



MENÚ



Kilómetro 1 Via Cucunubá -choconta
Vereda Aposentos
Cucunubá-Cundinamarca

Los acompañamientos pueden variar según disponibilidad.

DESAYUNO

Nuestras tres opciones vienen acompañadas con fruta de temporada y jugo de naranja o de temporada. c/u

Campesino

\$22.000

Changua Cundiboyacence con Chocolate, Envuelto, Queso Campesino.

Colombiano

\$18.000

Huevos al gusto, Café, Queso doble crema, Arepa.

Continental

\$22.000

Pancakes con miel y mantequilla, Huevos fritos, Tocineta, Café.

ADICIONALES DESAYUNO.

Agregue un toque extra a su experiencia.

- Huevos \$5.000
- Arepa \$5.000
- Queso \$5.000
- Fruta \$5.000
- Envuelto de maiz \$5.000
- Tamal \$9.000
- Changua \$9.000



ENTRADAS

Explore el comienzo perfecto con nuestras entradas.

- Empanaditas con hogao y suero costeño x 5 \$ 8.000
- Patacones X 5 con suero costeño y hogao. \$ 8.000
- Ensalada de la huerta. \$ 8.000
- Envuelto con salsa de queso. \$12.000
- Papa Criolla con longaniza. \$12.000



FUERTE

Arroz Campesino

\$35.000

Mezcla de pechuga de pollo, lomo de cerdo, chorizo sofrito, verduras de la huerta, maiz tierno y especias, acompañado con papitas criollas fritas.

Macarrones a la campesina

\$35.000

Pasta fresca salteada con matequilla de ajo, hogao y salsa de queso, pechuga de pollo desmechada y tomates cherry encurtidos, acompañada de tostones de pan y ensalada de la huerta.

Fetuccini

\$40.000

CERRO DE CHEGUA

Pasta fresca salteada con matequilla de ajo, verduras al Wok, pollo desmechada y tomates cherry encurtidos, acompañada de tostones de pan. (También Opción Vegetariana)

Los acompañamientos pueden variar según disponibilidad.

CARNES Y PARRILLA

Bife ancho

\$52.000

FARALLONES DE SUTATAUSA

Fino corte de lomo ancho de res a las brasas, bañado en chimichurri de la casa, acompañado por pure de papa, patacones con hogao y ensalada de la huerta.

Churrasco

\$52.000

LAGUNA DE FUQUENE

Fino corte de lomo ancho de res en estilo mariposa, parrillado con chimichurri de la casa, acompañado con longaniza, papitas criollas y ensalada de la huerta.

Solomillo de Res

\$58.000

PICOS DEL ZICUARA SIMIJACA

Medallones de Res braseados bañados en salsa de champiñones, sobre una cama de pure de papa, acompañados con tocineta, patacones y ensalada de la huerta.

Medallones de Lomo de cerdo

\$45.000

CERRO DE LAS TRES VIEJAS -FUQUENE

Finos medallones de lomo de cerdo al romero bañados en chimichurri de la casa, acompañado por envuelto de maiz en salsa de queso, arroz risotto y ensalada de la huerta



CARNES Y PARRILLA

Chuleta de cerdo en salsa de frutos amarillos

\$50.000

Fina corte de chuleta de cerdo a la plancha bañado en salsa de naranja y frutos amarillos, acompañada con papitas criollas, aguacate y ensalada de la huerta.

Costilla de cerdo en salsa BBQ de freijoa

\$48.000

Rack de Costillitas bañadas en salsa BBQ de Freijoa sobre una cama de pure de papa, acompañados por patacones con hogao y ensalada de la huerta.

Suprema de pollo *PIEDRA COLGADA*

\$36.000

Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa criolla, acompañada por papas criollas y ensalada de la huerta.

Suprema de pollo gratinada *PARAMO DE GUARGUA*

\$40.000

Pechuga de pollo en finas hievas, gratinada y con salsa de tres quesos, acompañada con patacones con hogao y ensalada de la huerta.

Los acompañamientos pueden variar según disponibilidad.

PESCADOS Y FRUTOS DEL MAR

Salmon a la parrilla

\$55.000

CHÍA

250 gm de Salmon a la plancha acompañado con arroz de coco y patacones con hogao y suero costeño.

