



**¡Nos inspiramos en brindar una
experiencia inolvidable,
deleitándolos con los paisajes
Arbelaences!**

ENTRADAS

CANASTILLA DE CAMARONES

5 Deliciosos patacones crocantes tipo canasto, acompañado de camarones en una base de Guacamole.

\$ 19.500

ARITOS DE CEBOLLA

10 Crocantes aros de cebollas, que los puedes acompañar con una salsa a elección.

\$ 12.500

EMPANADITAS COLOMBIANAS

6 Mini Empanaditas vallunas, acompañadas con salsa a elección y guacamole.

\$ 14.500

CROQUETAS DE YUQUITAS

15 deliciosas yuquitas crocantes, acompañadas con salsa de la casa

\$ 10.500

CANASTAS DE PANCETA

5 Deliciosos patacones crocantes tipo canasto, acompañado de guacamole y panceta en trozos.

\$ 14.500

PATACÓN PIZAO CON AHOGAO

5 Exquisitos patacones, crujientes, en salsa fresca de ahogao.

\$ 9.500

PARRILLA

CRURRASQUITO

Corte seleccionado de 250g, acompañalo con patatas fritas, plátano maduro y Guacamole

\$ 22.000

CRURRAZCO

400 g de carne a selección, servido en una piedra volcánica, con papitas, plátano y guacamole.

\$ 30.500

PUNTA DE ANCA

Jugoso corte de cadera 400g, asado a la parrilla, servido con patatas, plátano y guacamole

\$ 32.500

TOMAHAWK CERDO

Corte premium de paleta de cerdo 400 a 500g curado con tequila a la vista, emplatado con patatas rusticas, piña asada y ensalada.

\$ 55.000

PARRILLA

TOMAHAWK RES

Corte premium de chuleta de ternera 650 a 750g curado con tequila a la vista, emplatado con patatas rusticas, maduro y guacamole.

\$ 62.000

COSTICHI

Exquisita y crocante costilla de cerdo con piel, bañada en salsa BBQ, flameada con ron, presentada con maduro y patatas rústica.

\$ 36.900

CHULETÓN DE CERDO

Corte de costilla de cerdo, a la plancha, bañado en salsa agrodulce, mezclada con patatas y ensalada.

\$ 28.700

¡Sabías que al 2023 Arbelaez contaba con una población de 10.680 Habitantes!

KAPALUNA
360°
Terraza Gastro-Bar

DOMINICANCOOKING.COM
COCINADOMINICANA.COM



PARRILLA

PANCETA DE CERDO

Tocino de cerdo carnudo, previamente ahumado, acompañado de francesa, guacamole o ensalada y plátano.

\$ 28.300

PECHUGA A LA PLANCHA

Exquisita Pechuga al grill, servida con patatas, plátano maduro y guacamole o ensalada

\$ 26.500

PECHUGA A LA PLANCHA GRATINADA

Exquisita Pechuga al grill bañada en queso mozzarella fundido, servida con patatas, plátano maduro y guacamole o ensalada

\$ 28.500

ALITAS A LA BARBACOA

Alitas bañadas en nuestra característica salsa barbacoa casera. Emplatada con verduras frescas, patatas, queso saladito, crema y salsas.

\$ 26.600

AMARILLO A LA MONSEÑOR

Exquisita fusión de sabores entre camarones y bagre amarillo, bañado en salsa marina, acompañado de dos patacones crocantes.

\$ 39.500

VIUDO DE CAPAZ

600g de Capaz en pie, bañado en nuestra salsa criolla, acompañada de papa, yuca, plátano y arroz.

\$ 47.800

BURGUERS

360° TRADICIONAL

150g de Carne de res molida de alta calidad, servida con queso fundido, ripio, cebolla al gusto, verduras frescas y salsas.

\$ 13.500

CON PATATAS

\$ 17.300

360° DOBLE CARNE

300g de Carne de res doble, servida con queso cheddar fundido, cebolla al gusto, ripio, verduras frescas y salsas

\$ 19.500

\$ 23.300

360° TROPICAL

150g de Carne de res, con queso fundido, rodaja de piña caramelizada, ripio, verduras frescas y salsas.

\$ 15.600

\$ 19.400

KAPALUNA 360°

150g de Carne de res, queso cheddar fundido, panceta de cerdo en trozos, tocineta maduritos, cebolla al gusto, verduras frescas, guacamole y salsas.

