



EL ATAJO

VOL. 127 - NO. 39

PITALITO HUILA COLOMBIA

VOL. 127 - NO. 39

NUESTRA HISTORIA

La historia del Asadero El Atajo inicia en Pitalito en el año 2001, cuando por iniciativa de la familia Ospina, proveniente del municipio de Tarqui, y en sociedad con Ancizar Plazas, comerciante de la época, logran hacer realidad el establecimiento del asadero en el lugar que hoy conocemos.

Un año más tarde El Asadero el Atajo ya se había posicionado en el sector de los restaurantes. Dirigido por su nueva propietaria, Edna Rocio Plazas, continúa prestando un servicio diferente y novedoso, ofreciendo un menú delicioso en carnes de calidad y preparación en el municipio de Pitalito.



En el año 2014 se realizan nuevas modificaciones estructurales y la ampliación definitiva de las instalaciones, se conforma un equipo de trabajo sólido y con la experiencia suficiente para ofrecer a los laboyanos y sur del departamento un producto y servicio de calidad.

En la actualidad el asadero el atajo se ha posicionado y diversificado en el mercado a través de sus franquicias, El Atajo Parrilla Burger y El Atajo Gran plaza centro comercial, durante estos 20 años hemos puesto nuestro mejor esfuerzo en mejorar cada día y compartir con ustedes mucho más.



Antiguo letrero sede principal
Asadero El Atajo

En 2004 el Asadero El Atajo comienza una nueva etapa bajo la coordinación de Bladimir Plazas Ramírez, quien decide convertir este modelo de negocio en parte de su proyecto de vida, por lo que dedica 100% de su tiempo y conocimiento a la conformación del equipo de trabajo y administración de El Asadero con la colaboración del empresario Fernando Echeverry, quien se convertiría en un gran amigo y cliente.

Con la ampliación del horario de atención producto de la demanda y afluencia del público, se hicieron necesarias remodelaciones y ampliaciones en diferentes zonas del Asadero, El Atajo empezó a destacarse en su especialidad carne a la llanera y nuevos productos como el chicharrón y el chorizo El Atajo, también el perrito de pollo a la braza y la deliciosa hamburguesa de punta de anca entre otros.



Sede principal Avenida pastrana
10 - 05 sur Solarte Pitalito Huila.

Términos Y Maduración

Proceso de reposo al que se somete a la carne para su añejamiento progresivo en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período mínimo de 25 días y Máximo de 90 días.

El proceso logra mejorar la carne de dos modos primero por la evaporación de la humedad del músculo que provoca una alta concentración en el sabor y el gusto de la carne, segundo por la acción de las enzimas endógenas presente de forma natural en la carne, que desintegran los tejidos conectivos del músculo y produce un ablandamiento en la carne que la vuelve más tierna, Además la digestión es más rápida lo cual ayuda a la salud.



Término azul

Sellada por fuera, roja por dentro (1/4)

Término medio

Sellada por fuera, 50% roja por dentro (1/2)

Término tres cuartos

Sellada por fuera,
Muestra color rosaseo por dentro (1/2)

Término asado

De color marrón grisaseo por fuera,
100% color marrón en el interior

ENTRADAS

CHORIZO DE LA CASA (Mixto) + GN	5.000
LONGANIZA (Cerdo) + GN	5.000
CHICHARRÓN	10.000
PATACON CON HOGO	6.000
MOLLEJAS + GN	7.000

+GN= ELIGE UNA GUARNICIÓN



PARRILLADAS

Punta de Anca, Costilla Ahumada,
Chicharrón, Pollo Tocineta, Chorizo

PARRILLADA PERSONAL 360 GR	22.000
PARRILLADA PARA DOS PERSONAS 654GR	38.000
PARRILLADA PARA TRES PERSONAS 950GR	57.000

PARRILLADA DE LA CASA

(200 g Lomo Fino, 200 g Punta de Anca, 200 g de Chata) **37.000**

ELIGE DOS ACOMPAÑANTES

Papa salada, yuca, maduro melado, papa rustica
croquetas de yuca, papa criolla, arroz, patacona,
papa a la francesa y ensalada.