Salmon en salsa marinera

\$60.000

ZHUÉ

250 gm de Salmon a la plancha bañado en salsa marinera, acompañado con arroz de coco y patacones con hogao y suero costeño.

Trucha a la plancha o al Ajillo

\$52.000

FURACHOGUA

Tucha a la plancha bañada en salsa de ajillo acompañada con papas a la francesa y ensalda de la huerta.

FETUCCINI MARINERO

\$45.000

CHIMINIGAGUA

Pasta fresca salteada con matequilla de ajo, salsa marinera y tomates cherry encurtidos, acompañada de tostones de pan.

Los acompañamientos pueden variar según disponibilidad.

OPCIONES VEGETARIANAS.

burrito vegetariano

\$30.000

Selección de verduras, vegetales, zetas orgánicas y encurtidos de la casa bañada en una salsa de queso. Acompañada de papitas criollas salteadas en mantequilla de ajo y ensalada del día.

Verduras al WOK

\$30.000

Selección de verduras preparadas al wok, acompañadas por arroz, envuelto de maíz, patacones con hogao y un tazón con legumbres en salsa criolla.

MENU PARA LOS PEQUEÑOS

Macarrones fantasticos

\$25.000

Pasta fresca salteada con mantequilla, bañada en hogao campesino, salsa de queso y pechuga de pollo desmechada, acompañada de tostones de pan y ensalada de la huerta

Suprema de pollo

\$25.000

Pechuga a la plancha, papas a la francesa, arroz y ensalada de la huerta

PARA PICAR.



SALCHIPAPA

\$ 12.000

Papas a la francesa sofreidas con salchicha tipo americana y queso doble crema.

AREPA RELLENA

\$ 12.000

Arepa de la casa con relleno de pollo desmechado salteado en salsa criolla y acompañada de agua de panela.

PAPA CRIOLLA CON LONGANIZA

\$ 12.000

Papa criolla sofreida con 100 gramos de longaniza artesanal.

CHORIPERRO AL CHIMICHURRI

\$ 18.000

Chorizo artesanal sofreido y colocado en un pan bañado con salsa chimichurri de la casa con queso y papa cabello de angel, acompañado de papas a la francesa.

SANDWICH DE POLLO

\$ 18.000

Sandwich de pollo desmechado aderezado en salsa de mayonesa a las finas hiervas sobre cama de lechuga y cubierto por tomate fresco, en medio de pan artesanal; acompañado de papas a la francesa.

BOWL GIGANTE DE PAPAS A LA FRANCESA

\$ 16.000

600 gramos de papas a la francesa con salsa de su eleccion.

ADICIONALES

Agregue un toque extra a su experiencia.

- SUERO COSTEÑO. \$4.000
- PAPAS A LA FRANCESA \$5.000
- CROQUETAS DE YUCA \$5.000
- PAPAS CRIOLLAS \$5.500
- LONGANIZA \$5.500
- TOCINETA \$4.000
- ARROZ \$3.000

BEBIDAS

Jugos naturales	\$8.000
Cremas naturales	\$10.000
Limonadas naturales	\$8.000
Limonada de hiervabuena	\$8.000
Jugo de naranja.	\$8.000
Coca-Cola	\$6.000
Coca-Cola Zero	\$6.000
Giner ale	\$6.000
Cerveza águila	\$7.000
Cerveza póker	\$7.000
Cerveza coronita.	\$8.000
Cerveza Club colombia	\$7.000
Agua	\$3.000
Agua con gas	\$3.500

