

M E N Ú



# DESAYUNOS

## BREAKFAST

### AMERICANO / AMERICAN

Huevos al gusto, variedad de pan, arepa, queso, variedad de fruta, jugo y bebida caliente.  
*Eggs as you like, bread, arepa, cheese, fruit, juice and hot drink.*

\$16.500

### TÍPICO / TYPICAL

Calentado, huevo frito, variedad de pan, arepa, queso, variedad de fruta, jugo y bebida caliente.  
*"Calentado", fried eggs, bread, arepa, cheese, fruit, juice and hot drink.*

\$22.000

### TIPO BUFFET / BUFFET

\$27.500

Impoconsumo incluido / Taxes included



# ENTRADAS

## APPETIZERS



### SOPAS / SOUP

#### Crema de la huerta

Con la más rica selección de  
verduras y finas hierbas.  
*Vegetables cream soup with  
the most delightful selection  
of fine herbs.*

\$16.500

#### Crema de pollo

*Shredded chicken cream soup*

\$16.500

#### Crema de pollo con champiñones

*Shredded chicken and  
mushrooms cream soup*

\$22.000

#### Sopa de sancocho

Sopa típica colombiana elaborada con  
pollo, papa, yuca, plátano y maíz.  
*Typical Colombian soup made with chicken,  
potato, cassava, banana and corn.*

\$11.000

### OTRAS OPCIONES / OTHER OPTIONS

#### Capresse gratinada

Variación de la ensalada caprese,  
gratinada al horno.  
*Baked caprese salad au gratin.*

\$24.000

#### Vegetales salteados o a la crema

*Cooked or creamed vegetables*

\$11.000

#### Ceviche de camarón

A base de camarones al mejor estilo  
de Hacienda Combia.

*Shrimp with the style of Combia  
Hacienda Hotel.*

\$33.000

Impoconsumo incluido / Taxes included





# ENSALADAS

## SALADS



### Ensalada capresse

Ensalada con rodajas de tomate y mozzarella con salsa pesto y aceite de oliva.

*Capresse salad with wholemeal bread, tomato slices and mozzarella with pesto sauce.*

\$20.000

### Ensalada de salmón ahumado

Lonjas de salmón ahumado, mix de lechugas, uchuvas, tomate cherry, remolacha y zanahoria deshidratadas, queso mozzarella de finas hierbas, vinagreta de uchuvas.

*Smoked salmon slices, mix of lettuce, cape gooseberries, cherry tomatoes, dehydrated beets and carrots, mozzarella cheese with fine herbs, and cape gooseberry vinaigrette.*

\$44.000

### Ensalada cesar

Slide de pechuga de pollo a la plancha, lechuga romana, queso parmesano, tomate cherry, croutones de pan, aderezo salsa cesar.

*Grilled chicken breast slide, romaine lettuce, parmesan cheese, cherry tomato, bread croutons, with cesar sauce dressing.*

\$20.000

### Ensalada de frutas con helado

Variedad de frutas de temporada acompañada de crema chantilly, salsa de chocolate, queso campesino y helado.

*Variety of fruits accompanied by chantilly sauce, chocolate sauce, cheese and ice cream.*

\$22.000

Impoconsumo incluido / Taxes included





# F U E R T E S

## M A I N D I S H E S

### RES

#### Baby beef

Solomito de res a la plancha, acompañado de ensalada y papa rústica.  
*Grilled beef tenderloin served with fresh salad and rustic potates.*

\$46.000

#### Churrasco o Bife madurado

De corte mariposa o grueso, acompañado de ensalada y papa rústica.  
*Barbecued or matured steak beef served with fresh salad and rustic potatoes.*

\$44.000

#### Solomito al café

Solomito de res bañado en salsa a base de café, acompañado de ensalada y papa rústica.  
*Beef tenderloin dipped in Coffee sauce served with salad and rustic potatoes.*

\$44.000

#### Bife stroganoff

Solomito de res cortado en lonjas acompañado con salsa de champiñones y tocineta, ensalada y puré de papa.  
*Beef tenderloin cut into slices accompanied with mushrooms cream, salad and smashed potatoes.*

\$46.000

### CERDO

#### Costillas Combia

Costilla de cerdo en salsa a base de café al estilo Combia, con calentado de frijol y ensalada con mango, pimentón y cebolla morada.

