

MENÚ



QUINDÚ

COCINA CON TRADICIÓN

 quindurestaurante



Con el espíritu de la tierra
que continúa vivo en las
cosechas de nuestra
región, en los alimentos
únicos de nuestra cultura
montañera que nos hace
lo que somos, nace
Quindú cocina con
tradición, una propuesta
gastronómica colonial
con toques modernos.





ENTRADAS

PATÉ DE TRUCHA \$14.000

Suave y cremoso paté de trucha arcoíris acompañado de tostaditas crocantes de baguette al ajillo.

CANÁSTICAS DE PLATO VERDE \$16.500

Tres canásticas de plátano Rellenas con ropa vieja, chicharrón, y chorizo.

CHORIZO Y CHICHARRÓN CON AREPA PAISA \$13.500

CEVICHE DE TRUCHA QUINDÚ \$15.000

Fileticos de Trucha con Aderezo de Maracuyá, aguacate, maíz crocante, plumillas de cebolla morada con Gajos de naranja y limón.

ANILLOS DE CALAMAR EN SALSA DE TAMARINDO \$18.500

Calamares apanados al Panko, acompañados con salsa brillante de tamarindo.

CAUSA DEL PERÚ \$16.000

Puré de papa criolla con todo el sabor limeño de la crema de ají amarillo, zumo de limón fresco y pollo desmenuzado, montado en capas con aguacate, huevo, tomate y crocantes chips de plátano.

LANGOSTINOS APANANADOS EN

COCO DEL CARIBE \$35.000

Apanados con coco crocante. Montados sobre salsa caribeña de fruta de la pasión con leche de coco y daditos de mango fresco.

SOPAS

VUELVE A LA VIDA \$8.500

Crema de maíz tierno con pierna de cerdo en cocción lenta, vegetales y en el tope crocantes chicharroncitos de piel de cerdo con cilantro fresco.

CREMA DE TOMATE DE LA CAMPIÑA \$12.000

Rojos tomates de la campiña triturados y cocidos en sus jugos con hojas de albahaca fresca acompañada de queso mozzarella y parmesano rallado.

PLATOS FUERTES

== PLATOS FUERTES DE COLOMBIA ==

ARROZ ATOLLADO \$27.000

Arroz apastelado Con el sabor del Sofrito del Valle del Cauca.
Costilla de cerdo, pollo, chorizo y panceta de cerdo ahumado.
Papas y trocitos de crocantes chicharrones.

FIAMBRE QUINDIANO \$26.000

Original plato montañero con albóndiga de res, papa y yuca bañadas con salsa hogao.
Huevo, chicharrón, chorizo, arroz y plátano maduro
servido sobre hoja de bijao.

AJIACO SANTAFEREÑO \$24.000

Sopa emblemática colombiana elaborada con papa criolla y papa de la sabana.
Pechuga de pollo, mazorca y el clásico sabor de las guascas.
Acompañado de Arroz Aguacate, alcaparras y crema de leche.

== POLLO ==

LOLLIPOP'S DE POLLO AL LIMÓN \$23.500

Dos bombones de pernil de pollo asados en cocción lenta,
con salsa de zumo de limón, soya, miel y vinagre balsámico.
Acompañados de puré de papa criolla y vegetales

FILETE DE POLLO A LA PARMESANA \$26.500

Pechuga apanada bañada con salsa napolitana en aroma de albahaca, gratinada
con queso mozzarella y parmesano. Acompañada con papas a la francesa.

CHICKEN CHIPS'S FOR KIDS \$17.500

Especial para niños. Fileticos de pechuga de pollo apanada acompañados
de papa francesa, salsa rosada y miel de abejas.





PLATOS FUERTES

== PREPARACIONES CON TRUCHA ==

TRUCHA EN PAPILOTE \$26.000

Con sabor oriental. Envuelta en papel aluminio con vegetales, leche de coco, salsa de ostras china y jengibre fresco.

