

v
vibo
Restaurante



Sabores
más

Vibo

MENÚ



SOPA CAMPESINA DE POLLO, CARNE O VEGETALES

Con vegetales frescos, papa criolla y cilantro la cual puede ser de pollo, de carne o vegetales.

\$12.000

CREMAS AL GUSTO

Selección de ingredientes o combinaciones: pollo, champiñón, palmitos y espárragos blancos.

\$12.000

ALITAS BÚFALO AL VACÍO

Colombinitas de alas de pollo en cocción lenta al vacío glaseadas en salsa de chiles dulces con dips de zanahoria y papa francesa.

\$23.000

MONTADITOS DE LA CASA

Servido sobre patacón

Pisillo res

\$15.000

Pollo, cerdo

\$11.000

MONTADITO DE AMARILLO

Trozos de pez amarillo cremoso en salsa de crustáceos, gratinado con queso siete cueros

\$18.000

EMPANADAS DE SANCOCHO

Preparación típica colombiana rellenas de sancocho de costilla al estilo Vibo

\$13.000

COCTEL DE CAMARONES

En salsa rosada artesanal y camarones macerados en brandy, limón mandarina y ají chipotle. Acompañado de crocante de plátano cascabel.

\$22.000

CEVICHE DE PESCADO CHICHARRÓN

Clásico ceviche carretilla en leche de tigre con lulo y aji amarillo, acompañado de mazorca asada y chips de tubérculos nativos.

\$26.000



HAMBURGUESA VIBO DE CARNE O POLLO

Con tocineta, queso mozzarella, anillos de cebolla y verdura, acompañado de papa francesa o rústica.

\$27.000

HAMBURGUESA VIBO VEGETARIANA FALAFEL

Con queso mozzarella, anillos de cebolla y verdura, acompañado de papa francesa o rústica.

\$18.000

CLUB SANDWICH

Con tocineta, queso mozzarella, pollo al grill, jamón, huevo y vegetales, acompañado de papa francesa.

\$27.000

SÁNDWICH GRAND

Relleno de pollo con champiñones, servido en pan croissant gratinado con queso mozzarella y parmesano, acompañado de papa francesa o rústica.

\$24.000

SÁNDWICH DE CHICHARRÓN DE CERDO

Servido en suave pan de cerveza, queso mozzarella, rúgula y tomates frescos. Acompañado de casquitos de papa.

\$31.000



ARROZ THAI

Arroz frito sazonado con soja y jengibre; preparado con julianas de vegetales, pollo, lomo de cerdo, camarón, servido con ensalada de mango biche y hierbabuena.

\$27.000

ARROZ CHAUFA DE POLLO

Arroz frito con aji amarillo, cilantro, julianas de pollo aromatizado con jengibre, acompañado con tortilla de huevo y tallos de cebolla larga.

\$27.000

RISOTTO FRUTOS DEL MAR

Clásico arroz cremoso, en combinación con camarón, langostinos, trozos de pescado, calamar y pulpo baby, en reducción de fondo de crustáceos. Acompañado con rúgula y tomate cherry.

\$46.000

PASTAS CARBONARA CON LOMO O POLLO

Salteadas con tocineta, champiñón y cebolla chalota servido en fettuccini o spaghetti alfredo.

LOMO

\$33.000

POLLO

\$26.000

PASTAS VIBO

Spaguetti, fettuccini o penne en salsa napolitana, rose, amatriciana.

NAPOLITANA

\$15.000

AMATRICIANA

\$20.000

ROSE

\$22.000

Carnes, pollos y pescados

BABY MOSTAZA

Corte de lomo fino de res en salsa cremosa de mostaza Dijon y setas, servido con puré de papa.

\$38.000

BISTEC A CABALLO ESTILO VIBO

Morrillo al vacío durante 72 horas a 68°C hasta lograr su máxima textura, bañado con típica salsa criolla y 2 huevos fritos. Acompañado de arroz blanco.