*Pork ribs dipped in coffee-based sauce, accompanied whit "calentado" beans an mango salad, peppers and purple onion.*

\$38.500

#### Codillo de cerdo

Codillo de cerdo en salsa a base de café, con calentado de frijol y ensalda con mango, pimentón y cebolla morada.  
*Pork knuckle dipped in coffee-based sauce, accompanied whit "calentado" beans an mango salad, peppers and purple onion*

\$33.000

#### Lomo de cerdo en salsa de uchuva

Lomito de cerdo en salsa de uchuva acompañado de mix de lechuga y puré de papa rústica.  
*Pork tenderloin dipped in uchuva sauce accompanied whit lettuce mix and smashed potatoes.*

\$31.000

Impoconsumo incluido / Taxes included



# F U E R T E S

## M A I N D I S H E S



### POLLO

#### Pechuga vin rouge

Pechuga en salsa de vino rosado aromatizado con tocineta y finas hierbas, acompañado con ensalada y papa rústica.

*Chicken breast in rose wine sauce flavored with bacon and fine herbs, served with salad and rustic potatoes.*

\$22.000

#### Pechuga marsala gratinada

Pechuga en salsa de champiñones gratinada, en una cama de puré de papa, acompañada con ensalada.

*Au gratin chicken breast in mushroom sauce on a bed of smashed potatoes, and served with salad.*

\$33.000

#### Pollo grillet

Pechuga de pollo a la plancha, bañada en mantequilla aromatizada, acompañada de ensalada y papa rústica.

*Grilled chicken breast dipped with flavored butter, and served with salad and rustic potatoes.*

\$22.000

Impoconsumo incluido / Taxes included





# FUERTES

## MAIN DISHES



### PESCADO

#### Trucha a la plancha

Filete de trucha acompañado con crocante de plátano y ensalada fresca.  
*Trout fillet served with crispy plantain and fresh salad.*

\$33.000

#### Trucha en salsa marinera

Filete de trucha en salsa de coco con camarón, acompañada de crocante de plátano y ensalada fresca.  
*Trout fillet in coconut sauce with shrimps, crispy plantain and fresh salad.*

\$49.500

#### Trucha al ajillo

Filete de trucha en salsa al ajillo, acompañada con crocante de plátano y ensalada fresca.  
*Trout fillet with garlic sauce, served with crispy plantain and fresh salad.*

\$33.000

#### Trucha en salsa de champiñones

Filete de trucha con salsa bechamel y champiñones, acompañada con crocante de plátano y ensalada fresca.

*Trout fillet in bechamel and mushrooms sauce with crispy plantain and fresh salad.*

\$40.000

#### Róbalo Combia

Filete de róbalo a la plancha, bañado en salsa de camarones gratinados y acompañado de ensalada fresca y puré rústico.

*Grilled sea bass fish fillet, dipped in shrimp sauce and served with fresh salad, smashed potatoes.*

\$49.500

#### Salmón en salsa de chontaduro

Filete de salmón a la plancha, bañado en salsa de chontaduro con puré de plátano maduro aromatizado con miel, acompañado con ensalada.

*Grilled salmon fillet, dipped in chontaduro sauce with honey flavored smashed plantain, and served with salad (Chontaduro is an exotic and traditional fruit from the Pacific Colombian region).*

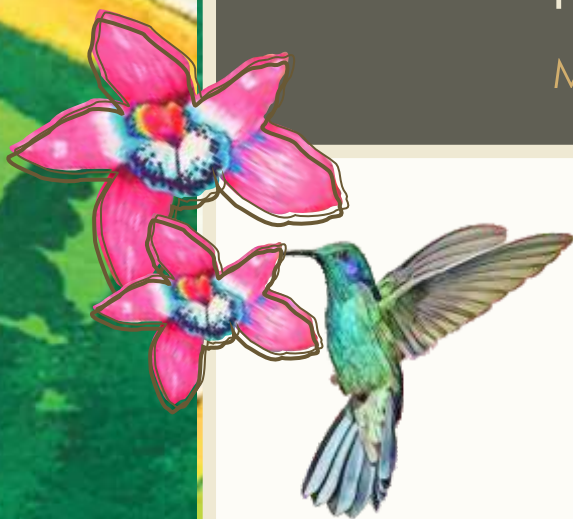
\$40.000

Impoconsumo incluido / Taxes included



# F U E R T E S

## M A I N D I S H E S



### PASTA

#### Bolognesa

Espagueti en salsa bolognesa con queso parmesano, acompañado con ensalada y papa rústica.

