



RESTAURANTE

ENTRADAS

Arepa de choclo gratinada	\$ 14.900
Arepa de choclo con chorizo	\$ 16.000
Ceviche de camarones	\$ 24.000
Arepitas mixtas	\$ 17.000

CREMAS

Tomate.....	\$ 16.000
Espinaca.....	\$ 16.000
Pollo.....	\$ 16.000

ENSALADAS

De la Casa

Variedad de lechugas, queso tilsit, camarones, maíz tierno, caraoatas, crocante de maíz, tomate y aguacate.

En vinagreta de yogurt y jengibre.
\$27.000

Quinoa

Vegetales frescos salteados, variedad de lechugas, quinoa, cebolla y mango.

En vinagreta de espinaca.
Opcional, con pavo o roast beef (\$ 25.500).
\$26.500

Campesina

Lechuga, espinaca, queso campesino, tomate cherry, pollo y fósforos de platano.

En vinagreta de cilantro y albahaca.
\$ 25.500

Roast Beef Y Queso Azul

Variedad de lechugas, queso azul, manzana verde, fresas y nueces caramelizadas.

En vinagreta de balsámico y albahaca.
\$ 27.500

CARNES

Posta negra con Ñoquis de Plátano

Punta de anca en cocción lenta, con ñoquis de plátano.
Acompañada de arroz con coco.
\$ 37.000

Lomo de la Casa

Medallones de lomo a la plancha, con pasta alfredo y hongos portobello.
\$ 34.500

Cordoncillo de Cerdo Quimbaya

Cordoncillo de cerdo a la plancha.
Acompañado con mini arepa de choclo gratinada y guacamole.
\$ 31.000

Pollo a la Plancha

Suprema de pollo a la plancha aromatizada con finas hierbas.
Acompañada con verduras salteadas y papa rústica.
\$ 28.000

Medallones de Lomo en Salsa de Queso Azul

Medallones de lomo de res a la plancha, en salsa de queso azul y tocineta.
Acompañados con papa rústica.
\$ 35.500

Baby Cuyabro

Baby beef a la plancha, con mini arepa de choclo gratinada y guacamole.
\$ 35.500

Pollo en Salsa de Tomate Confitado

Suprema de pollo a la plancha, con tomates confitados y queso.
Acompañado con pasta.
\$ 29.500

Brocheta Mixta

Solomo, morcilla, chorizo.
Acompañada con arepa de choclo y Chimichurri.
\$ 27.000

P E S C A D O S

Salmón Caribeño

Filete de salmón a la plancha, con salsa caribeña y camarones. Acompañado con arroz con coco o blanco.

\$ 40.500

Trucha al ajillo

Filete de trucha con salsa de ajo y perejil, con ñoquis de plátano.

\$ 28.500

Trucha en salsa de camarones y titoté

Filete de trucha en salsa de camarones con titoté. Acompañado con arroz con coco o blanco.

\$ 37.500

Menú para Niños

Bastones de pollo a la plancha, con papa a la francesa.

\$ 22.500

Mini baby beef, con papa a la francesa.

\$ 22.500

Acompañamientos

Papa rústica	\$ 5.500
Papa a la francesa	\$ 5.000
Chips de plátano	\$ 5.000
Ensalada	\$ 5.000
Arroz blanco	\$ 5.000
Arroz con coco	\$ 6.500
Pasta alfredo	\$ 18.500
Ñoquis de plátano	\$ 5.500
Arepas fritas (4 unidades)	\$ 6.000

Sándwich

FRÍOS

Roast Beef

Lomo de res marinado y preparado en cocción lenta, lechuga, cebolla caramelizada, aguacate, queso y alioli.

Acompañado con papa rústica.

\$ 28.500

Jamón de Cerdo

Pierna de cerdo braseada, lechuga, queso y mostaza dijon.

Acompañado con chips de plátano.

\$ 27.000

Pavo

Pechuga de pavo artesanal, queso sabana, lechuga y tomate, con mayonesa de aceitunas.

Acompañado con papa rústica.