\$ 24.500

\$ 27.300

DELICIAS DEL MAR

TRUCHA DORADA

Espectacular trucha a la plancha, servida con patacón y ensalada verde.

\$ 29.500

TRUCHA EN SALSA DE CAMARONES

Sabrosa trucha dorada, bañada en salsa cremosa de camarones, acompañada de patacón y aguacate.

\$ 35.500

SALMÓN EN SALSA AGRIDULCE

250g de Salmón dorado, impregnado con salsa agridulce, papa en casco y ensalada verde

\$ 45.500

COCTEL DE CAMARONES

Explosión marina de exquisitos camarones bañados en salsas y especies.

\$ 17.800

MOJARRA FRITA

Mojarra de 600g en pie, crocante, acompañada de patacón, patatas y Ensalada.

\$ 32.500

CAZUELA DE MARIZCOS

Mixtura de mariscos, bañada en exquisita salsa marina, emplatada con aguacate y patacones.

\$ 38.500

CAZUELA DE CAMARONES

Autentico sabor pacífico, bañada en exquisita salsa marina, emplatada con aguacate y patacones.

\$ 41.500

CON PATATAS

360° CRIOLLA

150g de Carne de res, queso fundido, carne desmechada, maíz tierno, huevo frito, ripio, cebolla al gusto, verduras frescas, y salsas.

\$ 18.900

\$ 22.700

360° X BURGUER

150g de Carne de res, queso cheddar fundido, aritos de cebolla, lonja de panceta al barril, madurito, verduras frescas, y salsas.

\$ 20.200

\$ 24.000

CHIKEN

150g de Filete de pechuga a la parrilla, queso fundido, pechuga desmechada, ripio, cebolla al gusto, verduras frescas, y salsas.

\$ 15.600

\$ 19.400

KAPALUNA PARRILLERA

150g de Carne de res a la parrilla, queso cheddar fundido, queso cremoso, tocineta, cebolla crunchy, guacamole y salsa ahumada.

\$ 21.500

\$ 25.300

¡Sabias que la tradición de los diablos, se realiza desde 1908 y fue instaurada por el sacerdote Alberto García Aráo!

PATATAS

NUESTRA TIERRA

Patatas fritas, salchicha americana, queso fundido y salsas

\$ 12.500

ENDIABLADAS

Patatas fritas, carne desmechada, pollo desmechado, queso fundido, guacamole picante y salsas

\$ 15.900

KAPALUNA 360°

Patatas fritas, panceta de cerdo en trozos, carne desmechada, pechuga desmechada, salchicha americana, queso fundido, y salsas

\$ 24.600

BANDO TRADICIONAL

Patatas fritas, carne desmechada, queso fundido, salchicha americana y salsas

\$ 16.500

BANDO IMPERIO

Patatas fritas, pollo desmechado, queso fundido, salchicha americana y salsas

\$ 16.500

REGION SUMAPAZ

Patatas fritas, panceta de cerdo en trozos, carne desmechada, queso fundido, platanitos, pico de gallo, guacamole y salsas

\$ 19.800

RIZADAS KAPALUNA

Patatas corte Rizado 250g acompañadas con salsa de la casa.

\$ 10.500



DESGRANADOS

HATO VIEJO

Maíz tierno, carne desmechada, tocina, ripio, queso fundido y salsas.

\$ 15.400

SAN ROQUE

Maíz tierno, pollo desmechado, tocina, ripio, queso fundido y salsas.

\$ 14.800

SANTA BARBARA

Maíz tierno, carne desmechada, tocina, panceta de cerdo en trozos, platanitos, ripio, queso fundido y salsas.

\$ 23.500

SANTA ROSA

Maíz tierno, carne desmechada, pollo desmechado, tocina, ripio, queso fundido y salsas.

\$ 18.600

HOT DOGS

360° TRADICIONAL

Salchicha Zenú americana, cebolla al gusto, queso fundido, ripio y salsas.

\$ 11.500

KAPALUNA 360°

Salchicha Zenú americana, carne desmechada o pollo desmechado, cebolla al gusto, queso fundido, ripio y salsas.

\$ 15.800

CON PATATAS

AMERICANAS

\$ 22.500

Salchicha Americana, carne desmechada, maíz en salsa de la casa y queso fundido.

\$ 24.500

Panceta, chicharrón crocante, guacamole, maíz en salsa de la casa y queso fundido.

