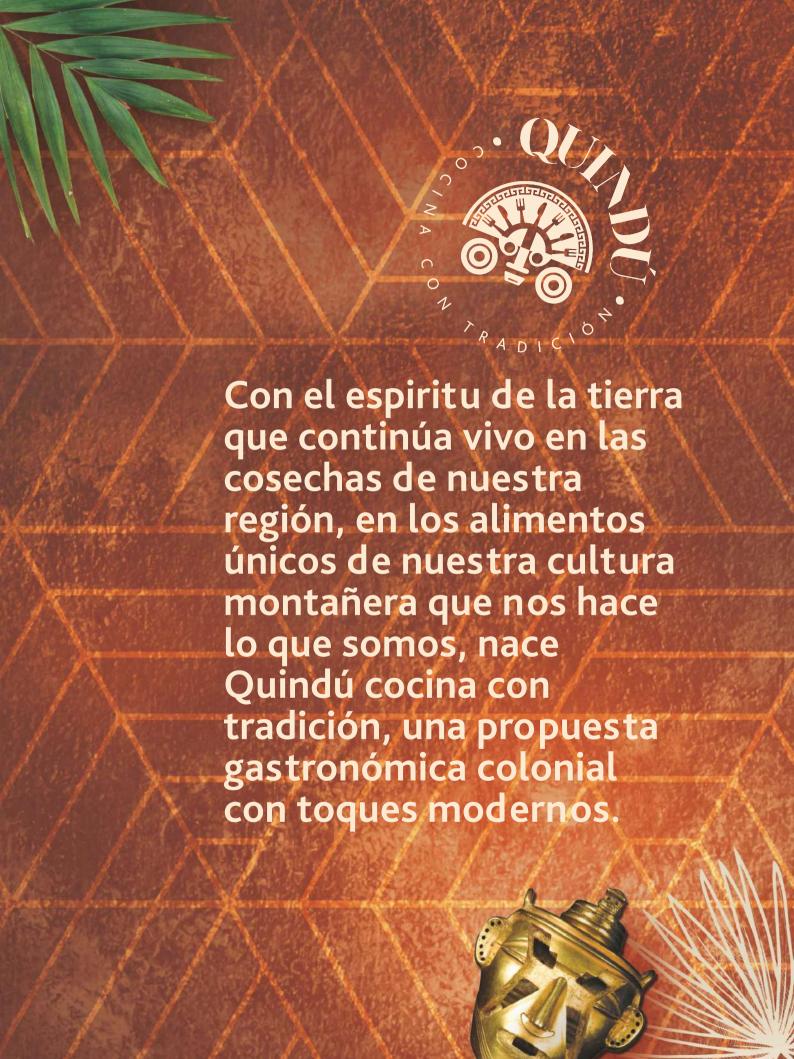
# MENÚ



o quindure staurante





#### PATÉ DE TRUCHA \$14.000

Suave y cremoso paté de trucha arcoíris acompañado de tostaditas crocantes de baguette al ajillo.

## **CANÁSTICAS DE PLATO VERDE \$16.500**

Tres canásticas de plátano Rellenas con ropa vieja, chicharrón, y chorizo.

### CHORIZO Y CHICHARRÓN CON AREPA PAISA \$13,500

## CEVICHE DE TRUCHA QUINDÚ \$15.000

Fileticos de Trucha con Aderezo de Maracuyá, aguacate, maíz crocante, plumillas de cebolla morada con Gajos de naranja y limón.

#### ANILLOS DE CALAMAR EN SALSA DE TAMARINDO \$18,500

Calamares apanados al Panko, acompañados con salsa brillante de tamarindo.

#### CAUSA DEL PERÚ \$16.000

Puré de papa criolla con todo el sabor limeño de la crema de ají amarillo, zumo de limón fresco y pollo desmenuzado, montado en capas con aguacate, huevo, tomate y crocantes chips de plátano.

## LANGOSTINOS APANANADOS EN COCO DEL CARIBE \$35.000

Apanados con coco crocante. Montados sobre salsa caribeña de fruta de la pasión con leche de coco y daditos de mango fresco.

## SOPAS

#### **VUELVE A LA VIDA \$8.500**

Crema de maíz tierno con pierna de cerdo en cocción lenta, vegetales y en el tope crocantes chicharroncitos de piel de cerdo con cilantro fresco.

### CREMA DE TOMATE DE LA CAMPIÑA \$12.000

Rojos tomates de la campiña triturados y cocidos en sus jugos con hojas de albahaca fresca acompañada de queso mozzarella y parmesano rallado.





## PLATOS FUERTES

## — PLATOS FUERTES DE COLOMBIA —

#### ARROZ ATOLLADO \$27.000

Arroz apastelado Con el sabor del Sofrito del Valle del Cauca. Costilla de cerdo, pollo, chorizo y panceta de cerdo ahumado. Papas y trocitos de crocantes chicharrones.

#### FIAMBRE QUINDIANO \$26.000

Original plato montañero con albóndiga de res, papa y yuca bañadas con salsa hogao. Huevo, chicharrón, chorizo, arroz y plátano maduro servido sobre hoja de bijao.