\$ 27.500

“Nuestras carnes para sándwich son preparadas en cocción lenta, al vacío y sin conservantes”

CALIENTES

Pollo y Champiñones

Pollo y champiñones, gratinado con mozzarella y parmesano.

\$ 26.500

Medio sándwich de pollo y champiñones.

\$ 19.500

Ordene su sándwich con: Pan blanco artesano o pan Integral con quinoa, por \$1.000 adicionales.

Waffles

Waffle de la casa

Arequipe con café, agraz, helado de vainilla y chantilly.

\$ 15.000

Waffle nutella

Nutella, banano, helado de vainilla y chantilly.

\$ 14.900

Waffle con fresas

Fresas, helado de vainilla y chantilly.

\$ 14.000

Waffle de frutos rojos

Frutos rojos, helado de vainilla y chantilly.

\$ 13.900

• P O S T R E S & T O R T A S •

POSTRES:	Cheese cake con frutos rojos	\$ 8.500
	Pie de limón	\$ 8.500
	Suspiro de café	\$ 7.900
	De la Casa	\$ 9.900
TORTAS:	Chocolate	\$ 8.000
	Limón con semillas de amapola	\$ 6.900
	Zanahoria	\$ 6.800
	Adición de Helado: Vainilla o Chocolate	\$ 4.000

Jugos

Mandarina	\$ 6.500
Fresa	\$ 6.500
Mora	\$ 6.500
Guanábana	\$ 6.500
Mango	\$ 6.500
Limonada natural	\$ 5.500
Limonada de coco	\$ 8.500
Limonada cerezada	\$ 7.000
Limonada yerbabuena	\$ 7.000

Batidos

Guanábana, fresa y limón	\$ 8.000
Mora, mango y limón	\$ 8.000
Lulo, piña y mandarina	\$ 8.000
Papaya, mango y mandarina	\$ 8.000

Frappés

Mango	\$ 7.200
Mora	\$ 7.200
Maracuyá	\$ 72.00

O T R A S B E B I D A S

Agua de nacimiento	\$ 3.800
Agua con gas	\$ 4.700
Gaseosas	\$ 4.200
Soda	\$ 4.500

LICO RES

CERVEZAS

Club Colombia.....	\$ 5.500
Club Colombia Roja.....	\$ 6.000
Club Colombia Negra.....	\$ 6.000
Aguila Light.....	\$ 5.000
Adición Michelada.....	\$ 1.500

WHISKY

	Botella	1/2 botella	Trago
Sello Negro	\$ 175.000		\$ 20.000
Buchannan 's	\$ 155.000		\$ 17.000
Old Parr	\$ 165.000	\$ 110.000	\$ 18.000
Chivas Regal 12 años	\$ 150.000	\$ 80.000	\$ 18.000

VINOS

Copa vino de la casa (Rosé) \$ 14.500

Chilenos, Jóvenes

Viña Maipo	Tinto	Cabernet Sauvignon	Botella	\$ 53.000
Santa Rita 120	Tinto	Cabernet Sauvignon	Botella	\$ 67.000
Santa Rita 120	Tinto	Cabernet Sauvignon	1/2 Botella	\$ 40.000
Santa Rita 120	Tinto	Cabernet Sauvignon	Picolo	\$ 24.000
Vina Maipo	Tinto	Carmenere	Botella	\$ 50.000
Santa Rita 120	Tinto	Merlot	Botella	\$ 63.000
Santa Rita	Tinto	Carmenere	Botella	\$ 67.000
Viña Maipo Rosé		Merlot	Botella	\$ 54.000

Viña Maipo	Blanco	Sauvignon Blanc	Botella	\$ 47.000
Santa Rita 120	Blanco	Sauvignon Blanc	1/2 Botella	\$ 44.000
Santa Rita	Blanco	Sauvignon Blanc	Picolo	\$ 24.000

ARGENTINO, RESERVA

Vino Reseva	Tinto	Malbec	Botella	\$ 87.000
-------------	-------	--------	---------	-----------