Fines de semana: papa salada, yuca, maduro melado

Desde



2001



1/4 DE LIBRA DE CARNE, PAN QUESO,
TOMATE, LECHUGA, SALSA DE LA CASA

EJECUTIVA

\$10.000



EL ATAJE ★ Parrilla Burger

HAMBURGUESAS DE CARNE PUNTA DE ANCA



1/2 LIBRA DE CARNE, PAN QUESO,
MAIZ, TOCINETA, TOMATE, CEBOLLA,
LECHUGA, SALSA DE LA CASA

DE LA CASA

\$16.000



1/4 DE LIBRA DE CARNE, PAN, JALAPEÑOS,
NACHOS QUESO, TOMATE, LECHUGA,
SALSA DE FRIJOL Y DE LA CASA

MEXICANA

\$13.500



1/2 LIBRA DE CARNE RELLENA DE
QUESO CHEDDAR ENVUELTA EN TOCINETA,
ELIGE LA BASE Y 5 INGREDIENTES

QUESERIA TOCINETA

\$27.000



Desde



2001



1/2 LIBRA DE CARNE RELLENA DE
QUESO CHEDDAR
ELIGE LA BASE Y 5 INGREDIENTES

QUESERIA

\$22.000

CORTES DE RES A LA PARRILLA

**MADURADOS
ENTRE 10 Y 25 DIAS**

FILET MIGNON 400g Lomo Fino.	32.000
MEDALLONES EN TOCINETA 400 g Lomo Fino.	29.000
MEDALLONES EN FRUTOS DE MAR 400 g Lomo Fino.	36.000
BABY BEEF 400 g Lomo Fino.	28.000
BABY BEEF EN SALSA DE CHAMPIÑONES 400g Lomo Fino.	32.000
BABY BEEF RANCHERO 400 g Lomo Fino.	32.000
PUNTA DE ANCA DE LA CASA 500 g	31.000
PUNTA DE ANCA DE LA CASA 400 g	27.000
CHURRASCO 450 g Lomo Ancho	25.000
T'BONE STEAK (450g Corte Americano de Lomo ancho, lomo Fino)	33.000
TOMAHAWK	37.000



ELIGE DOS ACOMPAÑANTES

Papa salada, yuca, maduro melado, papa rustica
croquetas de yuca, papa criolla, arroz, patacona,
papa a la francesa y ensalada.

CORTES DE CERDO A LA PARRILLA

LOMO DE CERDO 400 gr	22.000
LOMO DE CERDO RANCHERO 400 gr	25.000
LOMO DE CERDO AMERICANO 400 gr	25.000
LOMO DE CERDO EN CHAMPIÑONES 400 gr	25.000
COSTILLA AHUMADA 450 gr	23.000
COSTILLA EN SALSA BBQ 450 gr	25.000



ELIGE DOS ACOMPAÑANTES

Papa salada, yuca, maduro melado, papa rustica
croquetas de yuca, papa criolla, arroz, patacona,
papa a la francesa y ensalada.

PESCADOS Y MARISCOS

MOJARRA DORADA 460 gr (patacón y ensalada de la casa)	22.000
MOJARRA EN SALSA CRIOLLA 460gr (arroz y patacón)	26.000
TRUCHA DORADA 460gr (patacón y ensalada de la casa)	22.000
TRUCHA A LA MARINERA 460gr (arroz y patacón)	27.000
TRUCHA AL AJILLO 460gr (arroz y patacón)	24.000
BAGRE DORADO 400gr (patacón y ensalada de la casa)	24.000
BAGRE EN SALSA CRIOLLA 400gr (arroz y patacón)	26.000
BAGRE A LA MARINERA 400gr (arroz y patacón)	28.000



OTROS PLATOS

AJIACO (Sabado)	18.000
FRIJOLADA (Domingo)	18.000
PECHUGA GRILLE 420 gr (Papa a la francesa y maduro melado)	21.000
PECHUGA RANCHERA 420 gr (Papa a la francesa y maduro melado)	23.000
PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 420 gr (Papa a la francesa y arroz)	23.000
PINCHO DE POLLO	15.000
MAZORCADA	20.000
PATACON MIXTO	20.000