CARTA DE ALERGENOS

PLATO	Gluten	Pescados y pesqueros	Crustáceos	Huevos	Maní soya y subproducto	Leche o derivados	Nueces de árbol	Sulfito (<u>10</u> mg/kg o más.)
DESAYUNO CAMPESINO (CHANGUA CON ENVUELTO)	X			X		X	X	
DESAYUNO COLOMBIANO	X			X		X	X	
DESAYUNO CONTINENTAL	X			X		X		
ADICIONALES DESAYUNO HUEVOS				X				
ADICIONALES DESAYUNO AREPA	X					X		
ADICIONALES DESAYUNO PORCIÓN QUESO								
ADICIONALES DESAYUNO PORCIÓN FRUTA								
ADICIONALES DESAYUNO PORCIÓN ENVUELTO	X					X		
ADICIONALES DESAYUNO TAMAL	X			X		X		
ADICIONALES DESAYUNO CHANGUA	X			X		X		
EMPANADAS X 5	X			X		X		
PATACONES X 5 CON HOGAO Y SUERO COSTEÑO						X		
ENVUELTO CON SALSA DE QUESO						X		
PAPA CRIOLLA CON LONGANIZA								X
ENSALADA DE LA HUERTA								
SOPA DEL DÍA	X							
ARROZ CAMPESINO								X
MACARRONES A LA CAMPESINA	X			X		X		
BIFE ANCHO A LA PLANCHA						X		
CHURRASCO A LA PARRILLA CON LONGANIZA								X



PLATO	CARTA DE ALERGENOS							
	Gluten	Pescados y pesqueros	Crustáceos	Huevos	Maní soya y subproducto	Leche o derivados	Nueces de árbol	Sulfito (≥ 10 mg/kg o más.)
SOLOMILLO DE RES EN SALSA DE HONGOS								
MEDALLONES DE LOMO DE CERDO CON CHIMICHURRI								
COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ DE FRÉJOLA						X		
CHULETA DE CERDO EN SALSA DE NARANJA								
SUPREMA DE POLLO A LA CRIOLLA								
SUPREMA DE POLLO GRATINADA CON SALSA DE QUESO								X
SALMON A LA PARRILLA		X						
SALMON EN SALSA MARINERA		X	X					
TRUCHA A LA PLANCHA O AL AJILLO								
CAZUELA DE MARISCOS		X	X					
CREPAS PARMESANA (VEGETARIANO)	X				X			
VERDURAS AL WOK (VEGETARIANO)				X				
SALCHIPAPA								X
AREPA RELLENA DE POLLO SAITEADO CON AGUAPANIELA	X			X				
PAPA CRIOLLA CON LONGANIZA								X
CHORIPERRO AL CHIMICHURRI CON PÁPAS A LA FRANCESA	X			X	X			
SANDWICH DE POLLO CON PAPA FRANCESA	X			X		X		





CÓCTELES

WHISKY SOUR

\$35.000

Whisky, limón, clara de huevo, azúcar.

CUBA LIBRE

\$25.000

Ron blanco, limón, coke.

TEQUILA SUNRISE

\$35.000

Tequila reposado, granadina, limón, triple sec, jugo de naranja.

ABSOLUT STRAWBERRY PASSION

\$35.000

Vodka, confitura de frutos rojos, granadina, soda, gin.

\$32.000

Aguardiente, hierbabuena, confitura de maracuyá, soda

MOJITO

\$35.000

Ron, hierbabuena, limón, triple sec, soda

SEX ON THE BEACH

\$35.000

Vodka, licor de durazno, jugo de naranja, granadina

DRY RED MARTINI

\$35.000

Ginebra, vermouth, triple sec, frutos rojos.

COSMOPOLITAN

\$32.000

Vodka triple sec, zumo de arándanos, limón.

.....

\$30.000

Vodka, licor de café.

CÓCTELES

ORGASMO

\$30.000

Amaretto, baileys, licor de café

BLOODY MARY

\$35.000

Vodka, confitura de frutos rojos, granadina, soda, gin

JAPANESE SLIPPER

\$32.000

Ginebra, licor de melón, triple sec, jugo de limón

ROB BOY

\$28.000

Whiskey, vermouth rojo, dash de angostura bitter

DAIQUIRI DE MARACUYÁ

\$30.000

Ron blanco, zumo de limón, conier de maracuyá

NEGRONI

\$32.000

Ginebra, campari, vermouth rojo, soda

EXPRESSO MARTINI

\$30.000

Vodka, licor de café, expresso corto

CHOCOLATE MARTINI

\$30.000

Vodka, licor de chocolate conier

MAITAI

\$25.000

Ron blanco, ron dorado, triple sec, amaretto sirope, limón.



VINOS

**BOTELLA DE VINO CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO**

\$45.000

COPA DE VINO

\$12.000

COPA DE SANGRIA

\$28.000

VINO CALIENTE AROMATIZADO

\$20.000

CUCUNUVACA
RESTAURANTE