



M E N Ú

En medio de este espacio en homenaje a la historia patria creamos una propuesta de sabores que llevan la esencia hispanoamericana, con productos frescos de la región y nuestro país, único en el mundo por su diversidad, hospitalidad, generosidad de sus gentes y la belleza de sus paisajes.

Bienvenidos en nombre de nuestro equipo de trabajo, que hace todo lo posible para que su estadía sea memorable.



MARISCAL
Hotel
Santafé de Antioquia
Desde 1946





E N T R A D A S

Sopa española de tomate al jerez	26.000
Camarones crocantes con picadillo criollo y yuca sudada	37.000
Ceviche de pescado a la Cartagenera	35.000
Ceviche de camarones a la Cartagenera	37.000
Coctel de camarones en salsa roja o rosada	37.000
Ceviche de chicharrón con arepa	30.000
3 Arepas de bola con guacamole y chicharrón	27.000
Tamal de doña Mira con la técnica ancestral de nuestra región para la preparación de la masa	20.000
Derretido de quesillo con pesto de cilantro	27.000
Queso costeño asado con confitura de moras	27.000
Morcilla, chorizo o chicharron con arepa	22.000





ESPECIALIDADES

Solomito con champiñones al vino y puré de papa	67.000
Entrecote de solomito con mantequilla avellanada y papas fritas	67.000
Baby Beef con papas fritas	64.000
Costilla glaseada en tamarindo con papas fritas	45.000
Langostinos crujientes con salsa de tamarindo y yuca sudada	72.000
Dorado meuniere con arroz con coco o patacones (solo en temporada)	78.000
Milanesa de solomito con puré de papa	64.000
Pechuga a la plancha con papas fritas	36.000
Milanesa de pollo a la napolitana con queso derretido y puré de papa	40.000
Pollo crocante en limón y soya con arroz blanco	40.000
Sopa mexicana de tomates con pollo, queso, aguacate, totopos y cilantro	37.000





P A S T A

Espaguetis con autentico parmesano reggiano:

A la boloñesa	35.000
A la napolitana	32.000
A la Carbonara con tocineta	35.000
Al burro con queso	32.000

C O L O M B I A N O S

El típico paisa de frisoles con chicharrón, carne en polvo, arroz, huevo, maduro, arepa y aguacate 52.000

Bistec a caballo de solomito con tomate y cebolla salteados, cuñados con huevo frito 67.000

Sopa de cura en vereda, de arroz con carne en polvo, heredada del inolvidable Julián Estrada 35.000

Sudao antioqueño de cerdo caldudo como lo hacía la Nena en Yarumal 38.000

Róbalo del Pacífico apanado con puré 60.000

Trucha a la manera de Salento en mantequilla de limón con patacones 42.000

Pescado frito con patacones y arroz con coco 42.000

Sopa antioqueña campesina de vegetales con bondiola de cerdo 36.000





CHICHARRONES

Con maduro, salsa de suero,
picadillo, arepa y aguacate

De carrilera, el corte antioqueño más antiguo de esta joya de la cocina criolla	42.000
Chicharrón con liposucción con la garra crocante y la carne jugosa	45.000
Torreznos: lajas delgadas y crocantes	42.000

ARROCES COLOMBIANOS

Con vegetales sauté

Con pollo	45.000
Con camarones	50.000
Con chicharrón	47.000





VEGGIES

Ensalada griega clásica con lechuga, aguacate, tomate, cebolla, pepino, queso de soya asado, aceitunas y aderezo de aceite de oliva y orégano	28.000
Poke bowl hawaiano con aderezo de balsámico, lechuga, quinoa, piña, sandía, pimentón, aguacate, pepino, cebolla frita, queso de soya asado y ajonjolí	30.000
César Salad de lechuga con aderezo Caesar, crutones y parmesano reggiano	30.000

Puede agregarle proteínas de la lista de adiciones

ADICIONES

Papas fritas / Arroz blanco / Tajadas de maduro / Aborrajados / maduro calado / Patacones / Yuca sudada / Yuca frita / Vegetales al wok/papa al vapor	13.000
Encurtido/guacamole/picadillo Chimichurri/Salsa tártara	6.000
Pollo / Res / Tocineta	20.000