*Spaghetti in bolognese sauce with parmesan cheese accompanied by salad and rustic potato.*

\$33.000

#### Pollo con champiñones

Espagueti con pollo y champiñones, acompañado con ensalada y papa rústica.

*Chicken and mushroom spaghetti accompanied with salad and rustic potatoes.*

\$27.500

#### Espagueti Provenzal

Espagueti con mix de verduras en salsa bechamel, acompañado con rodajas de pan o papa rústica

*Spaghetti with mixed vegetables in bechamel sauce, accompanied with salad and rustic potatoes.*

\$24.000

### TÍPICOS

#### Cazuela de fríjoles

Famosa cazuela de fríjoles de la abuela al estilo paisa, acompañada de arroz, cuadritos de plátano maduro, aguacate, arepa, carne desmechada, chorizo y chicharrón.

*Grandma's famous paisa style beans casserole served with rice, diced ripe plantain, avocado, arepa, shredded beef, hard pork sausage and pork rinds.*

\$38.500

#### Fiambre Quindiano

Plato típico de la región elaborado en cocción lenta con pollo de finca, arroz blanco, papas y yucas seleccionadas en salsa criolla, los cuales están envueltos en hoja de plátano.

*Typical regional dish made with farm raised chicken, rice, potatoes and selected cassava dipped with criolla sauce, and wrapped in fresh plantain leaves.*

\$27.500

Impoconsumo incluido / Taxes included





# F U E R T E S

## M A I N D I S H E S

### ARROZ

#### Arroz al wok

Arroz al estilo cantonés, con pollo, camarones, raíces chinas y verduras salteadas.

*Cantonese-style rice with chicken, shrimp and sautéed vegetables and chinese roots.*

\$33.000

#### Arroz montañero

Arroz al estilo típico paisa, con pollo, chorizo y costilla, maíz y verduras, acompañado de ensalada y chips de plátano.

*Typical paisa style rice with chicken, hard pork sausage, ribs, corn and vegetables, accompanied with salad and rustic potatoes.*

\$27.500

Impoconsumo incluido / Taxes included



# POSTRES

## DESSERTS

### Waffle con fruta

*Fruit and ice cream waffle*

\$14.000

### Tiramisú

Bizcochuelo aromatizado en licor de café,  
crema de queso, cocoa y merengue.

*Sponge cake flavored with coffee liqueur,  
cream cheese, cocoa and meringue.*

\$14.000

### Brownie con helado

*Brownie with ice cream*

\$14.000

### Brevas con arequipe y queso

*Brevas figs with milk caramel and cheese*

\$14.000

### Banano flameado

*Flambe banana with ice cream*

\$14.000

Impoconsumo incluido / Taxes included





**El exceso de alcohol es perjudicial para la salud – ley 30 de 1986. Prohibida la venta de bebidas embriagantes a menores de edad – ley 124 de 1994.**

**Act 30 of 1986: excessive alcohol consumption may be hazardous to your health.**

**Act 124 of 1994: the law prohibits serving or selling alcoholic beverages to minors.**

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores 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 por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

*TIP ADVISE: Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected, or modified by you, according to the assessment of the service provided. At the moment of requesting the bill, indicate to the person who served you if you want that value to be included or not in the bill or indicate the value you want.*



Combia Inspiración



@combiainspiracion



@combiahotel



Tripadvisor

Hacienda COMBIA

#### Contacto:

reservas@combia.com.co / recepcion@combia.com.co

314 682 5396 / 310 250 9719

Km. 4 Vía Al Valle, Vereda La Bella, Calarcá, Quindío

[www.combia.com.co](http://www.combia.com.co)





M E N Ú  
COMIDAS RÁPIDAS





# COMIDAS RÁPIDAS

## FAST FOODS

### Sandwich country

Sandwich elaborado con pan artesanal, chorizo, carne desmechada, maicitos, queso mozzarella y salsa ahumada, acompañado con papa rústica.

*Artisanal bread with chorizo, shredded meat, maicitos, mozzarella cheese and smoked sauce, served with rustic potatoes.*

\$33.000

### Sandwich de salmón ahumado

Sandwich elaborado con pan integral artesanal, lonjas de salmón ahumado, queso mozzarella finas hierbas y salsa pesto, acompañado con mix de lechugas y papa rústica.

*Artisanal wholemeal bread with slices of smoked salmon, fine herbs mozzarella cheese and pesto sauce, accompanied with lettuce mix and rustic potato.*

\$49.500

### Sandwich capresse

Sandwich elaborado con pan integral artesanal, rodajas de tomate y mozzarella con salsa pesto y aceite de oliva, acompañado con papa rústica.

