

Entradas

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

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

ARROZ CARIBEÑO

ARROZ MELOSO AL 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

PICADA ORÍGENES PARA 2

LOMO DE RES, CERDO, POLLO, CHICHARRÓN, CHORIZO, CHINCHULÍN, PAPA CRIOLLA, PAPA EN CASCOS, TOMATE EN CASCOS, AREPA BLANCA, AREPA DE CHOCLO Y CHIMICHURRI \$ 85.000

ALITAS DE POLLO ORIENTAL

SALTEADAS AL WOK CON SALSA AGRIDULCE, ZANAHORIA, MANGO Y QUESO FRITO APANADO. \$ 48.000

Pizzas

VEGETARIANA

BASE DE TOMATE, PIMENTÓN, CEBOLLA, BERENJENAS, ZUCCHINIS Y TOMATES SECOS \$ 38.000

HAWAIANA

BASE DE TOMATE, RODAJAS DE PIÑA Y JAMÓN \$ 38.000

DIAVOLA DE OTOÑO

BASE DE TOMATE, PEPPERONI, SALAMI Y PEPPERONCINO \$ 55.000

PEPPERONI

BASE DE TOMATE, PEPPERONI \$ 55.000

4 FORMAGGI

BASE DE SALSA BLANCA, QUESO AZUL, GOUDA, MOZZARELLA Y PARMESANO \$ 55.000

POLLO CON CHAMPIÑONES

BASE DE TOMATE, POLLO DESMECHADO Y LÁMINAS DE CHAMPIÑÓN. \$ 38.000

SAMBA

BASE DE TOMATE, CUADROS DE PLÁTANO MADURO, TOCINETA, MAÍZ TIERNO Y PARMESANO \$ 45.000

Postres

DULCE DE MORAS CON

CUAJADA \$ 18.000

CHEESECAKE DE GULUPA

Y HIERBABUENA \$ 18.000

Pastas

TAGLIATELLE SEPIA CON CALAMAR Y CAMARÓN

CALAMAR Y CAMARÓN EN SALSA NAPOLITANA CON AROMA DE ALBAHACA Y ORÉGANO. \$ 55.000

SPAGHETTI A LA BOLOGNESA

RAGÚ DE CARNE DE RES, TOMATE Y ALBAHACA. \$ 48.000

FETUCCINE A LA MARINERA

BASE DE BÍSQUET DE LANGOSTA CON CAMARONES, CALAMAR, PESCADO BLANCO, MEJILLONES Y PULPO \$ 48.000

SPAGHETTI A LA GEMINA

BASE DE SALSA BLANCA CON TOCINETA, POLLO PICADO Y CHAMPIÑONES ADEREZADO CON VODKA \$ 38.000

PENNE A LA ARRABBIATA CON VEGETALES

BASE DE SALSA NAPOLITANA PICANTE CON BERENJENA, ZUCCHINI, CHAMPIÑONES Y PIMENTONES SALTEADOS \$ 38.000

FETUCCINE NAPOLITANO

BASE DE SALSA NAPOLITANA Y ALBAHACA \$ 38.000

*TODAS LAS PASTAS VAN ACOMPAÑADAS CON PAN DE AJO Y QUESO PARMESANO RALLADO.

Para compartir



Acá todo comienza.
Nace el calor que nos transforma.
De ahí venimos.

Origen no es un lugar,
es un regreso.

Un regreso a lo esencial, a lo puro.
Como las aguas termales que emergen desde el
centro de la tierra,
cada plato nace desde lo más profundo.

Porque el verdadero origen no está atrás,
está adentro.

Termales el
Stoño
HOTEL · SPA · CENTRO DE CONVENCIONES

ORIGEN

MENÚ

Termales el
Stoño
HOTEL · SPA · CENTRO DE CONVENCIONES