TRUCHA QUINDÚ \$33.000

Especial de la casa, Bañada con salsa de camarones y sofrito del pacífico, crema de chontaduro y ají dulce, acompañada de patacón.

TRUCHA A LA ESPALDA \$30.000

Asada a la plancha bañada con brillante salsa de aceite de olivas al ajillo con perejil y zumo de limón. Acompañado con papas a la francesa.

TRUCHA AL HORNO \$28.000

Asada al horno sobre cama de papa confitada, bañada y gratinada con salsa al vino blanco, cebolla roja, pimientos asados y queso parmesano.

CALAMARES RELLENOS CON TRUCHA \$29.000

Prueba esta original y deliciosa combinación de Calamar estofado, relleno con trucha desmechado, acompañado con patacones y arroz.

PASTA SALENTO REAL \$24.000

Pasta larga con una original salsa a base de Alfredo, napolitana, albahaca y trucha.



PLATOS FUERTES

CARNES

CHURRASCO \$33.000

Corte de lomo ancho madurado de 350 gramos. Al término de su Gusto
Acompañado con ensalada de la casa, papas doradas y piña grillé.

BABY BEEF \$36.000

Corte clásico de Solomito de res 300 gramos, Al término de su Gusto
Acompañado con ensalada de la casa, papas doradas y piña grillé.

MEDIO BABY BEEF \$25.500

Corte clásico de Solomito de res 200 gramos, Al término de su Gusto
acompañado con ensalada de la casa, papas doradas y piña grillé.

COSTILLAS B.B.Q \$35.000

Costillitas de Cerdo de 450 gramos ahumadas artesanalmente y en cocción
lenta al vacío, terminadas al horno y bañadas en salsa B.B.Q Texana.

LOMO SALTADO \$27.500

Trozos de lomito fino de res, salteado con cebolla morada, cilantro, tomate,
salsa soya y vino tinto. Acompañado de papa francesa y arroz.

MEDALLONES AL PORTOBELLO \$38.000

Dos medallones de solomito de res, de 125 gr cada uno, bañados en salsa de
carne con portobellos al vino tinto y tocineta dorada.
Acompañados de Puré de papa.



QUINDÚ
COCINA CON TRADICIÓN





ESPECIALES

ENSALADA CESAR \$21.000

Mix de lechuga romana con crotones de pan, queso parmesano y salsa cesar.
A su elección la Pechuga de pollo a la plancha o apanada.

CHAUFA DE QUINOA \$16.000

Quínoa salteada con Vegetales salsa soya, chile dulce y ajonjolí.



ADICIONALES

ENSALADA DE LA CASA

(Mix de lechugas, tomate cherry, pimientos asados, cebolla encurtida)

\$6.000

PAPAS RÚSTICAS EN CASCOS

\$4.500

PAPAS A LA FRANCESA

\$6.500

HOGAO

\$2.500

GUACAMOLE

\$4.000

PORCIÓN DE ARROZ

\$3.500

PORCIÓN DE AREPAS

\$3.000

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE QUINDÚ \$7.500

Bañada con salsa de chocolate.

BROWNIE CON HELADO \$8.000

Brownie hecho en casa con helado de vainilla y ganache de chocolate.

CHEESECAKE DE MANGO \$9.000

FLAN DE PAN AL AMARETO \$12.000



BEBIDAS CALIENTES

Chocolate de origen con queso	\$7.000
Canelazo	\$5.000
Té de frutos rojos	\$7.500
Agua de panela con queso	\$6.000
Café	\$2.800

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos en agua	\$4.500
Jugos en leche	\$5.000
Limonada natural	\$4.500
Limonada de coco	\$6.500
Gaseosa	\$4.000
Agua mineral	\$4.000



CERVEZAS

Club Colombia	\$6.500
Poker	\$5.500
Aguila light	\$5.500
Continental (Cerveza artesanal)	\$9.500
Corona	\$9.000
Heineken	\$6.500







 quindurestaurante