

A stylized illustration of a large tree with a dense canopy of leaves, a small pavilion with a thatched roof, and a bird in flight. The scene is set against a solid purple background. The tree is the central element, with its trunk and branches extending across the frame. The canopy is filled with intricate, overlapping leaf shapes. To the left of the tree, there is a small pavilion with a thatched roof and a small figure standing near it. A bird is shown in flight to the right of the pavilion. The overall style is minimalist and artistic.

nuestro menú

desayunos



granola y yogurt casero \$ 22.000
combinación de cereales tostados en casa, yogurt natural y trozos de fruta.

huevos \$ 18.000
fritos, revueltos, pericos o tibios.

omelette con jamón y queso \$ 24.500
tortilla con trozos de jamón y mozzarella.

omelette con tomate y albahaca \$ 24.500
tortilla con tomate, mozzarella y albahaca de la huerta casera.

plato de frutas \$ 22.000
frutas frescas, avena y miel de abeja cafetera.

machacado con huevos \$ 26.000
huevos revueltos con carne oreada desmechada sofrita con cebolla, tomate y ají pajarito.

huevos de la rosa \$ 24.500
huevos fritos sobre arepa santandereana de maíz pelao con ceniza, hogo de cebolla, tomate y aji pajarito.

caldo de papa \$ 19.500
en sustancia de costilla, papa y huevos cocidos, rociado con cilantro.

tamal santandereano \$ 24.500
masa típica de maíz, garbanzos, con trozos de pollo y carne de cerdo todo esto envuelto en hojas de plátano.

acompañamientos: jugo de naranja o mandarina, bebida caliente, arepa santandereana, torta de naranja, pan, mermelada, mantequilla.

“la mayoría de los alimentos utilizados en su desayuno son orgánicos y de producción casera”



entradas



arepa santandereana dos arepas de maíz amarillo “pelao”, servidas con hogo y salsa de queso con especias.	\$ 8.000
chorizo santandereano dos embutidos de carne de cerdo acompañados de arepa santandereana y ají.	\$ 10.000
ensalada mediterránea combinación de lechuga, espinaca, tomate, queso, aceitunas y tomillo con vinagreta de mostaza de dijon.	\$ 12.000
tabule trigo americano con pimentón, tomate, perejil, aceite de oliva y limón.	\$ 12.000
tomate relleno tomate al horno con mozzarella y salsa de cilantro.	\$ 10.500
carne oreada lomo de res secado y curado al sol y al humo de la hoguera, acompañada de arepa santandereana.	\$ 16.000
tabla de quesos quesos frescos y maduros con aceitunas y frutas.	\$ 25.000

sopas y cremas

tomate crema de tomates frescos y especias.	\$ 11.000
bocone de plátano consomé de pollo con bolitas de plátano.	\$ 11.000
crema de brócoli en un fondo de verduras con crema agria y queso parmesano.	\$ 16.000



principales



sandwich de jamón y queso \$ 19.500
en pan arabe, jamón, queso azul y
manzana verde con chips de papa.

sandwich caliente \$ 19.500
en pan arabe, jamón, pimentón asado
huevo frito con chips de plátano.

sandwich de salmón \$ 23.500
en pan arabe, salmón ahumado, queso
cremoso, mostaza dulce y pepinillos,
acompañado de yuca frita

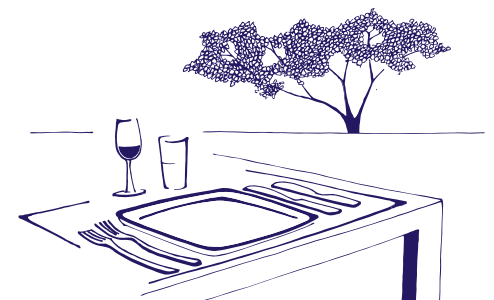
ensalada con pollo y finas hierbas \$ 26.000
lechuga, tomate y pimentón, tiras de
pechuga a la plancha y mayonesa a
las finas hierbas

pollo en salsade maní \$ 28.000
250 grs de trozos de pechuga con salsa
de maní ligeramente picante, verduras
salteadas y arroz rojo

róbalo a la vietnamita \$ 31.000
300 grs de filete de róbalo a la plancha
con salsa de soya y cebolla larga,
acompañado de puré de zanahoria
y arroz verde

lomo de res quemado \$ 38.000
250 grs lomo de res asado, con salsa
de mostaza, acompañado de yota y mango
a la mantequilla, ensalada de lechugas y
arroz con arveja

cabro al romero \$ 38.000
250 grs de pierna de cabro tierno, cocida
con papas, tomate, acompañado de arroz blanco



principales



pastas

(fettuccine, linguine, farfalle, penne)

en salsa de:

caprese

queso mozzarella, tomate y albahaca fresca

\$ 24.500

carbonara

queso azul, mozzarella, holandés, sabana y tocineta.

