







#### **DESYAUNOS**

# Desayuno Continental

\$11.000

Café, chocolate o té, Porción de fruta o Jugo de naranja, pan, mantequilla y mermelada.

## Desayuno americano

\$16.000

Café, chocolate o té, huevos, Porción de fruta, Jugo de naranja, pan, mantequilla y mermelada

### Desayuno especial

\$20.000

Café, chocolate o té, huevos, Porción de fruta, Jugo de naranja, jamón, queso, pan, mantequilla y mermelada.

# Desayuno buffet

\$27.000

Café, chocolate o té, huevos, display de fruta, display de cereal, yogurt, Jugo de naranja y jugo de temporada, variedad de jamón, variedad de quesos frescos, variedad de pan, mantequilla y mermelada















# FESTIVALES GASTRONOMICOS

VALOR \$23.000

Lunes Mezclas del mundo
Martes Italiano
Miércoles Típico colombiano
Jueves Mexicano
Viernes Español







### MENU INFANTIL

Nuggets (6 unidades)

\$15.000

Nuggets de pollo, con salsa miel mostaza y papa a la francesa

Mini hamburguesa

\$17.000

Hamburguesita (125 Gr) con queso, jamón y papa a la francesa.

Spaghetti

\$14.000

Spaghetti en salsa bolognesa y queso parmesano.











### **ENTRADAS**

Chorizo antioqueño \$7.000

Chorizo a la parrilla acompañado de papa criolla y ají de huevo.

Morcillitas \$7.000

Morcilla de cerdo acompañada de papa criolla y ají de huevo.

Patacones (4 unidades)

Patacones acompañados de hogao y suero costeño

Carimañolas (3 unidades) \$12.000

Amasijo de yuca relleno de carne acompañado de suero costeño

Empanadas (2 unidades)

\$11.000

\$8.000

Masa fina de maiz relleno de carne acompañado de limon y ají criollo

Coctel Caribeño

\$21.000

Camarones en salsa golf, crema de coco con un toque picante







#### **FUERTES**

### Ajiaco santafereño

\$20.000

Sopa típica de la región andina (Bogotá) compuesta por pollo desmechado, papa criolla, papa sabanera, papa pastusa, guascas, mazorca, alcaparras y crema de leche.

#### Cazuela de mariscos

\$45.000

Sopa de la región Caribe, compuesta por reducción de bisque con mariscos flambeados acompañado de frescos patacones tostados y arroz de coco.

# Mojarra Frita (350 Gr)

\$25.000

Pescado adobado con ajo cebolla, frito, acompañado de patcón tostado, arroz de coco y ensalada caribeña

# Chuleta Valluna (250 Gr)

\$23.000

Plato típico de la región pacifica (valle del cauca), filete de cerdo apanado acompañado de cascos de papa y limón.

# Bistec a caballo (250 Gr)

\$27.000

Corte de lomo ancho asado al termino bañado en salsa criolla (guiso de cebolla y tomate) y huevo frito, acompañado de arroz blanco y aguacate.













### ENTRADAS FRIAS

Ingredientes frescos servidos con el mínimo proceso de cocción, alcanzando así rescatar sus sabores naturales y lograr jugar con un abanico de sensaciones en cada instante.

# Carpaccio de salmón

\$19.000

Finas láminas de salmón (80 Gr) fresco aderezados con aceite de oliva, vinagre balsámico, limón y sal-pimienta, acompañado de crema de wasabi y jengibre.

### Mozzarella caprese

\$19.000

Tomate cherry con queso bocconcini y hojas de albacon en un espejo de pesto.

## Tacos de Aguacate

\$9.500

Torrillas de maíz rellenas de pico de gallo , frijol refrito,aguacate y lechuga, acompañado de sour cream

### Casa Rustica de Iomo al cilantro

\$15.000

Masa fina de papa criolla con un salteado de lomo y cilantro







### **ENTRADAS CALIENTES**

La magia del calor con la mezcla adecuada de aceite y especias

#### Brochetas barbacoa

\$11.000

Brochetas mixtas de pollo, carne, cebolla, pimentón y zucchini, acompañados de salsa barbacoa.