\$ 17.800

Tocina, Salchicha Americana, maíz en salsa de la casa y queso fundido.

¡Sabias que la tradición de los diablos, se realiza desde 1908 y fue instaurada por el sacerdote Alberto García Aráo!

A LO MEXICANO

TACOS CHIDOS

Tres tacos, carne o pollo desmechado, pico de gallo, queso fundido, guacamole y salsas

\$ 15.800

TACOS CHINGONES

Tres tacos, carne y pollo desmechado, pico de gallo, queso fundido, guacamole y salsas

\$ 16.900

NACHOS ORALE

Para 2. Fusión de res con pollo, 180g de Nachos crocantes, guacamole, pico de gallo, queso al gratín, queso cheddar, mas salsas de la casa.

\$ 29.900

BURRITO ANDALE

Tortilla XL, carne o pollo, maíz tierno, verduras frescas, pico de gallo, guacamole y salsas

\$ 15.600

BURRITO MI CUATE

Tortilla, carne y pollo, maíz tierno, verduras frescas, pico de gallo, guacamole y salsas

\$ 17.400

BURRITO GÜEY

Tortilla, panceta de cerdo en trozos, maíz tierno, platanito, verduras frescas, pico de gallo, guacamole y salsas.

\$ 18.700



INFANTIL

CHIQUI BURGUER

Mini hamburguesa, con carne de 70g, verduras, cebolla al gusto, queso fundido, ripio, salsas, patatas fritas, HIT 300ml + Juguete

\$ 21.800

CHIQUI HOT DOG

Media salchicha america, ripio, queso fundido, cebolla al gusto, salsas, patatas fritas + HIT 300+ juguete

\$ 19.800

CHIQUI PAPATAS

Patatas tipo smiles, acompañada con trozos de pechuga tipo Crunchy , HIT 300 + juguete.

\$ 22.300

QUESADILLAS CHELA

Tortilla, bañada en queso fundido Vegetales y pollo

\$ 13.800

QUESADILLAS NO MANCHES

Tortilla, bañada en queso fundido, vegetales y carne

\$ 14.900

QUESADILLAS NO MAMES

Tortilla, bañada en queso fundido, vegetales, pollo y carne.

\$ 17.500



ENSALADAS

AL CESAR 360°

Sabor natural a mix de verduras frescas, aguacate servida con pechuga en trozos, croutones, mojada en vinagreta y queso parmesano.

\$ 19.500

TROPICAL 360°

Deliciosa Ensalada semi dulce, acompañada con pollo en trozos, piña fresca, mix de verduras, vinagreta y queso mozzarella.

\$ 16.800



¡Sabias que Arbeláez fue fundada el 22 de octubre de 1870, por el señor Vivente Rodríguez!

BAR MENU

Cocteles de Autor

By Natalia Diaz Castro

Beso de Fuego

Frepeado de Fresa, mandarina y mango , mezcla perfecta con tequila.



\$22.900

Pasión Kapaluna

Mix de Maracuyá, tequila y granadina, efecto refrescante.



\$23.900

Margarita 360°

Base de tequila con limón, decorada con Coronita.



\$18.900

Catrina

El ginebra con frutos amarillos, y hierbabuena, fusionan este coctel aromatizante.



\$22.900

Muero de Amor

Base de frutos rojos, ron y granadina, con efecto ahumador.

\$20.800

Kapaluna Tropical

Dulzura tropical de la piña, con la suavidad del vodca, mezcla perfecta y refrescante

\$20.800

Rayo de Sol

Base de frutos amarillos, aguardiente, soda, y efecto ahumador

\$20.800

Evaluna Kids

Frappe que combina los frutos rojos y con amarillos, especial para el paladar de los peques.

\$20.500

Dama Rosada

Equilibrio entre la granadina y la cereza, efecto cremoso, toque anisado que deleita tu paladar.

\$17.500

Café Opera

Sofisticada combinación, entre el café y el ron, mezcla dulce y cremosa

\$19.500

Sodas

Frutos Rojos \$8.900

Frutos Amarillos \$8.900

¡Sabias que Pico de Plata fue elegida como el ave emblema del municipio de Arbeláez!

Cocteles Tradicionales

Tequila SunRice

Vibrante mezcla de tequila, jugo de naranja y Granadina.

\$22.800

Margarita Tradicional

Coctel Refrescante y delicioso, mezcla de tequila y triple Sec.

