

Termales el
otoño
restaurante

Menú

Entradas

Consomé

\$28.000

Fondo de pollo

Crema Azteca

\$35.000

Fondo de tomate acompañada de pollo, maíz, aguacate, queso y nachos.

Crema de Choclo

\$28.000

Maiz, base de crema de leche y tocineta

Plato Típico

Cazuela de frijol

\$38.000

Acompañada de chorizo, platano maduro, aguacate, chicharron y arroz.

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Pasta

Bolognesa

\$39.000

Tomate picado, albahaca, reducción de vino blanco, cebolla y carne de res.

Carbonara

\$39.000

Tocineta, cebolla Brunoise, salteados con crema de leche, queso azul, yema de huevo, reducción de vino blanco y parmesano.

Al burro

\$39.000

Pastas salteadas en mantequilla.

Pollo

\$39.000

Pollo, cebolla Brunoise, salteados en aceite de oliva, curry, crema de leche, vino blanco y parmesano.

Frutos del mar

\$69.000

Salmón, camarón, Mejillón, Calamar, almeja, alcaparras, aceitunas y crema de leche.

Al Vodka

\$39.000

Camarones, champiñón, cebolla, crema de leche, vodka.

Vegetariana

\$39.000

Servida con vegetales de temporada y parmesano.

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Pizzas

Capresse	\$29.000
----------	----------

Tomate, Albahaca, Queso Azul, Mozzarella.

Cuatro Carnes	\$32.000
---------------	----------

Jamón, salami, pepperoni y pollo.

Cuatro Quesos	\$35.000
---------------	----------

Queso azul, queso holandés, mozzarella, terminado con parmesano.

Hawaiana con Jamón	\$32.000
--------------------	----------

Jamón y piña.

Media Luna	\$29.000
------------	----------

Láminas de manzana, albahaca, queso azul, reducción de balsámico.

Pollo con champiñones	\$35.000
-----------------------	----------

Base de crema de leche y curry, pollo y champiñón.

Vegetariana	\$29.000
-------------	----------

zucchini, cebolla, pimentón, aceitunas, pesto de albahaca.

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Carne de res

Mar y Monte

\$89.000

Chato al grill, cola de langosta, coronado de langostino, bañado en mantequilla de jerez y pure de plátano.

Lomo Saltado

\$52.000

Tradicional lomo peruano con toques orientales, servido sobre cascots de papa, acompañado de arroz blanco y huevo.

Churrasco

\$55.000

Corte de res de 330g acompañado con ensalada de la casa, papa salda y chimichurri.

Steak Roquefort

\$55.000

Lomo fino sellado al carbón servido con pure de papa rustico y verduras al wok con salsa de queso roquefort.

Filet Mignon

\$55.000

Lomo fino sellado al carbón con tocineta, salsa de champiñones bañada en vino tinto acompañado de pure de papa y vegetales al wok.

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Carne de res

Baby Beef

\$70.000

Corte tierno y sabor acentuado proveniente del lomo fino de la res, acompañado de papa y ensalada de la casa.

Solomito a la Parrilla

\$75.000

Opciones de Salsas

- Champiñones
- Mantequilla de Romero
- Salsa de queso azul

Acompañamiento

- Pure de papa
- Verduras al wok

Carnes Blancas

Pechuga a la Plancha

\$39.000

Acompañada de papa y ensalada de la casa.

Pechuga con champiñones

\$39.000

Pollo terminado en el grill, bañado con una cremosa salsa de vino blanco y setas, acompañado de papas.

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Pescados y Langostas

Trucha \$48.000

A la plancha o al ajillo, acompañada de tostón de plátano y ensalada de la casa.

Salmón Grille \$62.000

Pure de papa y verduras al wok.

Salmón de la casa \$62.000

Salmón fresco terminado en el grill, sobre cama de spaghetti bañado en salsa de champiñones.

Langosta con Pasta Mediterránea \$90.000

Langosta, tomate, espagueti, cebolla de huevo, crema de leche, leche de coco, albahaca, mantequilla.

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Para Picar y Compartir

Chorizo	\$26.000
Porción de chicharrón y arepa	\$28.000
Empanadas	\$26.000
Patacones con hogao	\$24.000
Salchipapas	\$18.000
Con papa a la francesa, tocineta, queso gratinado.	
Picada El Otoño	\$68.000
Carne de res, cerdo, pollo, papa criolla, chorizo, chicharrón, arepa y tomate.	
Hamburguesa a la parrilla	\$33.000
Queso, tomate, lechuga y tocineta, con papa a la francesa.	
Sándiwch combinado	\$25.000
Con papa a la francesa.	
	\$30.000
Sándiwch de Pollo	
Con papa a la francesa.	