\$32.000

PANCETA DE CERDO

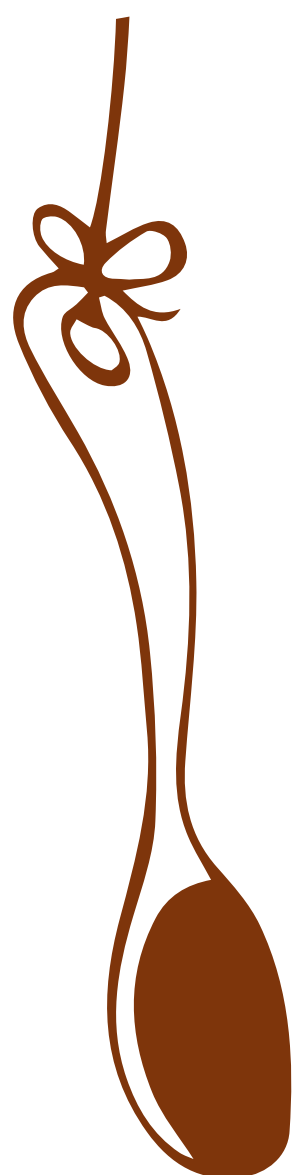
Servido con puré de plátano y ensalada tropical (piña, aguacate y tomate).

\$39.000

ESTOFADO DE POLLO ESTILO HATO

Con papa richie, yuca y mazorca tierna. Acompañado de arroz blanco.

\$24.000



FILETE DE POLLO CON GLASEADO BALSÁMICO

Sobre cama de vegetales asados
y rúgula caprese.

\$21.000

AMARILLO A LA MONSEÑOR

Típica preparación llanera en
reducción de salsa de crustáceos
y arroz cremoso.

\$42.000

TRUCHA AL AJILLO

Salteado en emulsión de mantequilla
avellanada con ajo fresco.
Acompañado con puré de
yuca rústico y queso fresco.

\$35.000

FILETE DE TILAPIA A LA CRIOLLA

Servido sobre quenelle de plátano topocho, bañado con salsa típica criolla y vegetales salteados a la inglesa.

\$27.000

SALMÓN AL PASTIS

En cocción perfecta con piel, servido sobre una espinaca cremosa con queso emmenthal acompañado de puré rústico de papa.

\$48.000

Nuestra Parrilla

PUNTA DE ANCA 350 GR

Corte grueso res a la parrilla acompañado de chimichurri papa rústica saltada con pimentón cebolla y ajo.

\$50.000

CHATA DE RES 350 GR

Lomo ancho graso a la parrilla acompañado de chimichurri papa rústica saltada con pimentón cebolla y ajo.

\$50.000

COSTILLA DE CERDO BABY BACK

Acompañado de salsa de chiles y papa rústica saltada con pimentón cebolla y ajo.

\$39.000

Nuestra Parrilla

CODO DE CERDO

Ossobuco de cerdo en cocción lenta
Acompañado de papas bravas.

\$32.000

PARRILLADA BRISOTE

Con variedad de carnes
(lomo de res, panceta de cerdo,
pechuga de pollo), morcilla artesanal,
chorizo campesino. Acompañado de
papa criolla, plátano maduro asado,
croqueta de yuca ají y guacamole.

\$44.000

ASADO DE RES

Falda en cocción lenta por 18 horas a
85°C macerado con cerveza, ajo y
cilantro. Acompañado de papa, yuca y
plátano maduro, con crema de
aguacate y achiote.

\$30.000



Ensaladas

VIBO VEGETARIANA

Con aguacate, maíz tierno, manzana verde, garbanzo, lenteja crocante con lechugas frescas del huerto y tomates confitados al romero en vinagreta al olivo.

\$18.000

TIBIA CON POLLO

Julianas de pollo salteados al estilo mediterráneo con pesto de albahaca. Servida con aguacate y mezcla de lechugas frescas.

\$29.000

BRUSQUETA CON CALABACÍN Y RICOTTA

Calabacines parrillados sobre una capa de crema ricotta en una tostada crujiente de pan ciabatta.

\$23.000

Postres

POSTRE DE AMASIJOS

Torta de almojábana, pan de yuca y pan de arroz con salsa inglesa y helado de vainilla.