#### Calamares a la diabla

\$17.500

Calamares rebosados, acompañados de salsa picante con un toque de cebolla chalotas y pimienta.

### Mini-Hamburguesas

\$11.000

3 mini hamburguesas: 1 de solo carne, 1 carne y rúgala y 1 de carne y tomate.

### Deditos mozzarella

\$15.000

Deditos de queso apanados con miga y especias acompañados de mermelada de tomate.

#### Tortillas Italianas

\$13.000

Tortillas de trigo rellenas de jamón, queso y salsa pomodoro aromatizada con albaca, acompañada de huevo escalfado.

### Sopa campesina

\$16.500

Fondo de ave con brunoise de pollo, habichuela, zanahoria, zucchini, maíz y cilantro.

### Crema de champiñones

\$11.000

Champiñones en cuartos bañados en un veloute aromatizado con laurel, tomilla y orégano.





POLLO





#### **CARNES**

Cortes seleccionados, en su punto exacto de maduración, hacen disfrutar de cualquier preparación.

# Farsa de Lomo (250 Gr)

\$35.000

Tambor de lomo de res relleno de carne de cerdo bañada en sus jugos y hongos frescos, acompañada de arroz con sésamo y ensalada fresca

### Lomo napolitano

(220 Gr)

\$37.000

Milhojas de lomo con tomates frescos y queso fundido, acompañado de spaghetti napolitano y ensalada fresca

# Pepper steak (220 Gr)

\$34.000

Lomo de res encostrado en pimientas acompañado de pure blanco y ensalada fresca.

### Lomo al estilo árabe

(220 Gr)

\$33.000

Macedonias de lomo bañado en salsa de comino y especias, acompañado de arroz almendrado con pollo troceado y ensalada fresca.

# Envoltini provolone (220 Gr)

\$34.000

Lomo de rese relleno de jamón y queso provolone, acompañado de cascos de papa al ajillo y ensalada fresca

# Churrasco (280 Gr)

\$30.000

Corte de chatas en mariposa con salsa chimichurri, acompañado de papa rustica en sour cream y ensalada fresca.





#### **AVES**

Cortes frescos de pollo marinados con especies naturales, logrando conservar los sabores del campo, gracias a los métodos artesanales.

Arbardado de pollo (280 Gr)

\$31.000

Pollo relleno de champiñón envuelto en tocineta en una reducción de vino blanco estragón y miel, acompañada de un puré amarillo ensalada de la casa.

Suprema de pollo al pesto (280 Gr) \$27.000

Pechuga de pollo baña en salsa de albaca y olivos, acompañada de fetuccini a la crema y ensalada de la casa

Estofado de Pollo (280 Gr)

\$18.000

Colombinas de pollo adobadas y fritas, bañadas en un guiso de papa y verduras

Escabeche Rustico

\$22.000

Albondigas de pollo acompañado de vegetales cocidos en olivos y ensalada fresca

Pollo Maryland (280 Gr)

\$21.000

Pierna pernil deshuesada a la plancha acompañado de melocotones, fresa, ciruela, banano apanado, tocino y papas fritas y ensalada de



#### **CERDO**

Cortes de cerdo seleccionados, en su punto exacto bañados en salsas tropicales.

# Costillas de cerdo (350 Gr)

\$35.000

Costillas magras de cerdo bañadas en salsa agridulce con un toque de picante acompañadas de papa a la francesa y ensalada fresca.

# Lomo Relleno (250 Gr)

\$30.000

Medallones rellenos de piña ahumada con queso y jamón , bañados en salasa de frutos rojos.







### **PFSCADO**

La mejor selección de los frutos del mar y de rio puestos en su mesa para que los disfrute con las mejores salsas y quarniciones adaptadas para cada corte.

Salmon roquefort.

(220 Gr)

\$43.000

Corte de salmón fresco con salsa de quesos maduros, mejillones y mariscos acompañado de vegetales al vapor y arroz con perejil.

Salmon tentación

(220 Gr)

\$40,000

Filete de salmón al grill acompañado de frutas flambeadas en coñac y vino oporto y vegetales al vapor.