*Artisanal wholemeal bread with tomato slices and mozzarella with pesto sauce and olive oil, served with rustic potatoes.*

\$22.000

### Club sandwich

Sandwich elaborado con pan artesanal, lomito de res, pechuga de pollo, tocineta, huevo, jamón, queso mozzarella, lechuga y tomate, salsa de ajo, acompañado con papa rústica.

*Artisan bread with beef tenderloin, chicken breast, bacon, egg, ham, mozzarella cheese, lettuce and tomato, garlic sauce, accompanied with rustic potato.*

\$38.500

### Hamburguesa Combia

Hamburguesa elaborada con pan artesanal, carne a la plancha, tocineta, lechuga, tomate, queso mozzarella en loncha, pepinillos, relish de repollo y zanahoria, acompañado con papa rústica.

*Bread hamburger, grilled meat, bacon, lettuce, tomato, mozzarella cheese in slice, accompanied with rustic potatoes.*

\$38.500

Impoconsumo incluido / Taxes included



# COMIDAS RÁPIDAS

## FAST FOODS



### Fajita vegetariana

Tortilla de harina integral, vegetales salteados y champiñones, salsa ahumada, ensalada y papa rústica.

*Wholemeal flour tortilla, cooked vegetables and mushrooms, smoked sauce, salad and rustic potato.*

\$27.500

### Fajita de pollo

Tortilla de harina integral, pollo salteado, vegetales, salsa ahumada, ensalada y papa rústica.

*Wholemeal flour tortilla, chicken, vegetables, smoked sauce, salad and rustic potato.*

\$31.000

### Fajita de res

Tortilla de harina integral, lomito de res salteado, vegetales, salsa ahumada, ensalada y papa rústica.

*Wholemeal flour tortilla, beef tenderloin, vegetables, smoked sauce, salad and rustic potato.*

\$33.000

### Pizzeta paisa

Pizzeta artesanal con chorizo, carne mechada, chicharroncitos, maicitos, queso mozzarella, salsa napolitana.

*Artisan pizza with chorizo, shredded meat, pork rinds, maicitos, mozzarella cheese, neapolitan sauce.*

\$35.000

### Pizzeta vegetariana

Pizzeta artesanal con zucchini, tomate, cebolla puerro, tomate cherry, cebolla morada, albaca, queso mozzarella, salsa napolitana, salsa pesto, mix de lechugas.

*Artisan pizza with zucchini, tomato, onion, cherry tomato, red onion, basil, mozzarella cheese, neapolitan sauce, pesto sauce, lettuce mix.*

*pesto sauce, lettuce mix.*

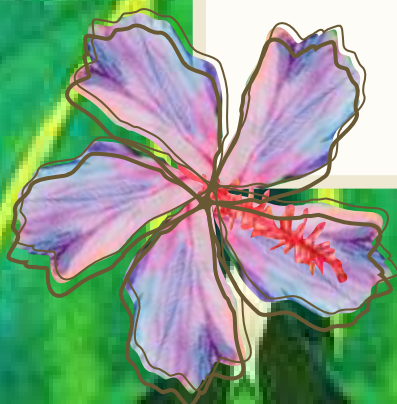
\$31.000

### Menu infantil

Nuggets de pollo con papas a la francesa y helado.

*Nuggets, french fries and ice cream.*

\$22.000



Impoconsumo incluido / Taxes included





# OTRAS DELICIAS

## DELIGHT

### Picada para dos

Carne de cerdo, costilla, chicharrón, chorizo y carne de res, acompañado de papa rústica, empanaditas, arepa y tomate.

*Pork, ribs, chicharron and beef, served with rustic potatoes, empanadas, arepa and tomato.*

\$49.500

### Plato de empanadas

Porción de empanadas de res o pollo, con salsa criolla.

*Portion of beef and chicken empanadas with criolla sauce.*

\$22.000

### Plato de chorizos

Porción de chorizos campesinos con arepa y rodaja de tomate.

*Portion of chorizo with arepa and slice of tomato.*

\$22.000

### Choripapa gratinada

Chorizo de cerdo cortado en trozos y gratinados, con cascos de papa.

*Pork chorizo cut into pieces au gratin with rustic potato.*

\$24.000

### Arepa con queso

Arepa típica quindiana con queso blanco rallado, acompañada con agua de panela o chocolate.