## AJIACO SANTAFEREÑO \$24.000

Sopa emblemática colombiana elaborada con papa criolla y papa de la sabana. Pechuga de pollo, mazorca y el clásico sabor de las guascas. Acompañado de Arroz Aguacate, alcaparras y crema de leche.

## POLLO

### LOLLIPOP'S DE POLLO AL LIMÓN \$23.500

Dos bombones de pernil de pollo asados en cocción lenta, con salsa de zumo de limón, soya, miel y vinagre balsámico. Acompañados de puré de papa criolla y vegetales

#### FILETE DE POLLO A LA PARMESANA \$26,500

Pechuga apanada bañada con salsa napolitana en aroma de albahaca, gratinada con queso mozzarella y parmesano. Acompañada con papas a la francesa.

#### CHICKEN CHIPS'S FOR KIDS \$17.500

Especial para niños. Fileticos de pechuga de pollo apanada acompañados de papa francesa, salsa rosada y miel de abejas.







## TRUCHA EN PAPILLOTE \$26.000

Con sabor oriental. Envuelta en papel aluminio con vegetales, leche de coco, salsa de ostras china y jengibre fresco.

### TRUCHA QUINDÚ \$33.000

Especial de la casa, Bañada con salsa de camarones y sofrito del pacífico, crema de chontaduro y ají dulce, acompañada de patacón.

#### TRUCHA A LA ESPALDA \$30.000

Asada a la plancha bañada con brillante salsa de aceite de olivas al ajillo con perejil y zumo de limón. Acompañado con papas a la francesa.

#### TRUCHA AL HORNO \$28,000

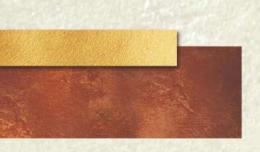
Asada al horno sobre cama de papa confitada, bañada y gratinada con salsa al vino blanco, cebolla roja, pimientos asados y queso parmesano.

#### CALAMARES RELLENOS CON TRUCHA \$29.000

Prueba esta original y deliciosa combinación de Calamar estofado, relleno con trucha desmechado, acompañado con patacones y arroz.

#### PASTA SALENTO REAL \$24.000

Pasta larga con una original salsa a base de Alfredo, napolitana, albahaca y trucha.









## PLATOS FUERTES



## CARNES

#### CHURRASCO \$33.000

Corte de lomo ancho madurado de 350 gramos. Al término de su Gusto Acompañado con ensalada de la casa, papas doradas y piña grillé.

#### **BABY BEEF \$36.000**

Corte clásico de Solomito de res 300 gramos, Al término de su Gusto Acompañado con ensalada de la casa, papas doradas y piña grillé.

#### MEDIO BABY BEEF \$25.500

Corte clásico de Solomito de res 200 gramos, Al término de su Gusto acompañado con ensalada de la casa, papas doradas y piña grillé.

#### COSTILLAS B.B.O \$35.000

Costillitas de Cerdo de 450 gramos ahumadas artesanalmente y en cocción lenta al vacío, terminadas al horno y bañadas en salsa B.B.Q Texana.

### LOMO SALTADO \$27.500

Trozos de lomito fino de res, salteado con cebolla morada, cilantro, tomate, salsa soya y vino tinto. Acompañado de papa francesa y arroz.

#### MEDALLONES AI PORTOBELLO \$38.000

Dos medallones de solomito de res, de125 gr cada uno, bañados en salsa de carne con portobellos al vino tinto y tocineta dorada.

Acompañados de Puré de papa.







#### **ENSALADA CESAR \$21.000**

Mix de lechuga romana con crotones de pan, queso parmesano y salsa cesar. A su elección la Pechuga de pollo a la plancha o apanada.

#### **CHAUFA DE QUINOA \$16.000**

Quínoa salteada con Vegetales salsa soya, chile dulce y ajonjolí.

## ADICIONALES

ENSALADA DE LA CASA (Mix de lechugas, tomate cherry, pimientos asados, cebolla encurtida)	\$6.000
PAPAS RÚSTICAS EN CASCOS	\$4.500
PAPAS A LA FRANCESA	\$6.500
HOGAO	\$2.500
GUACAMOLE	\$4.000
PORCIÓN DE ARROZ	\$3.500
PORCIÓN DE AREPAS	\$3.000

## **POSTRES**

## TORTA DE CHOCOLATE QUINDÚ \$7.500

Bañada con salsa de chocolate.

#### **BROWNIE CON HELADO \$8.000**

Brownie hecho en casa con helado de vainilla y ganache de chocolate.

CHEESECAKE DE MANGO \$9.000

FLAN DE PAN AL AMARETO \$12.000







## BEBIDAS CALIENTES

Chocolate de origen con queso	\$7.000
Canelazo	\$5.000
Té de frutos rojos	\$7.500
Agua de panela con queso	\$6.000
Café	\$2.800

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos en agua	\$4.500
Jugos en leche	\$5.000
Limonada natural	\$4.500
Limonada de coco	\$6.500
Gaseosa	\$4.000
Agua mineral	\$4.000



## CERVEZAS

Club Colombia	\$6.500
Poker	<b>\$5.</b> 500
Aguila light	\$5.500
Continental (Cerveza artesanal)	\$9.500
Corona	\$9.000
Heineken	\$6.500