\$11.000

CHEESECAKE GACHO

Típica torta llanera con arroz, cuajada y bocadillo

\$11.000

COPA DE HELADO

\$7.000





Bebidas

No alcohólicas

GASEOSA

\$5.500

AGUA BOTELLA

\$5.000

LIMONADA DE COCO

\$10.000

LIMONADA NATURAL

\$5.000

TÉ HELADO FUZE TEA

\$6.000

BEBIDA ENERGIZANTE RED BULL

\$13.000

GATORADE

\$8.000

JUGO DE FRUTAS AGUA

\$5.000

JUGO DE FRUTAS LECHE

\$6.000

MICHELADA

\$2.500

AGUA LITRO

\$7.000

JUGO EN CAJA HIT

\$4.000

HIT BOTELLA

\$6.000

cervezas

CERVEZA POKER

\$7.500

CERVEZA AGUILA

\$7.500

CERVEZA AGUILA LIGHT

\$7.500

CERVEZA CLUB COLOMBIA DORADA

\$8.500

CERVEZA CLUB COLOMBIA ROJA

\$8.500

CERVEZA IMPORTADA CORONA

\$13.000

CERVEZA IMPORTADA HEINEKEN

\$11.000

— Cocteles —

CAIPIROSKA

Vodka, limón y azúcar

\$21.000

CUBA LIBRE

Ron, Cocacola y limón

\$21.000

DRY MARTINI

Gin y Vermouth Extra Seco

\$21.000

GIN TONIC

Gin - Limón y Agua Tónica

\$21.000

MARGARITA

Tequila, Triple Sec y Limón

\$21.000

MANHATTAN

Whisky, Vermouth Gotas amargas
y Cereza

\$21.000

MOJITO CUBANO

Ron, Hierba buena, limón y syrup

\$21.000

PIÑA COLADA

Ron, Crema de leche, Crema de coco, Jugo de piña

\$21.000

Licores

AGUARDIENTE LLANERO BOTELLA

\$105.000

AGUARDIENTE LLANERO MEDIA

\$55.000

RON VIEJO DE CALDAS BOTELLA

\$140.000

RON VIEJO DE CALDAS
MEDIA

\$75.000

RON HAVANA CLUB
BLANCO BOTELLA

\$160.000

RON HAVANA AÑEJO
ESPECIAL BOTELLA

\$160.000

— Vodka —

VODKA ABSOLUT
BOTELLA

\$230.000

VODKA ABSOLUT CITRON
BOTELLA

\$190.000

aperitivos

**GINEBRA GORDON'S
BOTELLA**

\$220.000

**GINEBRA TANQUERAY
BOTELLA**

\$320.000

DUBONNET BOTELLA

\$165.000

BAILEYS BOTELLA

\$165.000

**TEQUILA DON JULIO BLANCO
RVA BOTELLA**

\$475.000

**TEQUILA DON JULIO
REPOSADO BOTELLA**

\$530.000

**TEQUILA JOSE CUERVO
ESPECIAL BOTELLA**

\$250.000

Whisky

JACK DANIEL'S BOTELLA

\$220.000

BUCHANAN'S 18 AÑOS BOTELLA

\$680.000

BUCHANAN'S 12 AÑOS BOTELLA

\$350.000

BUCHANAN'S 12 AÑOS MEDIA

\$200.000

OLD PARR MEDIA

\$245.000

OLD PARR BOTELLA

\$330.000

**SELLO ROJO JONNIE
WALKER BOTELLA**

\$160.000

**SELLO NEGRO JONNIE
WALKER BOTELLA**

\$300.000

CHIVAS 12 AÑOS BOTELLA

\$315.000

SOMETHING SPECIAL BOTELLA

\$160.000

Estimado cliente, si requiere dieta especial o si es alérgico a algún alimento, por favor informarlo al personal de servicio



ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. 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: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill, this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. All the time of request your bill please indicate to the person you treats if you want the suggested value be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money for gratuity is distributed among the employees of food and beverage area, which is administrated by the gratuity committee, formed by the employees. If you have any inconvenience with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogota to address the concerns about the subject: 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia of Industry and Commerce: 592 04 00 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.