

Menú

Entradas

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

Sopas

Acompañadas de arepa al carbón	
Crema de trucha	\$ 15.000
Consomé de pollo	\$ 15.000
Porción de frijol	\$ 15.000

Menú Infantil

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

Filetico de trucha	\$ 25.000
Filetico de pollo al carbón	\$ 25.000
Lomito de cerdo	\$ 25.000

Vegetarianos

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

Cazuela

Cazuela de frijol	\$ 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

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

Carnes

Todos los platos acompañados de patacón cócora o papas a la francesa.

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

Desayunos

Buenos días	\$ 15.000
Huevos pericos, en cacerola o revueltos acompañados de chocolate, queso, arepa, mantequilla y mermelada.	
Las Palmas	\$ 20.000
Huevos en cacerola con crema de leche acompañados de chocolate, queso, arepa, mantequilla y mermelada.	
Calentado de frijoles	\$ 22.000
Mezcla de frijoles y arroz, acompañado de huevos al gusto, chocolate, arepa, mantequilla y mermelada.	
Cachacos	\$ 25.000
Huevos en cacerola con rodajas de tomate, cebolla de huevo y queso fundido. Acompañados de chocolate, queso, arepa, mantequilla y mermelada.	
Campesinos	\$ 28.000
Huevos pericos, en cacerola o revueltos acompañados de chorizo, chocolate, queso, arepa, mantequilla y mermelada.	

Adiciones

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

Postres

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

Bebidas

Calientes

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

Frías

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

Licores

Ver exhibición.

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

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.