**PERRO
CALIENTE**
10.000

10/15



ALITAS BBQ
X 18 \$38.000
X 12 \$26.000
X 6 \$18.000

**CHORIPAPA****\$8.000****SALCHIPAPAS****11.000****ALITAS BBQ****\$12.000****FAJITAS
DE POLLO****\$11.000****COSTILLITAS****\$12.000****1/2 LOMO
DE CERDO****\$11.000****1/2 BABE BEEF****\$15.000****ZONA
KIDS**

PIDELO EN
CAJITA INFANTIL
KINDER SORPRESA
JUGO HIT CAJITA

ADICIONAL
CAJITA INFANTIL

\$9.000

ADICIONALES

PORCIÓN DE ARROZ	2.000
PORCIÓN DE PAPA A LA FRANCESA	4.000
PORCIÓN DE PAPA RUSTICA	3.500
PORCIÓN DE PATACONA	2.500
PORCIÓN DE CROQUETAS DE YUCA	3.500
PORCIÓN DE PAPA CRIOLLA	4.000
PORCIÓN ENSALADA DE LA CASA	
Ensalada Pico e Gallo	3.000
PORCIÓN TOCINETA 3 LONJAS	3.000
PORCIÓN QUESO 3 LONJAS	3.000
QUESO FUNDIDO	4.000
AREPA	1.000

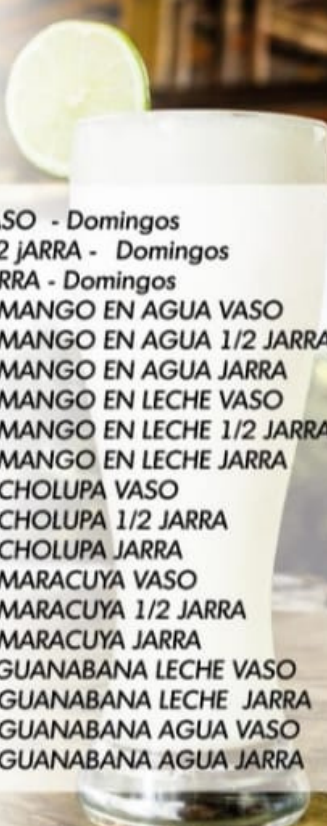


POSTRE
**QUESO
FUNDIDO**

BEBIDAS NATURALES



LIMONADA DE COCO VASO	7.000
LIMONADA DE COCO 1/2 JARRA	15.000
LIMONADA DE COCO JARRA	21.000
LIMONADA DE MANGO VASO	4.000
LIMONADA DE MANGO 1/2 JARRA	7.000
LIMONADA DE MANGO JARRA	12.000
LIMONADA CEREZADA VASO	6.000
LIMONADA CEREZADA 1/2 JARRA	11.000
LIMONADA CEREZADA JARRA	16.000
LIMONADA NATURAL VASO	3.500
LIMONADA 1/2 JARRA	6.500
LIMONADA NATURAL JARRA	11.000
MANDARINADA VASO	4.000
MANDARINADA 1/2 JARRA	7.000
MANDARINADA JARRA	12.000
EXTRACTO DE MANDARINA VASO	7.000
EXTRACTO DE MANDARINA 1/2 JARRA	12.000
EXTRACTO DE MANDARINA JARRA	20.000
NARANJADA VASO	3.500
NARANJADA 1/2 JARRA	6.500
NARANJADA JARRA	11.000



SIROPE VASO - Domingos	2.500
SIROPE 1/2 JARRA - Domingos	5.000
SIROPE JARRA - Domingos	8.000
JUGO DE MANGO EN AGUA VASO	3.500
JUGO DE MANGO EN AGUA 1/2 JARRA	6.500
JUGO DE MANGO EN AGUA JARRA	11.000
JUGO DE MANGO EN LECHE VASO	4.500
JUGO DE MANGO EN LECHE 1/2 JARRA	8.000
JUGO DE MANGO EN LECHE JARRA	12.000
JUGO DE CHOLUPA VASO	5.000
JUGO DE CHOLUPA 1/2 JARRA	9.000
JUGO DE CHOLUPA JARRA	14.000
JUGO DE MARACUYA VASO	4.000
JUGO DE MARACUYA 1/2 JARRA	7.000
JUGO DE MARACUYA JARRA	12.000
JUGO DE GUANABANA LECHE VASO	4.500
JUGO DE GUANABANA LECHE JARRA	12.000
JUGO DE GUANABANA AGUA VASO	3.500
JUGO DE GUANABANA AGUA JARRA	11.000