Salmon Alcaparrado (220 Gr)

\$42,000

Salmon fresco en salsa de miel y alcaparras acompañado de arroz con maíz tostado y vegetales a la parrilla.

Milhojas de truchas (220 Gr)

\$39,000

Trucha en capas con puré y viscaina de pimentón, acompañado de vegetales encurtidos.

Pargo rojo en salsa cruda (220 Gr) \$38.000

Filete de pargo en cama de pico de gallo con jalapeños acompañado de arroz con tequila.





PASTA ARROZ ENSALADAS



#### **PASTA**

Selección del mejor trigo y sémola.

Pasta \$20.000

Pasta larga o corta segun su ellección acompañada de la salsa de su preferencia

Penne, Spagetti, Fetuccini

Salsa

Carbonara (bacon), Napolitana, Bolognesa

## ARROZ

Risotto de Camaron

Arroz arbóreo cocinado con camarón en vino y nata

Arroz Frito \$28.000

Carne y pollo en julianas, tortilla de huevo,zucchini, apio,cebolla y zanahoria en una base de arroz con salsa de soya



\$33.000





#### **ENSALADAS**

Selección de vegetales frescos variados, marinados con vinagretas hechas en casa y acompañadas con la mejor selección de carnes.

## Ensalada Japonesa

\$26.000

Pulpo baby y calamares salteados en ajo en cama de lechuga escarola, lechuga lisa, tomate cerezado y mango aderezados en un dresding de cilantro.

## Ensalada Griega

\$18.000

Lechuga romana, rugula, pepino cohombro, tomate milano brusco, cebolla en aros, aceituna negra, nuez y queso frescon, bañados en basilico y olivos.

### Ensalada primaveral

\$16.000

Lomitos de pollo, lechuga crespa verde y morada, champiñones en láminas, maíz tierno, palmitos frescos, aguacate, tomates secos y berenjenas, bañados en vinagreta balsámica.





SANDWICH HAMBURGUESAS



### SANDWICH

Panes seleccionados, y vegetales frescos que acompañan a la perfección las mejores proteínas marinadas con salsas que resaltan sus características.

### Club Sándwich

\$23.000

Lonchas de roast beef, filete de pechuga de pollo, queso, jamón, huevo frito, tocino con salsa de la casa.

#### Sándwich de atún

\$23.000

Pan arabe, lechugas, atún, apio, tomate y mayonesa.

Sandwich de pollo y champiñones

Pan arabe, pollo y campiñon, salteados en una suave crema

### Sandwich vegetariano

\$15.000

\$28.000

Pan arabe, lechuga rúgula, pimentón morrón, tomates secos, berenjena y champiñones salteados





### **HAMBURGUESAS**

Carnes 100% de res marinadas con las mejores especies, quesos maduros y vegetales frescos.

Tex - Mex \$25.000

¼ libra de carne,queso,lechuga,tomate,jalapeños,pepinillo,frijo refrito, totpos, y salsa ahumada

Hamburguesa americana

\$22.000

¼ de libra de carne, queso, jamon, lechuga y tomate.

De la casa

\$28.000

¼ de libra de carne, queso, lechuga, tomate, huevo, pepinillos, tocineta y salsa de casa.











### PARA COMPARTIR

Variedad de ingredientes para compartir en la mesa.

#### Picada De La Casa

\$90.000

Langostino 16/20, calamares fritos, carne, pollo y papa a la francesa.

### PICADA CRIOLLA

\$70.000

Chorizo, morcilla, carne, pollo, yuca y papa criolla.

## TABLA DE JAMON Y QUESO

\$60.000

Queso sabana, mozzarella, jamón de pierna, jamón de cerdo, uvas y manzana.







# **POSTRES**

Los mejores ingredientes naturales para endulzar el día.

Créme Brulée Con azafrán y helado de vainilla	\$10.000
Pannacota	\$7.000
Oreo tempura y manjar	\$9.000
Tiramisu Frío de la Casa	\$12.000
Postre del día	\$9.000