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Gaseosa 400 ml	\$6.000
Gatorade	\$8.000
Agua	\$6.000
H2OH	\$6.000
Mr Tea	\$4.500
Vaso con leche	\$8.000
Milo frio	\$7.000

Soda saborizada de frutos rojos	\$12.000
Soda saborizada de lulo y cardamomo	\$12.000
Soda saborizada naranja, piña y jengibre	\$12.000

Jugos naturales en agua	\$9.000
Jugos naturales en leche	\$11.000
Limonada natural	\$9.500
Limonada de Hierbabuena	\$14.000
Limonada de coco	\$15.000
Limonada cerezada	\$15.000

Nacional	\$12.000
Importada	\$14.000
Michelado	\$3.000

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Bebidas calientes

Aguadepanela	\$3.500
Aguadepanela con queso	\$9.000
Aguadepanela con queso y arepa	\$10.000
Chocolate	\$3.500
Chocolate con queso	\$11.000
Chocolate con queso y arepa	\$12.500
Milo caliente	\$4.500
Americano	\$5.000
Latte	\$7.000
Expresso Especial	\$6.000
Capuccino	\$7.000

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Licores

Aguardiente

Caja Amarillo de Manzanares	\$135.000
Botella Amarillo de Manzanares	\$115.000
Botella Cristal	\$115.000
Media Cristal	\$77.000
Shot de Cristal	\$9.000
Botella Antioqueño	\$115.000
Botella Antioqueño light	\$120.000
Media Botella Antioqueño	\$78.000

Ron

Viejo de Caldas botella	\$135.000
Viejo de Caldas media	\$77.000
Shot de Ron viejo de caldas	\$11.000
Juan de la Cruz botella - 5 años	\$170.000
Juan de la Cruz media - 5 años	\$80.000
Carta de Oro botella - 8 años	\$200.000
Carta de Oro media - 8 años	\$100.000
Zacapa 12 años	\$270.000
Zacapa 23 años	\$390.000

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Licores

Vodka Ginebra Tequila

Jose Cuervo botella	\$170.000
Shot de Jose Cuervo	\$19.000
1800 añejo botella	\$430.000
1800 reposado botella	\$380.000
1800 Silver botella	\$360.000

Bosque de Indias	\$250.000
Tanqueray Shot	\$250.000
Tanqueray Shot	\$27.000
Gordon's Shot	\$17.000

Vodka Smirnoff	\$140.000
Shot Smirnoff	\$13.000

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Licores

Whisky

Botella Buchanan's 12 años	\$270.000
Media Buchanan's 12 años	\$170.000
Shot Buchanan's 12 años	\$30.000
Botella Buchanan's 18 años	\$640.000
Botella Old Par 12 años	\$270.000
Media Botella Old Par 12 años	\$190.000
Shot Old Par 12 años	\$29.000
Botella Old Par 18 años	\$495.000
Botella Johnnie Walker Red Label	\$220.000
Botella Johnnie Walker Black Label	\$250.000
Botella Tradicional Jack Daniel's	\$250.000
Botella Fire Jack Daniel's	\$250.000
Botella Singleton 12 años	\$300.000
Botella Baileys	\$120.000
Media Baileys	\$90.000
Shot Baileys	\$20.000

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Licores

Vino

Santa Carolina tinto	\$120.000
Santa Carolina Blanco	\$120.000
Rosaleda tinto botella	\$75.000
Rosaleda blanco botella	\$68.000
Rosaleda Rosado botella	\$75.000
Vino de la casa por copa	\$19.000
Copa de vino caliente	\$26.000
Canelazo con licor	\$15.000
Jarra de Sangria	\$90.000
Copa de sangria	\$22.000

Espumosos

Baron de Rothberg	\$95.000
Mionetto Prosecco Rose	\$260.000
Mionetto Prosecco Brut	\$180.000
Freixenet	\$245.000

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Licores

Cocteles

Laguna Negra	\$32.000
Barranquillo Escoces	\$32.000
Mocaccino Ice	\$32.000
Eje cafetero	\$32.000
Ginebra Tinoco	\$30.000
Mojito	\$28.000
Margarita de caldas	\$27.000
Piña Colada	\$27.000
Coctel sin licor	\$18.000

Champagne

Maria Codorniu	\$125.000
Veuve	\$670.000

Los precios no incluyen impuestos

Menú

Postres

Brevas con queso y arequipe	\$17.000
Queso Asado	\$16.000
Brownie con helado	\$16.000
Copa de helado	\$12.000

Los precios no incluyen impuestos

The background of the entire image is a dark green color with a subtle, repeating pattern of stylized leaves or branches in a slightly lighter shade of green. The pattern is dense and covers the entire area.

Termales el
otoño
r e s t a u r a n t e