**DESAYUNOS**

**VIAJADO $15900**

Frijoles calentados con arroz y cebolla junca refrita. Acompañado de migas de arepa, chicharrón, huevo, taza de chocolate con queso y jugo de naranja.

**AREPA DE TELA $14900**

Exquisita, crocante y delgada arepa de maíz blanco, cubierta con carne desmechada y huevo frito, taza de chocolate con queso y jugo de naranja.

**TINAJERO $11500**

Huevos al gusto, arepa, hojaldra, chocolate con queso y jugo de naranja.

**ANTOJITOS**

**CHUNCHULO $16000**

Crocantes trozos de chunchurria. Acompañados de astillas de plátano y yuca.

**EMPANADAS $14900**

Elaboradas artesanalmente con maíz de chiqui-choque, con guiso de carne de cerdo y res, papa. Acompañadas con ají casero con naranja agria.

**MARRANITAS $16900**

Estupendas masas de plátano pinton o verde, rellenas de chicharrón de cerdo. Acompañadas con ají casero con naranja agria

**CHICHARRÓN $15000**

Crocante tocino carnudo de barriga de cerdo. Acompañado de tronquitos de plátano y arepa.

**MORCILLA CRIOLLA $16900**

Deliciosas rellenas de sangre de cerdo, con orégano, poleo, cebolla larga y trocitos de empella, bañadas con hogo. Acompañada de arepa y papa amarilla.

**BOFE AHUMADO $15900**

Estupendos trozos fritos de bofe ahumado y secado al sol. Acompañado de arepa y troncos de plátano.

**TOSTADAS DE PLATANO $9800**

Crocantes y ricas tostadas de plátano verde. Acompañadas con guacamole y hogo.

**CHORIZO AHUMADO $14900**

Auténtico chorizo antioqueño, con carne de cerdo picada a mano y ahumado en hoja de helecho y guayabo. Acompañado con arepa.

**AREPA DE CHOCLO $12900**

Exquisita. dulce y jugosa arepa de maíz choclo rellena de

Queso mozzarella y mantequilla

**TIPICOS COLOMBIANOS**

**SANCOCHO DE GALLINA $24.500**

Delicioso caldo elaborado con sustancia de gallina de campo en fogón de leña, con yuca y plátano rozeño. Acompañado de estupendo pernil o pechuga de pollo de finca asado en horno de leña, arroz, aguacate, tostada de plátano y hojaldra (para quienes desean se puede cambiar la presa de gallina por pollo)

**POLLO EN SU JUGO $24.500**

Suculento plato típico de la región rozeña, elaborado en fogón de leña con pollo de finca en puro jugo de tomate y finas hierbas. Acompañado con arroz, tostada de plátano y aguacate.

**ARROZ ATOLLADO $24.500**

Arroz sopudo, elaborado en fogón de leña con papa amarilla y colorada, longaniza, costilla de cerdo, pollo y huevo cocido, bañado en salsa criolla y cilantro. Acompañado de aguacate y tostada de plátano.

**FIAMBRE $26500**

Oriundo de nuestros ancestros, arroz bañado en hogo, con carne y costilla de cerdo ahumada, chorizo, chicharrón, presa de pollo sudada, huevo cocido, papa criolla, tajada de plátano maduro. Todo en vuelto en hojas de plátano soasadas. Acompañado con una taza de consomé de sancocho.

**AJIACO $24.500**

Típico santafereño, elaborado con pollo, papa parda, sabanera y criolla, mazorca de maíz tierno y la infaltable guasca. Acompañado con crema de leche, alcaparras, aguacate y tostadas de plátano.

**ARROZ CARRETERO $24.500**

De nuestra creación, arroz cocinado en leña con achote, ají dulce y pimentón, cebolla puerro refrita, con trocitos de cerdo y pollo, corazones y mollejas de pollo. Acompañado con tostadas de plátano maduro y aguacate.

**TIPICO MONTAÑERO $26900**

Autentica tradición arriera de la región paisa; deliciosos frijoles con garra calados lentamente en fogón de leña. Acompañados con arroz, carne molida, morcilla, chicharrón, chorizo, huevo frito, tajadas de plátano maduro, arepa y aguacate.

**HIGADO ENCEBOLLADO $26900**

Fabuloso filete de hígado de res, salpimentado, sofrito sobre rodajas de cebolla cabezona, pequeños trozos de tomate y cebolla junca. Acompañado de arroz, arañitas de plátano verde, tajada de plátano maduro, aguacate y arepa.

**LENGUA A LA CRIOLLA $26900**

Fenomenales rodajas de lengua de res sudadas en salsa criolla, con yuca y papa guata. Acompañadas con arroz, arañitas de plátano verde, tajada de plátano, aguacate y arepa.

**SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA $26900**

Exquisita carnes de res, sudada en salsa criolla, con yuca y papa guata. Acompañada con arroz, arañitas de plátano verde, tajada de plátano maduro, aguacate y arepa.

**CAZUELA DE FRIJOLES $26900**

Deliciosos frijoles calados en leña, con garra y pezuña de marrano chamuscado, trocitos de plátano maduro fritos y bañados en hogo. Acompañados de arroz, arepa, aguacate, chicharrón; y una exquisita taza de mazamorra con trocitos de panela.

**TAMAL VALLUNO $20900**

Elaborado con masa suave de maíz blanco curado y molido, con carne y costilla de cerdo, arveja, papa colorada y guiso de ají dulce casero. Acompañado de arroz, tostada de plátano, arepa y aguacate.

**CHULETA POR METRO $44500**

Un metro de jugosa carne de cerdo, empanizada y frita. Acompañada de arroz, tostada de plátano, papa criolla frita, arepa y aguacate. Servida sobra bandeja de madera.

**CHULETA TRADICIONAL $26900**

Jugosa carne de cerdo, empanizada y frita. Acompañada de arroz, papa blanca frita, aguacate y arepa.

**CANASTADO $26900**

Típico de nuestro valle del cauca; servido en canasta de mimbre vestida con hoja de plátano soasada, cubierta con una base de tortilla de huevo con arroz, frijoles calados, costilla de cerdo ahumada, muslo de pollo asado a la brasa, chicharrón, tajada de plátano maduro y arepa.

**NUESTRA PARRILLA**

**LOMITO TIERNO $33.500**

Jugosa y tierna carne de res madura y asada al carbón a su gusto. Acompañada con puré de papa en canastilla de tomate, banano apanado, arepa, cebolla de la casa, chimichurri y guacamole.

**MEDIO LOMITO TIERNO $23900**

Jugosa y tierna carne de res madurada y asada al carbón a su gusto. Acompañada con puré de papa en canastilla de tomate, banano apanado, arepa, cebolla de la casa, chimichurri y guacamole.

**PUNTA DE ANCA $30500**

Grueso y jugoso corte de carne de res madurada, con un espectacular borde de grasa dorado, asada a la brasa. Acompañada con puré de papa en canastilla de tomate, banano apanado, arepa, cebolla de la casa, chimichurri y guacamole.

**PUNTA DE ANCA FATIADA $34900**

Corte grueso de punta de res madurada y seleccionada y sellada al carbón. cortada en finas

Laminas de ½ centímetro servida sobre un asador de

Carbón individual para ser degustada en el termino

Deseado . Acompañado de banano frito .polenta. cebolla asada bañada en crema agria y tomate relleno de puré de papa

**MORRILLO $29.900**

Espectacular morro de novillo, caracterizado por su exquisita carne entreverada asada al carbón. Acompañado con puré de papa en canastilla de tomate, banano apanado, arepa, cebolla de la casa, chimichurri y guacamole.

**CHURRASCO $30500**

Delicioso, jugoso y grueso corte de lomo de caracha madurado y asado al carbón, bañado en salsa de chimichurri. Acompañado con puré de papa en canastilla de tomate, banano apanado, arepa y cebolla de la casa.

**COSTILLA DE CERDO $29900**

Tierna costilla de cerdo asada al carbón o frita. Acompañada de arepa, tronquitos de plátano, astillas de yuca frita y aguacate.

**COSTILLA DE ADAN $31900**

Deliciosa costilla de cerdo asada al carbón bañada en salsa BBQ de la casa elaborada a base deGuayaba feijoa.uva Isabela y azúcar morena

Acompañada de astillas de yuca. Lascas de plátano y trozos de yuca frita y guacamole

**CODITO DE CERDO $28500**

Tierno y jugoso codito de lechón con su crocante cuero, asado en horno de leña. Acompañado de arepa, tronquitos de plátano, astillas de yuca frita y aguacate.

**CERDO A LA BRASA $29.900**

Jugosa y deliciosa lomo o cañón de cerdo .asado a al brasa. Acompañado con papa criolla, banano apanado y arepa y guacamole

**FILETE DE POLLO $28.500**

Jugoso filete de pechuga de pollo finquero marinados en finas hierbas. Asado a la brasa o a la milanesa. Acompañado de banano apanado, puré de papa en canastilla de tomate, arepa y cebolla de la casa.

**TERNERA A LA LLANERA $28500**

Jugosa y tierna carne de ternera mamona, asada en forma vertical con el golpe de calor de la leña. Acompañada con papa criolla, banano apenado y arepa.

**PICADA TINAJERA $57.500**

Deliciosos trocitos de carne ahumada de cerdo, costilla de cerdo, lomo de res, chorizo, chicharrón, troncos de plátano, papa amarilla, astilla de yuca, arepa y tomate.