*Typical Quindian "arepa" with grated white cheese, accompanied with "agua panela" or chocolate.*

\$8.000

Impoconsumo incluido / Taxes included



**El exceso de alcohol es perjudicial para la salud – ley 30 de 1986. Prohibida la venta de bebidas embriagantes a menores de edad – ley 124 de 1994.**

**Act 30 of 1986: excessive alcohol consumption may be hazardous to your health.**

**Act 124 of 1994: the law prohibits serving or selling alcoholic beverages to minors.**

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores 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 por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

*TIP ADVISE: Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected, or modified by you, according to the assessment of the service provided. At the moment of requesting the bill, indicate to the person who served you if you want that value to be included or not in the bill or indicate the value you want.*



Combia Inspiración



@combiainspiracion



@combiahotel



TripAdvisor

Hacienda COMBIA

**Contacto:**

reservas@combia.com.co / recepcion@combia.com.co

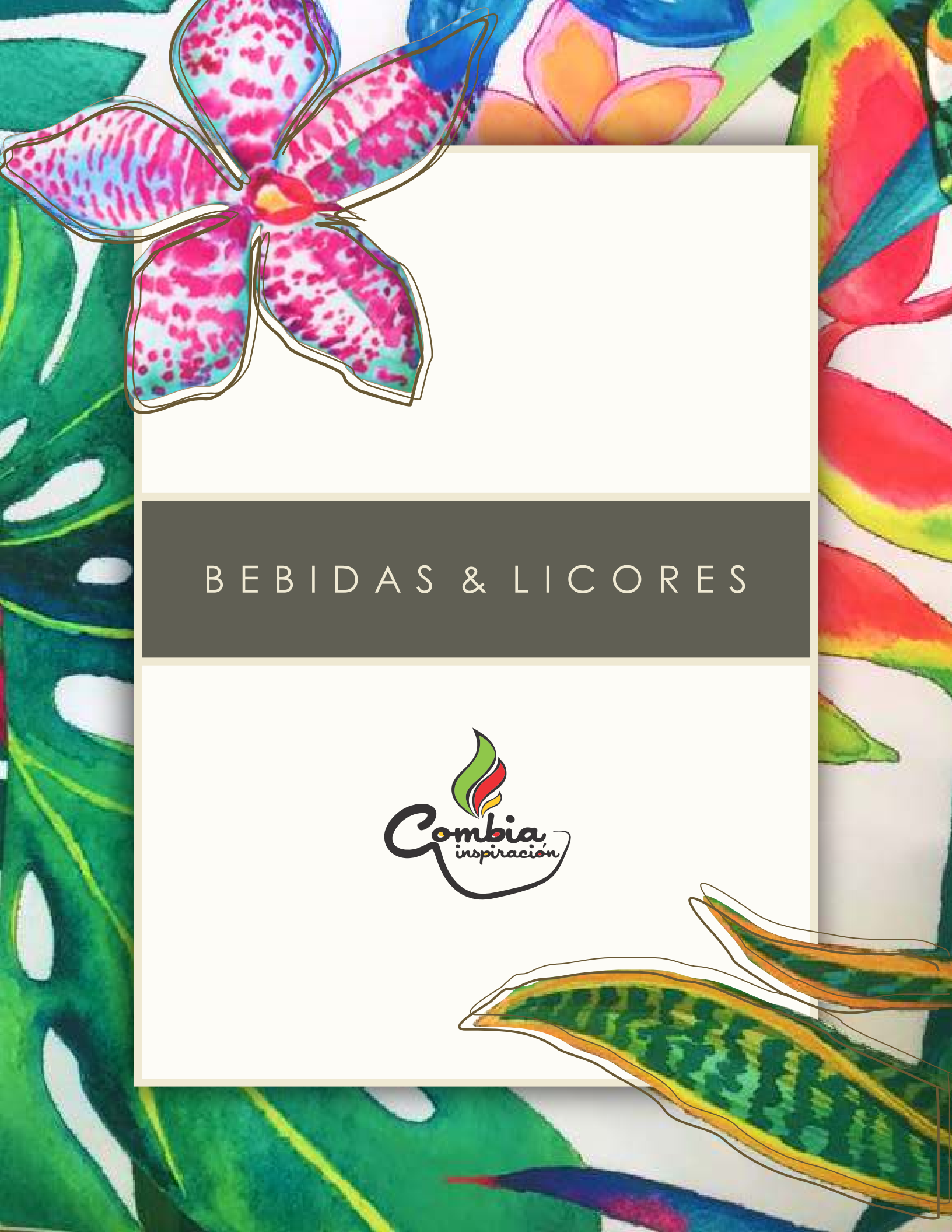
314 682 5396 / 310 250 9719

Km. 4 Vía Al Valle, Vereda La Bella, Calarcá, Quindío

[www.combia.com.co](http://www.combia.com.co)







