

# Menú

## Entradas

<b>Ceviche de camarones</b>	\$ 25.000
Camarones en salsa de tomate, cebolla roja y zumo de limón.	
<b>Ceviche de trucha</b>	\$ 22.000
Lomito de trucha en zumo de limón con manzana, apio, especias, cebolla y crema de leche.	
<b>Chanchitos</b>	\$ 20.000
Porción de tocino acompañado de arepa y casquitos de limón.	
<b>Dados de queso</b>	\$ 25.000
Apanados y acompañados de salsa de pimentón.	
<b>Chunchullo</b>	\$ 28.000
Acompañada de arepa y zumo de limón.	
<b>Chorizo</b>	\$ 12.000
Acompañado de arepa y zumo de limón.	
<b>Agua panela con queso</b>	\$ 10.000
<b>Patacón Cócora con hogao</b>	\$ 8.000
<b>Papas a la francesa</b>	\$ 7.000

## Sopas

Acompañadas de arepa al carbón	
<b>Crema de trucha</b>	\$ 15.000
<b>Consomé de pollo</b>	\$ 15.000
<b>Porción de frijol</b>	\$ 15.000

## Menú Infantil

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

<b>Filetico de trucha</b>	\$ 25.000
<b>Filetico de pollo al carbón</b>	\$ 25.000
<b>Lomito de cerdo</b>	\$ 25.000

## Vegetarianos

<b>Fetuccini las palmas (400gr)</b>	\$ 32.000
En salsas tres quesos, azul, doble crema y queso parmesano rayado (Pan Francés)	
<b>Plato del huerto</b>	\$ 41.000
Hamburguesas de lentejas bañadas en salsa al curry y champiñones Acompañados de papas a la francesa, ensalada verde y arroz.	

## Cazuela

<b>Cazuela de frijol</b>	\$ 35.000
Base de frijoles con capas de arroz, carne molida, chorizo, chicharrón y platanitos maduros.	

## Pescados

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

<b>Trucha canadiense</b>	\$ 36.000
Dorada.	
<b>Trucha a la meniere</b>	\$ 38.000
Horneada, cubierta de ajo natural salteado en mantequilla, perejil crespo y zumo de limón.	
<b>Trucha a las finas hierbas</b>	\$ 41.000
Horneada con variedad de especias.	
<b>Trucha al ajillo</b>	\$ 41.000
Cocida en cayena con ajo, crema de leche y perejil crespo.	
<b>Trucha al gratín</b>	\$ 45.000
Horneada con variedad de quesos y champiñones.	
<b>Trucha agrícola</b>	\$ 45.000
Asada y bañada en salsa de vino blanco, piña, pimentón y queso.	
<b>Trucha crucero</b>	\$ 59.000
Gratinada con queso de la casa y salsa marinera (palmito, camarón, calamar, mejillón, pescado).	
<b>Mojarra dorada</b>	\$ 43.000
Adobada en hierbas.	

## Carnes

<b>Filete de pollo (350gr)</b>	\$ 34.000
Asado al carbón.	
<b>Filete de pollo al gratín (350gr)</b>	\$ 43.000
Horneado con variedad de quesos y champiñones.	
<b>Filete de pollo agrícola (350gr)</b>	\$ 43.000
Asado y bañado en salsa de vino blanco, piña, pimentón y queso.	
<b>Lomo de cerdo (400gr)</b>	\$ 39.000
Marinado en finas hierbas y asado al carbón. Con adición de queso crema al romero.	
<b>Lomo de cerdo agrícola (400gr)</b>	\$ 41.000
Asado y bañado en salsa de vino blanco, piña, pimentón y queso.	
<b>Churrasco (400gr)</b>	\$ 57.000
Carne de res en corte mariposa asada al carbón, acompañada de papa salada y chimichurri.	

## Desayunos

<b>Buenos días</b>	\$ 15.000
Huevos pericos, en cacerola o revueltos acompañados de chocolate, queso, arepa, mantequilla y mermelada.	

<b>Las Palmas</b>	\$ 20.000
Huevos en cacerola con crema de leche acompañados de chocolate, queso, arepa, mantequilla y mermelada.	

<b>Calentado de frijoles</b>	\$ 22.000
Mezcla de frijoles y arroz, acompañado de huevos al gusto, chocolate, arepa, mantequilla y mermelada.	

<b>Cachacos</b>	\$ 25.000
Huevos en cacerola con rodajas de tomate, cebolla de huevo y queso fundido. Acompañados de chocolate, queso, arepa, mantequilla y mermelada.	

<b>Campesinos</b>	\$ 28.000
Huevos pericos, en cacerola o revueltos acompañados de chorizo, chocolate, queso, arepa, mantequilla y mermelada.	

## Adiciones

<b>Arroz</b>	\$ 5.000
<b>Arepas fritas (4 Uds)</b>	\$ 4.000
<b>Arepas fritas (4 Uds)</b>	\$ 6.000
<b>Queso de la casa (Porción 120gr)</b>	\$ 6.000
<b>Arepas con queso rayado</b>	\$ 9.000

## Postres

<b>Arequipe artesanal Palmas de Cocora</b>	
Preparado en leche de la finca, sin conservantes.	
<b>Brevas</b>	\$ 7.000
Caladas en panela.	
<b>Queso</b>	
Preparado con leche Normando de la finca, sin conservantes.	
<b>Arequipe artesanal</b>	\$ 5.000
<b>Arequipe con brevas</b>	\$ 12.000
<b>Arequipe con queso</b>	\$ 12.000
<b>Arequipe con queso y brevas</b>	\$ 16.000
<b>Nevados de maracuyá</b>	\$ 15.000
<b>Tentación de chocolate</b>	\$ 15.000

## Bebidas

### Calientes

<b>Chocolate negro</b>	\$ 5.000
<b>Chocolate leche</b>	\$ 6.000
<b>Milo</b>	\$ 10.500
<b>Agua panela con queso</b>	\$ 10.000
<b>Carajillo</b>	\$ 13.000
<b>Hervido de frutas</b>	\$ 13.500
<b>Canelazo</b>	\$ 15.000
<b>Copa de vino caliente</b>	\$ 16.000
<b>Hervido de frutas con aguardiente</b>	\$ 16.500

### Frías

<b>Vaso de leche</b>	\$ 4.000
<b>Agua en botella</b>	\$ 5.000
<b>Limonada de panela</b>	\$ 7.000
<b>Limonada natural</b>	\$ 8.000
<b>Jugo en agua</b>	\$ 10.000
Mora, Maracuyá, Mango, Guanábana y lulo.	
<b>Jugo en leche</b>	\$ 12.000
Mora, Maracuyá, Mango, Guanábana y lulo	
<b>Zumo de naranja</b>	\$ 12.000
<b>Milo frío</b>	\$ 10.000
<b>Gaseosa</b>	\$ 6.000
<b>Cerveza</b>	\$ 8.000
<b>Michelada</b>	\$ 9.000

## Licores

Ver exhibición.

<b>Whisky (Black and White)</b>	\$ 120.000
<b>Brandy botella</b>	\$ 100.000
<b>Ron viejo de caldas botella</b>	\$ 80.000
<b>Ron viejo de caldas 1/2</b>	\$ 50.000
<b>Aguardiente antioqueño botella</b>	\$ 75.000
<b>Aguardiente antioqueño 1/2</b>	\$ 40.000

## &lt;h2