\$18.800

Piña Colada

Dulce mezcla jugo de piña, ron blanco, helado y hielo.

\$22.900

Mojito Cubano

Sabor refrescante a hierbabuena, ron y soda.

\$23.500

Cocteles de la casa

By Natalia Diaz Castro

Margarita de Mango

Mezcla equilibrada entre lo refrescante y tropical, a base de tequila y triple Sec.

\$20.500

Mojito Frutos Rojos

Toque aromático de la hierbabuena y dulce de los frutos rojos, mezclada con ron. Efecto refrescante.

\$24.500

Daiquiri de Fresa

Mezcla frapeada de Fresa y ron, una delicia que refresca tu alma.

\$19.500

Caipiroska Frutos Rojos

Coctel refrescante, afrutado, bañado en vodca, con un toque fresco y cítrico

\$21.500

Sangría Premium Kapaluna

Bebida Refrescante para compartir, con mix de frutas, licor y vino tinto (aproximadamente 5 copas)

\$79.500

Sangría Copa

Bebida Refrescante, con mix de frutas, licor y vino tinto.

\$17.500

BAR MENU

Limonadas

Hierbabuena	\$6.200
Coco	\$6.500
Piña Colada	\$6.800
Cerezada	\$6.200
Natural	\$5.500
Café	\$6.200
Mango Biche	\$6.500
Aguacate	\$6.800
Té limón / Durazno	\$5.500
Té Chai	\$6.500

Jugos Naturales

	Agua	Leche
Maracuyá	\$4.800	\$5.800
Lulo	\$4.800	\$5.800
Guanábana	\$4.800	\$5.800
Fresa	\$4.800	\$5.800
Mango	\$4.800	\$5.800
Mandarina	\$5.500	

Bebidas Calientes

Cappuccino	\$6.800
Aromatica <small>Frutos Rojos o Frutos Amarillos</small>	\$5.500
Café	\$1.500

Granizados

Café	\$8.500
Frutos Rojos	\$8.500
Frutos Amarillos	\$8.500

Malteadas

Vainilla	\$9.700
Brownie	\$9.700
Arequipe	\$9.700
Frutos Rojos	\$9.700
Frutos Amarillos	\$9.700
Chocolate	\$9.700

Waffle

\$13.900

Endulza tu alma, este delicioso waffle va acompañado de helado de vainilla, arequipe, lonjas de durazno / Frutos Rojos o Frutos Amarillos, chantilly y salsas.

Copa Helado

\$9.500

{ Delicioso helado de vainilla, bañado en sirope de frutos rojos, crema chantillí y un crujiente barquillo.

Gaseosas

Cocacola 350ml	\$3.800
Postobón 350ml	\$3.800
Hit 300ml	\$3.200
Agua 600ml	\$2.500
Bretaña 300ml	\$4.000



¡Sabias que Arbeláez cuenta con una extensión de 15216 hectareas!





BAR MENÚ



Cervezas

Corona	\$6.000
Stella Artois	\$6.000
Club Colombia	\$4.000
Tres Cordilleras	\$4.500
Aguila / Ligh	\$3.800
Heineken	\$4.000
Refajo Andina	\$3.800
Corona colores	\$9.000

Michelada

\$9.500	Sello Rojo 700ml	\$195.000
\$8.500	Tequila Jimador 700ml	\$220.000
\$6.500	Ron Caldas 700ml	\$145.000
\$7.000	Néctar Dorado 700ml	\$285.000
\$5.800	Néctar real 700ml	\$120.000
\$6.500	Antioqueño 700ml	\$135.000
	Antioqueño 375ml	\$82.000
	Crema W. Baileys 700ml	\$75.000
	Crema W. Ron caldas	\$95.000
		\$75.000
		\$40.000
		\$92.000
		\$79.000

Micheladas

Saborizadas

Frutos Rojos	\$5.500
Frutos Amarillos	\$5.500

Valor Adicional a la Cerveza a elección.



Vinos

	Botella	Copa 150ml
Casillero del Diablo	\$85.000	\$18.200
A. S. carmenére	\$68.000	\$14.500
A. S. Cabernet Sau	\$68.000	\$14.500
Agua Santa Rosé	\$65.000	\$14.500
A. Santa Sauvignon B	\$68.000	\$14.500



¡Sabías que en Arbeláez el último viernes de Diciembre, se celebra la tradicional apuesta de disfraces!