**COSTILLA DE TERNERO BUFALO $31000**

Jugosa costilla ahumadas con hojas de guayabo, asada en horno de leña y acompañadas de salsa agridulce de Feijoo, puré de papa en canastilla de tomate, arepa y cebolla de la casa.

**PESCADOS**

**TRUCHA GRATINADA $31900**

Exquisita trucha arco iris, bañada en salsa blanca con espinaca, champiñones y almendras. Gratinada con queso parmesano en horno de leña: Acompañada con tostada de plátano.

**TILAPIA FRITA $29900**

Jugosa y crocante tilapia roja frita. Acompañada de arroz con coco, tostada de plátano y aguacate.

**SUDADO DE** **BAGRE $29900**

Caldo cremoso de postas de bagre en leche de coco y guiso del `pacifico cocido en fogón de leña .Acompañado de Aguacate. Arroz. tostada de plátano

**MENU INFANTIL**

**CAJITA TINAJERA $15500**

Arma como desees tu cajita tinajera: Nuggets de pollo, hamburguesa de carne de res. Acompañada por papas fritas, bebida, obsequio y un bono para paseo en carreta.

**SALCHIPAPA $15900**

Deliciosa mezcla de papitas fritas con trozos de salchicha. Acompañadas de salsa de tomate y mayonesa.

**PERROS $15900**

Jugosa salchicha gigante sobre pan bañado con mostaza.mayoneza.salsa de tomate. Cubierta con trituradode papas fritas

**PIZZA TINAJA $22500**

Delgada y crocante masa dorada en horno de leña con abundante queso y los más seleccionados ingredientes:

Jamón y piña

Pollo con champiñones

Jamón y queso.

**POSTRES**

**MELAO CON QUESO $8900**

Porción de delicioso queso cuajada bañado en abundante melao de panela.

**MERENGÓN $11500**

Exquisito suspiro de clara de huevo, acompañado de trozos de frutas y bañado en crema de leche batida.

**POSTRE DE NATAS $11500**

Típico y estupendo postre santafereño, elaborado con natas de leche, pasas, crema de leche y el toque dulce de la tinaja.

**CASSATAS LIGHT $12500**

Sensacional rollo de helado con esencia de frutas tropicales light indicada para personas diabéticas

**CASSATAS $11500** Sensacional rollo de helado con esencia de vainilla natural .Nuez e higos. Café y Moca. Frutas tropicales

**BREVAS CON MANJAR BLANCO** **$8900**

Fruto Típica de los arbustos de los solares de las casas coloniales relleno del famoso manjar blanco burgueño

**DULCE DE MAMEY $8900**

Fruto de un árbol típico de la región del centro de valle del cauca

**CALADO DE GROCELLA $8900**

Pequeños frutos silvestres calados en un almíbar de nuestras mieles del valle de cauca

**DULCE CORTADO $8900**

Postre casero elaborado con leche Cuajada. Canela .Clavos dulces y almíbar

**BEBIDAS**

**JARRA DE LIMONADA $17.500**

**VASO DE LIMONADA $5.000**

**JARRA DE NARANJADA $23000**

**VASO DE NARANJADA $6.500**

**JARRA DE MANDARINA $23000**

**VASO DE MANDARINA $5.500**

**JARRA DE LULADA $23000**

**VASO DE LULADA $6500**

**JARRA DE CHAMPUS VALLUNO $23000**

**VASO DE CHAMPUS VALLUNO $6.500**

**GASEOSA EN LATA $3.600**

**GASEOSA 600ML $4.500**

**TE HELADO $3900**

**BOTELLA EN AGUA $2900**

**JUGO EN AGUA $6500**

**JUGO EN LECHE $7500**

**LICORES**

**Botella de Aguardiente Blanco del Valle $ $ 65.000**

**Caneca de Aguardiente Blanco del Valle$ $ 36.000**

**Botella Ron Premium $ 65.000**

**Caneca Ron Premium $ 40.000**

**Cerveza Club Colombia $ 6.500**

**Cerveza Poker $ 4.500**

**Cerveza Aguila Light $ 4.500**

**Cerveza Heineken $ 7500**

**Cerveza Peroni $ 7500**

**Cerveza Corona $ 7500**

**Cerveza del Barril $ 5.000**

**Cerveza Jirafa Sifón $ 31.000**

**Botella Vodka $ 75.000**

**Media de Vodka $ 50.000**

**Botella Tequila $ 95.000**

**Botella de Whisky 12 años $ 175.000**

**Botella de Whisky 18 años $ 260.000**

**Botella de Vino de la Casa $ 48.000**

**Jarra de Sangría $ 45.000**