





Desayunos

\$16.200 Desayuno campesino
Arepa de queso, huevos al gusto (pericos, revueltos o fritos) y carne

desmechada

\$16.500

Desayuno francés Omelette con pollo, jamón y queso.

Calentado con pasta \$16.700

Arroz con pasta, carne desmechada, huevo frito, tajadas.

Calentado paisa
Calentado con frijoles, carne a la plancha, huevo frito, tajadas. \$16.700

Desayuno valluno Carne en bistec, arroz, patacón. \$16.300

Tortilla española Tortilla a base de papa, chorizo español, huevo y cebolla. \$16.500

Bruschetta de la casa \$16.900

Arepa de queso con huevos poché, tocineta, aguacate y queso cheddar

Todos los desayunos se acompañan con bebida caliente (Café americano, latte, chocolate o aromática herbal) o jugo natural del día.





Caldo de costilla \$9.000

Caldo de pescado \$12.500

Changua \$7.500

Caldo de pollo \$8.500



Huevos

Cacerola de huevos **\$6.**000 pericos, fritos o revueltos

\$12.000 Huevos napolitanos Huevos poché en salsa napolitana, queso

fundido y albahaca.

\$13.500 Huevos benedictinos

Huevos escalfados, sobre pan tostado, tocineta y salsa holandesa.

Adicionales

Tocineta	\$4.800
Chorizo campesino	\$4.200
Salchicha	\$4.200
Jamón de cerdo	\$3.500
Champiñones	\$4.200
Queso doble crema	\$4.000
Espinaca	\$3.500
Maiz tierno	\$3.500
Arroz	\$4.500









Pescados

Ceviche tropical Perfecta combinación de camarones marinados, servidos con mango, aguacate, cebolla y toques picantes con peperoncino, acompañado con chips de plátano.	\$26.900
Salmón provenzal Salmón grille sobre salsa provenzal de albahaca y queso.	\$51.300
Trucha Tartaruga Trucha al horno, bañada en salsa de la casa con camarones y champiñones.	\$49.300
Trucha al limón y vino blanco Trucha al horno, bañada en una delicada salsa de vino blanco y limón, servido con tomates cherry.	\$49.300
Róbalo marinero Róbalo en salsa marinera con langostinos, camarones y mejillones.	\$53.800
Mojarra al horno Mojarra al horno aderezada con especias.	\$43.200
Cazuela de mariscos Delicada selección de frutos del mar, calamar, langostino, pulpo, camarones, mejillones, palmitos y chipi chipi, acompañado de patacón y arroz.	\$51.300
Mojarra al escabeche Plato típico de nuestras costas colombianas, mojarra cocido en hoja de plátano con especias, cebolla y tomate.	\$44.500
Bagre encocado Bagre bañado en salsa de coco.	\$42.500
Elige una opción para acompañar tu plato: patacones, ensalada o papas a la fran	ocesa.

Res

Churrasco

\$47.600

Lomo ancho de res al termino sugerido, servido con tomate y queso gratinado.

\$41.700

Crepe stroganoff Crepe relleno con lomo de res en julianas, champiñones y salsa stroganoff.

\$44.700

Baby beef
Corte de lomo fino de res asado al termino sugerido y aderezado con especias.

Lomo oriental

\$44.300

Julianas de lomo fino de res, salteado con vegetales en salsa oriental y toques de jengibre.

Steak al vino tinto

\$44.700

Medallones de res en reducción de vino tinto y aromatizados con especias.

Elige una opción para acompañar tu plato:

pasta al burro, ensalada, patacones o papas a la francesa.





Pollo

Suprema de pollo con queso y espinacas

\$37.700

Pechuga de pollo rellena con espinaca y bañana en salsa de queso.

\$43.800

Filet mingnon de pollo Suprema de pollo envuelta en tocineta y bañada en salsa de la casa, acompañada de arroz cremoso, champiñones y vegetales.

Pechuga en salsa de mango Pollo bañado en salsa agridulce de mango

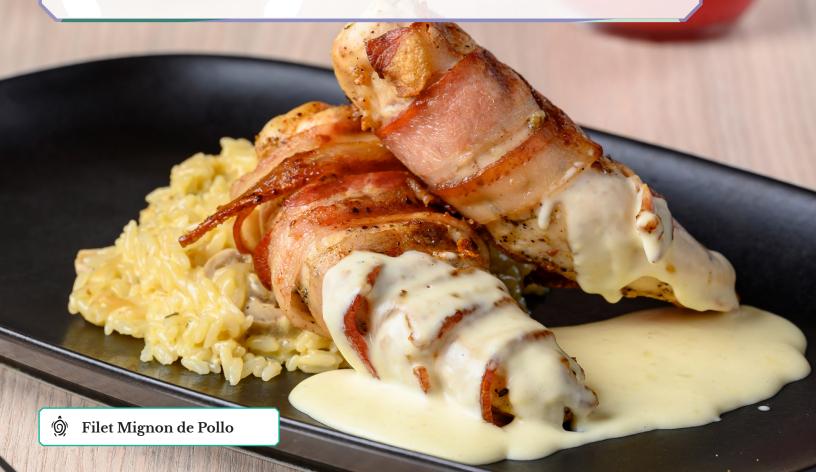
\$38.200

\$37.500

Pechuga campesina
Pechuga de pollo al horno con maiz tierno, queso gratinado y salsa criolla.

