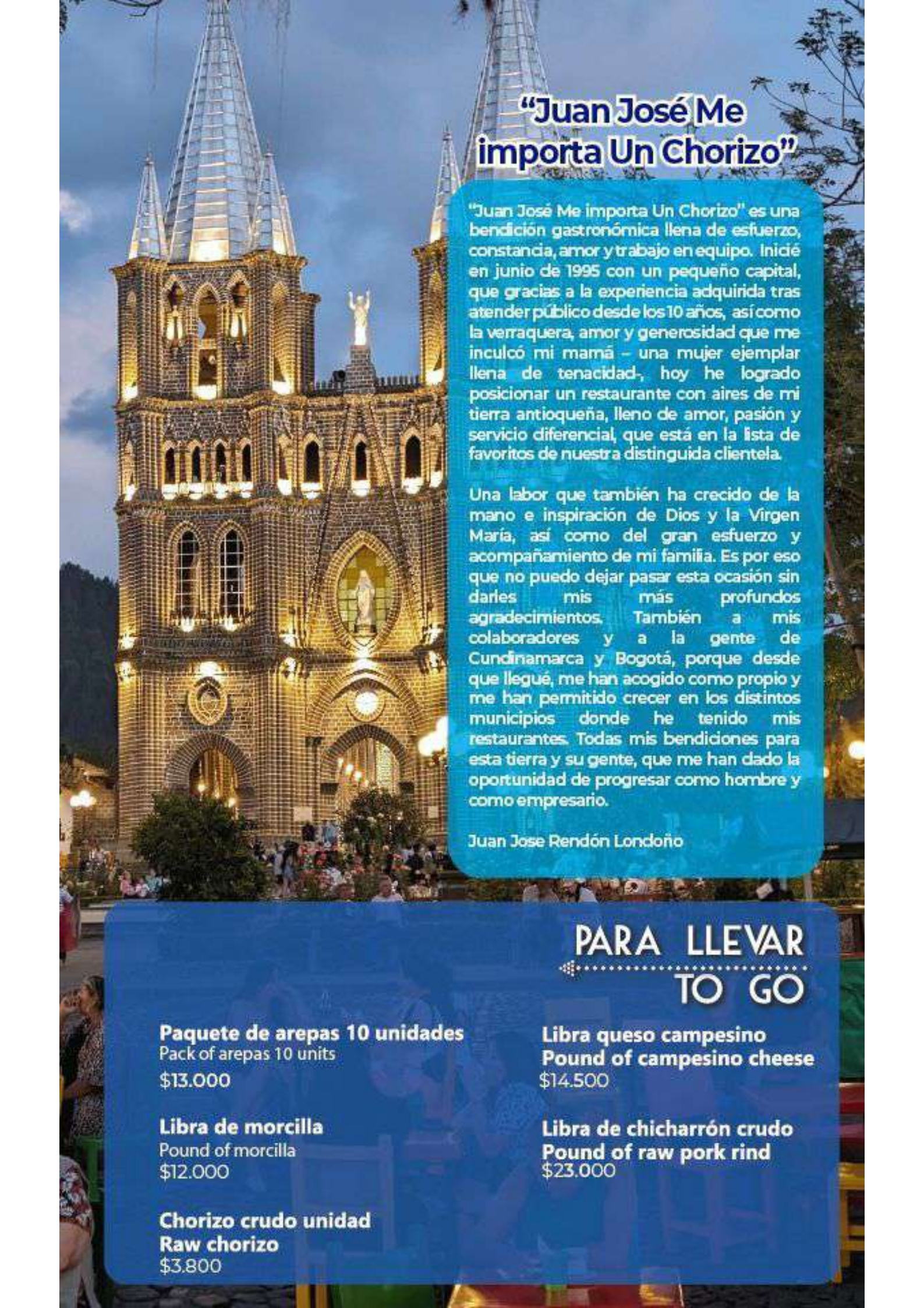
\$175.000

## 1/4 Vino Tinto

\$35.000

## VINOS WINE





## “Juan José Me importa Un Chorizo”

“Juan José Me importa Un Chorizo” es una bendición gastronómica llena de esfuerzo, constancia, amor y trabajo en equipo. Inicié en junio de 1995 con un pequeño capital, que gracias a la experiencia adquirida tras atender público desde los 10 años, así como la verreaquera, amor y generosidad que me inculcó mi mamá - una mujer ejemplar llena de tenacidad-, hoy he logrado posicionar un restaurante con aires de mi tierra antioqueña, lleno de amor, pasión y servicio diferencial, que está en la lista de favoritos de nuestra distinguida clientela.

Una labor que también ha crecido de la mano e inspiración de Dios y la Virgen María, así como del gran esfuerzo y acompañamiento de mi familia. Es por eso que no puedo dejar pasar esta ocasión sin darles mis más profundos agradecimientos. También a mis colaboradores y a la gente de Cundinamarca y Bogotá, porque desde que llegué, me han acogido como propio y me han permitido crecer en los distintos municipios donde he tenido mis restaurantes. Todas mis bendiciones para esta tierra y su gente, que me han dado la oportunidad de progresar como hombre y como empresario.

Juan Jose Rendón Londoño

## PARA LLEVAR TO GO

**Paquete de arepas 10 unidades**  
Pack of arepas 10 units  
\$13.000

**Libra de morcilla**  
Pound of morcilla  
\$12.000

**Chorizo crudo unidad**  
**Raw chorizo**  
\$3.800

**Libra queso campesino**  
**Pound of campesino cheese**  
\$14.500

**Libra de chicharrón crudo**  
**Pound of raw pork rind**  
\$23.000