BEBIDAS & LICORES



# BEBIDAS Y VINOS

## DRINKS AND WINES

### Agua

Agua	\$4.500
Agua con gas	\$5.000

### Gaseosa

Coca Cola normal, light, zero, Postobón	\$4.500
--	---------

### Jugos

Jugos naturales en agua	\$5.500
Jugos naturales en leche	\$7.000
Limonada de coco o hierbabuena	\$8.000

### Jugos especiales

Jugo Combia (banano, papaya y naranja)	\$9.000
Jugo Inspiración (mango, fresa y piña)	\$9.000
Jugo Quindío (piña, naranja y papaya)	\$9.000

### Bebidas calientes

Agua de panela	\$3.500
Agua de panela con queso	\$5.500
Chocolate con leche	\$4.000
Aromática de frutas	\$5.000
Te infusión	\$2.500

### Cerveza

Club Colombia Dorada, Roja, Negra, Águila Cero.	\$8.000
Poker, Costeña, Aguila Light	\$7.000
Michelada (valor adicional)	\$1.000
Poker en lata	\$8.000
Club Colombia Dorada, Roja en lata	\$9.000
Corona	\$11.000
Artesanal Pale Ale	\$9.000
Artesanal Red Ale	\$9.000

### Vinos

#### Vino blanco

Montes Chardonay	
Botella	\$176.000
Media	\$110.000

#### Vino tinto

Finca El Origen Malbec o Rose	
Botella	\$154.000
Montes Cabernet Sauvignon	
Botella	\$176.000
Media	\$110.000
Montes Merlot	
Botella	\$154.000
Altos Las Hormigas Malbec	
Botella	\$187.000
Media	\$121.000

Impoconsumo incluido / Taxes included





# LICORES Y COCTELES

## SPIRITS AND COCKTAILS

	<b>Botella</b>	<b>Media</b>	<b>Trago</b>
Aguardiente Antioqueño tapa azul	\$105.000	\$66.000	\$22.000
Aguardiente Cristal	\$94.000	\$66.000	\$22.000
Crema de whisky Baileys	\$138.000		\$28.000
Ron Viejo de Caldas	\$110.000	\$77.000	\$22.000
Tequila José Cuervo	\$165.000		\$28.000
Vodka Absolut	\$165.000		\$28.000
Ginebra Selva	\$225.000		
Whisky Buchanan's	\$275.000	\$220.000	\$44.000
Whisky Old Parr	\$275.000	\$220.000	\$44.000

### Cocteles

\$28.000

**Margarita** (tequila, triple sec, limón).

**Piña Colada** (brandy, crema de leche, crema de coco, piña, azúcar).

**Alexander** (brandy, crema de café, crema de leche, azúcar).

**Daiquiri** (ron blanco, triple sec, limón).

**Dry Martini** (vermut blanco seco, ginebra, aceitunas)

**Tom Collins** (ginebra, granadina, limón, soda).

**Mojito** (ron blanco, hierbabuena, azúcar, limón, soda).

**Cuba Libre** (ron, canela, Coca Cola, limón) .



Impoconsumo incluido / Taxes included



**El exceso de alcohol es perjudicial para la salud – ley 30 de 1986. Prohibida la venta de bebidas embriagantes a menores de edad – ley 124 de 1994.**

**Act 30 of 1986: excessive alcohol consumption may be hazardous to your health.**

**Act 124 of 1994: the law prohibits serving or selling alcoholic beverages to minors.**

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores 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 por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

*TIP ADVISE: Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected, or modified by you, according to the assessment of the service provided. At the moment of requesting the bill, indicate to the person who served you if you want that value to be included or not in the bill or indicate the value you want.*



Combia Inspiración



@combiainspiracion



@combiahotel



Tripadvisor

Hacienda COMBIA

#### Contacto:

reservas@combia.com.co / recepcion@combia.com.co

314 682 5396 / 310 250 9719 / 314 850 5695

Km. 4 Vía Al Valle, Vereda La Bella, Calarcá, Quindío

[www.combia.com.co](http://www.combia.com.co)