S N A C K S

Pollo apanado a la canasta con papas fritas	36.000
Club Sandwich con pollo, tocineta, huevo, queso, lechuga, tomate, pepinillos y papas fritas	40.000
Sanduche casero (Con quesito)	15.000
Hamburguesa de res o pollo con queso, tocineta y papas fritas	36.000
Picada Paisa: chicharrón, chorizo, morcilla, papas fritas, patacones, tomate y arepas	60.000
Choripapas o salchipapas	26.000
3 patacones con guacamole y patas de chicharrón	30.000
10 empanadas de iglesia con encurtido criollo	20.000
10 empanadas de queso con mermelada de mora	20.000
Papas a la francesa para compartir	18.000





P O S T R E S

Helado con coco asado callejero	20.000
Brevas con arequipe casero y queso	15.000
Torta de chocolate con helado	20.000
Leche de tigra, arequipe casero de coco con helado de vainilla y crumble de galletas	20.000
Queso con melao	15.000
Maduro con arequipe, bocadillo y queso	20.000
Obleas con arequipe o mermelada casera	10.000
Salpicón tradicional con helado	22.000
Conchas de toronja caladas con helado de vainilla y salsa de arequipe	15.000
Copa de helado	10.000





B E B I D A S

Gaseosas	7.000
Jugos en agua	15.000
Jugos en leche	18.000
Granizados de fruta	18.000
Milo frio o caliente	18.000
Malteada de vainilla, milo o café	20.000
Botella de agua sin gas	6.000
Botella de agua con gas	6.000
Soda	7.000
Hatsu	12.000
Guandolo	5.000
Limonada natural o cerezada	15.000
Limonada de coco	20.000
Soda saborizada: Michelada, fresa, mango, maracuyá, lychee, sandía, cereza o frutos rojos	18.000

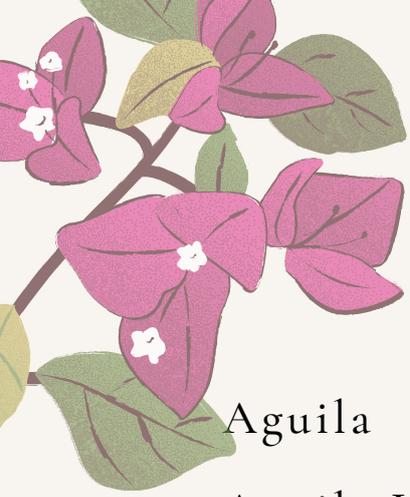




V I N O S

Copa de vino de la casa	22.000
Michel Torino Malbec (Argentina)	108.000
Las Moras Malbec (Argentina)	100.000
La Celia Reserva Malbec (Argentina)	140.000
Navarro Correas Malbec (Argentina)	185.000
Santa Helena Carmenere (Chile)	90.000
Santa Helana Sauvignon Blanc (Chile)	79.000
Santa Carolina Carmenere (Chile)	98.000
Santa Carolina Sauvignon Blanc (Chile)	98.000
Ramon Bilbao Tempranillo crianza (España)	169.000
Rioja Bordón Tempranillo (España)	190.000
Piccini Regno Lambrusco rosado (Italia)	84.000
Ice Rose JP Chenet (Francia)	112.000
Cava Jaumen Serra vino espumoso (España)	119.000





C E R V E Z A S

Aguila	10.500
Aguila Light	10.500
Club Colombia Dorada	12.000
Club Colombia Negra	12.000
Club Colombia Roja	12.000
Coronita	9.000
Pilsen	9.000

C O C T E L E S

Jarra de Clericot de vino blanco y frutas	104.000
Copa de Clericot	23.000
Jarra de Sangría: tinto, blanco o rosé	97.000
Jarra de tinto de verano	99.000
Copa de tinto de verano	23.000
Margarita clásico	32.000
Margarita de Tamarindo	32.000

+





C O C T E L E S

Mandarina ICE con vodka	29.000
Coco loco frappé con ron	32.000
Jarra de Refajo especial con Brandy	60.000
Jarra de Refajo	46.000
Gin and Tonic	33.000
Dry Martini	35.000
Piña colada con licor	36.000
Piña colada sin licor	27.000
Bloody Mary	36.000
Tequila Sunrise	32.000
Cuba libre con ron doble	26.000
Daiquiri	36.000
Frosé - vino rosado frappé	22.000
Caipirinha con cachaza	35.000
Mojito	33.000
Destornillador	30.600

+

Estos precios incluyen impuestos

