

Entradas *\$18.000 c/u*

Albóndigas de Carne

En salsa boloñesa con tostaditas a las finas hierbas.

Empanaditas de Queso

Con mermelada de uchuva casera. (porción de 6)

Patacones

Patacones con hogao (porción de 6)

Crema de Verduras

(Ahuyama, tomate y hojas verdes) preparada con verduras orgánicas, acompañada de queso parmesano y tostadas.

Plato fuerte

\$60.000 c/u

Solomito a la Plancha

300 g en salsa al ajillo

Pechuga de Pollo a la Parrilla

300 g en salsa de champiñones

Churrasco a la Plancha

300 g jugoso y lleno de sabor.

Todos los platos incluyen:

Ensalada de la Casa

Con verduras, hortalizas y productos frescos de temporada

Acompañamiento perfecto:

1) Mazorca Tierna con salsa de queso.

2) Papas al Vapor con queso crema y perejil.

3) Tajadas de Plátano Maduro doradas.

Postres

Un Dulce al Final para Enamorar **\$15.000**

✿ **Flan con Maracuyá**

✿ **Flan con Mora**

✿ **Flan con Café Colombiano**

Un toque romántico

12 Fresas Cubiertas con Chocolate \$45.000

Dos (2) guarniciones a elección

(Ver "Acompañamiento Perfecto")

Desayunos

Desayuno Colombiano Completo \$25.000

Arepa con cuajada, huevos revueltos con tomate, cebolla y jamón, acompañado de chocolate o café con leche

(puedes ajustar los ingredientes a tu gusto.)

Almuerzos/Cenas

✿ **Debe hacerse el pedido con un día de anticipación.**

Picada

(Morcilla, carne de cerdo, chicharrón, chorizo, papa, arepa y guacamole

Para 2 personas \$50.000

Para 4 personas \$90.000

Chuzo de carne o pollo \$30.000

con ensalada, arepa y papa

Ajiaco \$35.000

Con arroz, aguacate, banano y crema de leche

Bebidas

Soda de Maracuyá \$15.000

Soda de Frutos Rojos \$15.000

Mazamorra \$8.000

Guandolo \$8.000

Aromáticas \$8.000

frutos rojos con fruta natural

frutos amarillo con fruta natural

Licores

Vino Espumoso \$70.000

Sangría

Jarra **\$80.000**

Media Jarra **\$45.000**

Jarra de refajo **\$45.000**