\$ 26.000

mediterránea

camarones en tomate y aceitunas

\$ 28.000

cuatro quesos

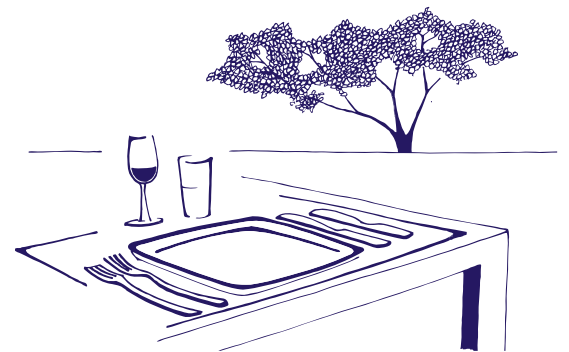
queso gruyere, holandés, azul y parmesano.

\$ 28.000

napolitana

tomates frescos y albahaca.

\$ 24.500



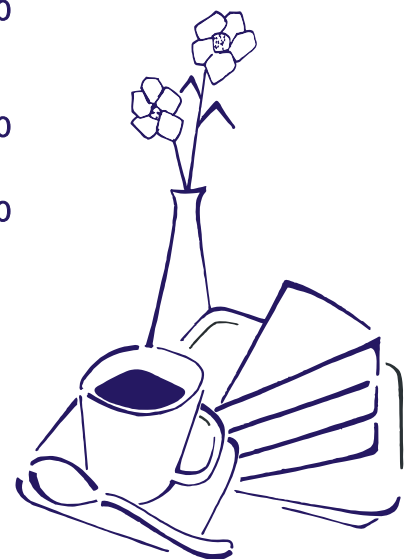


bebidas calientes
y postres

té selección de diferentes tipos.	\$ 9.000
infusión de hierbas y frutas frescas	\$ 6.000
café campesino café y panela	\$ 6.000
espresso	\$ 6.000
cortado coladita y leche	\$ 6.000
cubano espresso y ron	\$ 12.000
mexicano espresso y tequila	\$ 12.000

postres

helados hechos en casa en base de leche y crema maracuya, naranja, chocolate.	\$ 11.500
mixtura de frutas frescas en salsa de hierbabuena	\$ 13.000
mango flameado mango combinado con helado de naranja o maracuyá.	\$ 16.000



bebidas frias



Bebidas frías - Cócteles energizantes

sueño profundo lechugas frescas, perejil y limón licuados aderezados con sal y pimienta	\$ 12.000
recarga de minerales licuado de manzana, uvas, limón y azúcar	\$ 13.000
bronceado natural mezcla de zumos de zanahoria, naranja, tomate, manzana y limón con azúcar morena	\$ 12.000
energía para el camino yogurt casero licuado con banano, uvas y germen de trigo endulzado con miel de abejas	\$ 15.000