GASEOSAS JUGOS Y CERVEZAS

GASEOSAS Y JUGOS ENVASADOS



HIT CAJITA 200ML	2.000
HIT 500 ML	3.000
HIT LITRO	5.000
PONY MALTA 350 ML	3.000
GINGER SODA	3.000
GASEOSA 400 ML COCACOLA	3.500
GASEOSA 600 ML COCACOLA	4.000
GASEOSA 1.5 ML	7.000
GASEOSA 2.5 ML	9.000
GASEOSA 3.0 ML	10.000
GATORADE	5.000
BEBIDA A BASE DE TÉ	4.000
AGUA	4.000
BEBIDA A BASE DE SÁBILA	4.000
ENERGIZANTE	7.000

CERVEZAS

CERVEZA ARTESANAL LABOYANAL	8.000
CORONA	9.000
HEINEKEN	8.000
REDD'S	5.000
POKER Y ÁGUILA	4.000
COLA Y POLA	3.500
ÁGUILA LIGHT	5.000
CLUB COLOMBIA DORADA ROJA NEGRA	5.000
MICHELADA ADICIONAL	2.000





EL ATAJO ★ Parrilla Burger 

Señor (a)

Comanda No

Mesa

Fecha

Hora

Vendedor

Pasos para elaborar tu Hamburguesa



Elige la Base



Elige los ingredientes



Elige la Carne

HAMBURGUESA BASICA
(5 INGREDIENTES)

10.000

y si quieres mas

DE 6 A 10 INGREDIENTES

12.000

11 A 15 INGREDIENTES

15.000

16 A 20 INGREDIENTES

17.000

MAS DE 20 INGREDIENTES

19.000



Base

PAN HAMBURGUESA ☐
TORTILLA ☐
AREPA ☐
PATACON ☐
AGUACATE ☐



Carne

RES 1/4 ☐ CERDO 1/4 ☐
POLLO 1/4 ☐ VEGANA 1/4 ☐

COSTO ADICIONAL

CARNE DE 1/2 L 6.000 ☐
DOBLE 125 grs C/U.....3.500 ☐
MIXTA ☐
QUESERIA ☐
QUESERIA ENVUELTA EN TOCINETA ☐



Vegetales

TOMATE ☐
LECHUGA ☐
CHAMPIÑONES ☐
JALAPEÑOS ☐
PIÑA MELADA ☐
PIÑA RODAJA ☐
CEBOLLA GRILLE ☐
AROS DE CEBOLLA ☐
A LA PARRILLA ☐
AROS DE CEBOLLA ☐
CRUDA ☐
PEPINILLOS ☐

Otros

TOCINETA ☐
CHORIZO EL ATAJO ☐
CHICHARRON EL ATAJO ☐
SALCHICHA AMERICANA ☐
JAMON ☐
HUEVO FRITO ☐
NACHOS ☐
MAIZ TIERNO ☐
QUESO DOBLE CREMA ☐
QUESO CHEDDAR ☐
QUESO MOZARELLA ☐
PAPA RIPIO ☐

Adiciones Especiales 10.000

CAMARONES EN SU SALSA ☐
SALSA DE TRES QUESOS ☐

Salsas

DE FRIJOL ☐
PICANTE ☐
CRIOLLA ☐
PICO E GALLO ☐
CHIMICHURRI ☐
GUACAMOLE ☐

¡Disfrutala!

NOTA: LAS SALSAS TRADICIONALES SE APLICAN
A SU GUSTO Y SIN COSTO ADICIONAL

DE LA CASA ☐

TOMATE ☐

MAYONESA ☐

SHOWY ☐

DE MAÍZ ☐

MOSTAZA ☐