Elige una opción para acompañar tu plato:

pasta al burro, ensalada, patacones o papas a la francesa.



Pastas

\$35.800

Spaghetti boloñesa Spaghetti con carne en salsa boloñesa y queso parmesano.

\$36.700

Spaghetti alfredo al cordon blue Pechuga de pollo apanada y rellena con jamón y queso, sobre pastas al alfredo.

Macarrones en salsa de tres quesos Macarones bañados en salsa de tres quesos: cheddar,

\$32.000

Mozarella y parmesano.

Tallarines orientales con camarones

\$38.700

Tallarines salteados con camarones y vegetales, bañados en nuestra salsa oriental.

\$35.400

✓ Pasta pomodoro y mozarella Spaghettis en salsa pomodoro, champiñones, queso mozarella y especias.

*Todas las pastas se acompañan con pan a las finas hierbas



Arroces

\$37.700

Arroz del pacífico
Arroz preparado con camarones, palmitos, almejas y vegetales.

♦ Arroz endiablado

\$37.700

Arroz preparado con pollo, cerdo y vegetales.

Arroz oriental

\$28.800

Arroz salteado en salsa soya con mix de vegetales frescos (zucchini, zanahoria, pimentones, cebolla, raíces chinas y semillas de chía).

Elige el acompañamiento de tu preferencia: papas a la francesa o patacones.



Típicos

\$38.200

Lasaña mixta de plátano Fusión entre la clásica lasaña mixta de pollo, res y queso con uno de nuestros productos insignia colombianos "el plátano".

Bandeja paisa

\$43.500

Plato típico colombiano con cazuela de fríjoles, acompañada de carne asada, chicharrón, rellena, chorizo, plátano al horno, huevo frito, arepa blanca, arroz y aguacate.

Cocido trifásico

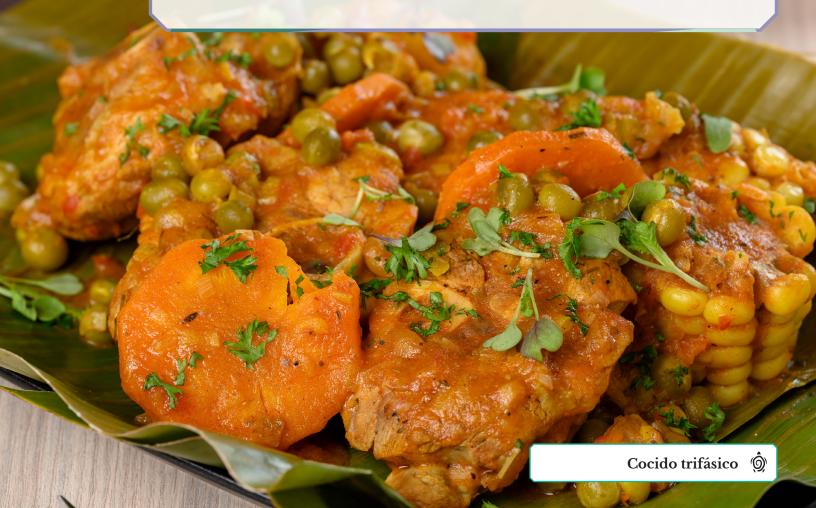
\$47.500

Pollo, res y cerdo cocidos en hoja de platano, acompañado de yuca, mazorca y papa.

Menú infantil

\$34.900

Pechuga cordon bleu, acompañada de papas a la francesa, porción de fruta y malteada de vainilla.





	1		1		
K		bi	$\boldsymbol{\cap}$	2	C
L		O1	u	a	O

Jugo natura Mora, maracuyá, ma <mark>r</mark>	\$5.800	
Jugo natura Mora, maracuyá, mar	\$7.500	
Lulada Jugo de Iulo con trozo	\$9.000	
Limonada is	${ m sle} ilde{ m na}$ con leche de coco y leche.	\$9.000
Limonada c		\$7.000
Limonada n	\$5.500	
Malteada de temporada		\$8.500
Salpicón		\$8.500
Zumo de Na	aranja	\$5.500
Zumo de M	a <mark>ndari</mark> na	\$6.500
Batidos	saludables	
Batido deto: Batido verde prepara	X do con piña, sábila, apio y naranja.	\$9.000
Batido energizante		\$9.000
Batido de frutos rojos	preparado con mora, uva y fresa.	





\$9.000



Milo Caliente	\$6.000
Café en Leche / Latte	\$4.000
Chocolate	\$4.000
Americano / Tinto	\$3.000
Montañero	\$3.000
Pintao / Perico	\$3.500
Agua De Panela	\$3.500
AromáTica Herbal	\$4.000
AromáTica Frutal	\$5.000
Capuccino	\$5.500
Capuccino Saborizado	\$6.800





Copa de vino \$12.000

Botella de vino \$55.000

Copa de sangría \$15.000

Jarra de sangría \$55.000

Cóctel mimosa
Cóctel suave y refrescante a base de naranja y champán.

\$12.000

Cervezas

Cervezas nacionales
Club Colombia (dorada o roja).
\$6.500

Cerveza artesanal \$12.000









