



ENTRADAS

Ceviche de camarones.....	\$21.000
Camarones en salsa de tomate, cebolla roja y zumo de limón.	
Ceviche de trucha.....	\$20.000
Lomito de trucha en zumo de limón con manzana, apio, especias, cebolla y crema de leche.	
Chunchulla.....	\$16.000
Acompañada de arepa y casquitos de limón.	
Chanchitos.....	\$17.000
Porción de tocino acompañado de arepa y casquitos de limón.	
Chorizo.....	\$ 9.000
Acompañado de arepa y casquitos de limón.	
Dados de queso.....	\$18.000
Apanados y acompañados con salsa de pimentón.	
Papas a la Francesa.....	\$ 7.000
Patacón Cocora con hogao.....	\$ 7.000
Agua panela con queso.....	\$ 8.000

SOPAS

Acompañados de arepa al carbón.

Crema de trucha.....	\$10.000
Consomé de pollo.....	\$10.000
Porción de frijol.....	\$10.000

MENÚ INFANTIL

200gr de cualquier proteína, acompañados de papas a la francesa, arroz y SORPRESA.

Filetico de trucha	\$22.000
Filetico de pollo al carbón.....	\$22.000
Lomito de cerdo	\$22.000



PESCADOS

Trucha de 400 gr acompañados de patacón Cocora o papas a la francesa

Trucha Canadiense	\$29.000
Dorada.	
Trucha Crucero	\$51.000
Gratinada con queso de la casa y salsa marinera (palmito, camarón, calamar, mejillón, pescado).	
Trucha a la menière.....	\$35.000
Horneada, cubierta de ajo natural salteado en mantequilla, perejil crespo y zumo de limón	
Trucha al ajillo.....	\$35.000
Cocido en cayana con ajo, crema de leche y perejil crespo.	
Trucha al gratín.....	\$39.000
Horneada con variedad de quesos y champiñones.	
Trucha las finas hierbas	\$33.000
Horneada con variedad de especias.	
Trucha agridulce	\$37.000
Asada y bañada en salsa de vino blanco, piña, pimentón y queso.	
Mojarra Dorada.....	\$37.000
Adobada en hierbas.	

CARNES

Todos los platos acompañados de patacón Cocora o papas a la francesa

Churrasco (400gr)	\$49.000
Carne de res en corte mariposa asada al carbón, acompañada de papa salada y chimichurri.	
Lomo de cerdo (400gr)	\$36.000
Marinado con finas hierbas y asado al carbón. Con adición de queso crema al romero.	
Lomo de cerdo agridulce (400gr)	\$39.000
Asado y bañada en salsa de vino blanco, piña, pimentón y queso.	
Filete de pollo (350gr).....	\$27.000
Asado al carbón.	
Filete de pollo al gratín (350gr)	\$38.000
Horneado con variedad de quesos y champiñones.	
Filete de pollo agridulce (350gr).....	\$35.000
Asado y bañado en salsa de vino blanco, piña, pimentón y queso.	



VEGETARIANOS

Fetuccini las Palmas (400 gr)	\$27.000
En salsa tres quesos, azul, doble crema y queso parmesano rallado (Pan francés).	
Plato del Huerto	\$29.000
Hamburguesas de lenteja bañadas en salsa al curry y champiñones	
Acompañado de papas a la francesa, ensalada verde, papas a la francesa y arroz.	

CAZUELA

Cazuela de frijol	\$26.000
Base de frijoles con capas de arroz, carne molida, chorizo, chicharrón y platanitos maduros.	


BEBIDAS

Calientes

Agua panela con queso de la casa	\$ 8.000
Hervido de frutas	\$ 13.000
Chocolate Negro	\$ 3.500
Chocolate Leche	\$ 4.000
Milo	\$ 6.000
Hervido de frutas con aguardiente	\$16.000
Copa de vino caliente	\$15.000
Canelazo	\$ 13.000
Agua panela, canela, maracuyá, clavos y brandy.	
Carajillo	\$ 12.000
Café con aguardiente.	

Frías

Jugo en agua	\$ 5.500
Mora, maracuyá, mango, guanábana y lulo.	
Jugo en leche	\$ 7.000
Mora, maracuyá, mango, guanábana y lulo.	
Limonada de panela	\$ 4.000
Limonada Natural	\$ 5.000
Zumo de naranja	\$ 7.000
Milo Frio	\$ 6.500



Vaso de leche	\$ 3.000
Agua en botella	\$ 4.000
Gaseosa	\$ 4.000
Cerveza	\$ 6.000
Michelada	\$ 8.000

LICORES

Vinos tinto, blanco y rosado. Ver exhibición de vinos Piccolo][tinto y blanco (botella para 2 copas).

Whisky	\$140.000
Ver exhibición.	
Brandy Botella	\$ 100.000
Ron viejo de caldas botella.....	\$ 80.000
Aguardiente antioqueño ½ sin azúcar.....	\$ 40.000
Ron viejo de caldas 1/2.....	\$ 45.000
Aguardiente antioqueño sin azúcar.....	\$ 75.000

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, se prohíbe el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas.

POSTRES

Arequipe artesanal Palmas de Cocora

Preparado con leche de la finca, sin conservantes.

Brevas

Caladas en panela

Queso

Preparado con leche de normando de la finca, sin conservantes

Elige 1 de ellos	\$ 5.000
Elige 2 de ellos	\$ 10.000
Elige 3 de ellos	\$ 15.000
Nevado de maracuyá	\$ 13.000
Tentación de chocolate	\$ 13.000



DESAYUNOS

Buenos Días	\$ 13.000
Huevos pericos, en cacerola o revueltos acompañados de chocolate, Queso, arepa, galletas, mantequilla y mermelada.	
Cachacos	\$ 16.500
Huevos en cacerola con rodajas de tomate, cebolla de huevo y queso fundido Acompañado de chocolate, queso, arepa, galletas, mantequilla y mermelada.	
Las Palmas	\$ 16.500
Huevos en cacerola con crema de leche acompañados de chocolate, Queso, arepa, galletas, mantequilla y mermelada.	
Campesinos	\$ 20.000
Huevos pericos, en cacerola o revueltos acompañados de chorizo, chocolate, Queso, arepa, galletas, mantequilla y mermelada.	
Calentado de frijoles	\$ 18.000
Mezcla de frijoles y arroz, acompañado de huevos al gusto, chocolate, arepa, mantequilla y mermelada.	

ADICIONES

Arepa con mantequilla	\$ 3.000
Arepa con queso rallado	\$ 8.000
Queso de la casa (130gr)	\$ 6.000
Arroz	\$ 4.000
Arepas fritas	\$ 4.000

Advertencia de propina.

Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina Correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado de acuerdo con su valoración del servicio