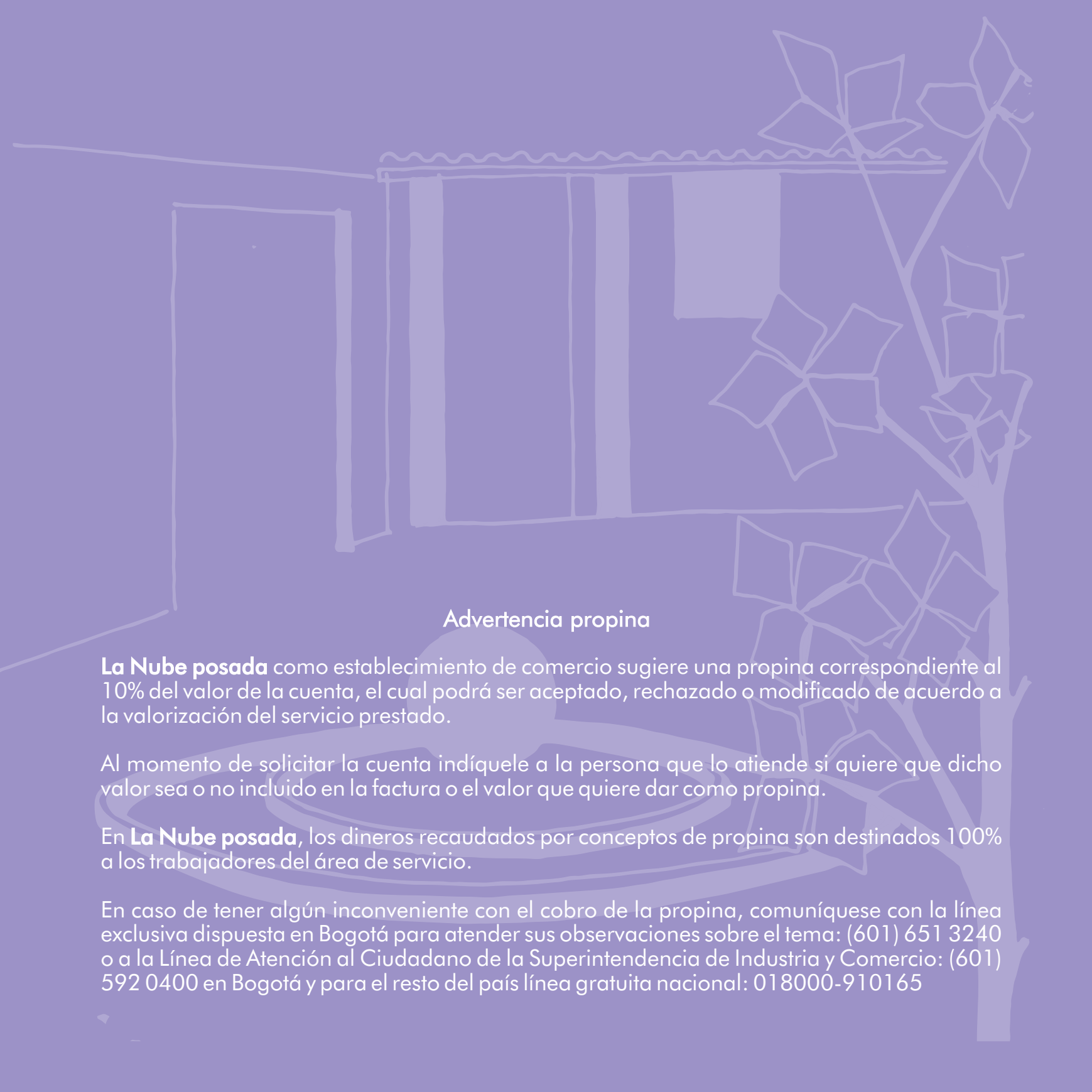
Bebidas frías - Batidos fríos

del campo banano, fresa, jugo de naranja y yogurt	\$ 13.000
tropical piña, mango, papaya y naranja.	\$ 13.000
del bosque manzana, uva, jugo cítrico y miel de abejas.	\$ 13.000
silvestre mora, fresa, uva y leche de soya	\$ 13.000

Otras bebidas frías

agua - con o sin gas	\$ 4.000
jugo natural en agua	\$ 7.000
jugo natural en leche	\$ 10.000
zumo de mandarina o naranja	\$ 10.000
bebidas gaseosas	\$ 6.000



The background of the page features a light purple illustration. On the left, there is a simple line drawing of a building with a corrugated metal roof and several vertical lines representing windows or doors. On the right, there is a stylized tree with a thin trunk and several branches, each bearing a cluster of diamond-shaped leaves.

Advertencia propina

La Nube posada como establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado de acuerdo a la valorización del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o el valor que quiere dar como propina.

En **La Nube posada**, los dineros recaudados por conceptos de propina son destinados 100% a los trabajadores del área de servicio.

En caso de tener algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender sus observaciones sobre el tema: (601) 651 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá y para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165



la nube
posada

www.lanubeposada.com • info@lanubeposada.com • (57)(607)7267161 • (57)310 3348677 • calle 7 No. 7 - 39
barichara • colombia