ENTRADAS

TARTAR DE SALMÓN
TIMBAL DE SALMÓN PREPARADO CON UN CREMOSO DE AGUACATE Y CAVIAR DE LIMÓN MANDARINO SOBRE UNA BRUSCHETTA. . . . . $ 35.000

ENSALADA DE VARIEDAD DE KINÚWA
TABULE ANDINO DE DIFERENTES QUINUAS CON VEGETALES ENCURTIDOS, ESPÁRRAGOS Y RÁBANO ROJO. . . . . $ 25.000

SOPA DE TORTILLA AHUMADA
CLÁSICA SOPA DE TOMATE CON AGUACATE, QUESO FRESCO Y TORTILLA DE MAÍZ. . . . . $ 25.000

CEVICHE DE CHICHARRÓN
CHICHARRÓN CROCANTE, CEBOLLA ACEVICHADA, AGUACATE Y PLÁTANO AMARILLO . . . . . $ 25.000

BUÑUELOS DE PLÁTANO VERDE RELLENOS
BOLITAS DE PLÁTANO RELLENO DE CARNE MECHADA Y QUESO CON SALSA DE AJÍ PANCA . . . . $ 22.000

EMPANADAS COLOMBIANAS
EMPANADAS DE MAÍZ, CARNE, LIMÓN Y AJÍ PIQUE . . . $ 35.000

CHORIZO SALTEADO EN REDUCCIÓN DE TAMARINDO
CHORIZO ARTESANAL SALTEADO CON CEBOLLA, PIMENTÓN Y MELADO DE TAMARINDO . . . . . $ 35.000

PLATOS FUERTES

CODILLO DE CERDO X 1000g
CORTE TIERNO DE CERDO EN SALSA DE HONGOS SERVIDO SOBRE UN PURE DE PAPA MELOSO Y ENSALADA DE LA CASA . . . $ 70.000

CHURRASCO DE POLLO X 300g CAMPESINO
PECHUGA DE POLLO ASADO A LA PARRILLA CON SALSA BLANCA, ARVEJAS, MAÍZ TIERNO Y CILANTRO SERVIDO CON PAPA EN CASCOS Y VEGETALES ROSTIZADOS. . . . . $ 42.000

TRUCHA EL OTOÑO X 350g
TRUCHA LOCAL ASADA A LA PLANCHA CON SALSA TIPO NAVARRA Y BÍSQUET CON CAMARÓN Y QUESO GRATINADO SERVIDO CON CANASTA DE PLÁTANO Y ENSALADA DE LA CASA . . . . . $ 55.000

SALMÓN AL TAMARINDO
FILETE DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA CON SALSA DE TAMARINDO Y COCO, PURÉ DE YUCA CON QUESO FRESCO Y ESPÁRRAGOS GRILLADOS. . . . . $ 70.000

DE LA HORNILLA

BANDEJA MONTAÑERA
BANDEJA PAISA DE LA CASA, FRIJOLES, CHICHARRÓN, CARNE MOLIDA, CHORIZO ARTESANAL, MORCILLA, ARROZ, HUEVO FRITO, AGUACATE, TAJADA DE PLÁTANO, AREPA PAISA Y HOGAO . . . . $ 60.000

CAZUELA DE FRIJOLES
TÍPICOS FRIJOLES, CHICHARRÓN, CHORIZO ARTESANAL, PLÁTANO FRITO CON ARROZ, AGUACATE Y HOGAO. . . . . $ 35.000

ARROZ CARIBEÑO
ARROZ MELOSO DE COCO CON CAMARÓN, CALAMAR, PESCADO BLANCO Y PULPO ACOMPAÑADO DE PATACÓN VERDE . . . . . $ 60.000

CAZUELA DE MARISCOS EL OTOÑO
CAZUELA DE MARISCOS CON CAMARÓN, CALAMAR, PESCADO BLANCO, CANGREJO, MEJILLONES Y PULPO ADEREZADO CON LECHE DE COCO Y QUESO GRATINADO ACOMPAÑADO DE PATACÓN Y ARROZ BLANCO . . . . . $ 82.000

LOS TRADICIONALES

Cortes de carne 100% de la sabana colombiana, madurados en casa.

BABY BEEF DE 300g . . . . . $ 80.000

CHURRASCO DE 350g . . . . . $ 70.000

*SERVIDOS CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA DE LA CASA.

*Precios expresados en pesos colombianos • Incluyen impuestos • La propina es voluntaria.

LOS MÁS RÁPIDOS

HAMBURGUESA DE CARNE
CARNE DE RES CON NUESTRA RECETA DE 190g CON PAN, VEGETALES Y SALSA DE LA CASA ACOMPAÑADA DE PAPA A LA FRANCESA . . . . . $ 48.000

HAMBURGUESA AMERICANA
CARNE DE RES CON NUESTRA RECETA DE 190g CON PAN VERDE, CEBOLLA CARAMELIZADA, VEGETALES Y PEPINILLOS ACOMPAÑADA DE PAPA A LA FRANCESA . . . . . $ 55.000

HAMBURGUESA TERMALES
CARNE DE CERDO DE 190g CON PAN NEGRO, TOCINETA, QUESO FRESCO FRITO Y VEGETALES SERVIDO ACOMPAÑADA DE PAPA A LA FRANCESA. . . . . $ 55.000

SALCHIPAPAS GRATINADAS . . $ 32.000

SÁNDWICH DE POLLO GRATINADO . . . . . $ 38.000

MENÚ INFANTIL

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA $ 48.000

MINI HAMBURGUESA TRADICIONAL . . . . . $ 38.000

CHICKEN FINGERS . . . . . $ 25.000

POSTRES

DULCE DE MORAS CON CUAJADA . . . . . $ 18.000

CHEESECAKE DE GULUPA Y HIERBABUENA . . . . . $ 18.000

PANNA COTTA DE FEIJOA Y CARDAMOMO . . . . . $ 18.000

TORTA DE CAPUCHINO . . . . . $ 28.000

FLAN DE COCO . . . . . $ 18.000