



ENTRADAS

PLACER CARIBEÑO * 125 gr \$30.000

Exquisita combinación en ceviche, mezcla de salsa con pimenton rostizado, marinando junto con la cebolla en julianas, el camarón, el pulpo y el pescado, maíz tierno y aguacate.

CEVICHE CHINIU * 125 gr \$25.000

Filete de robalo fresco marinado en su receta mágica y su salsa de leche de tigre, pimentones y cebolla roja

COCTEL DE CAMARON * 125 gr \$25.000

Camarón fresco de nuestra región en salsa de la casa

CHICHARRONES DE CALAMAR \$25.000

Crujientes anillos de calamar

CANASTAS DE PLATANO \$20.000

Crocantes canastas de platano rellenas de salpicón de fresco pescado escabechado, con salsa de pimentones asados y tres cebollas

CROQUETAS DE PESCADO \$20.000

Croquetas de fresco salpicon de pescado apanado, salsa teriyaki de tamarindo y semillas de ajonjolí

PATACONAS DE PLATANO \$12.000

Plátano frescos y crocantes servidos con suero costeño y hogao

CHICHARRONES \$25.000

Crujientes chicharrones acompañados de yuca al vapor

SOPAS Y CREMAS

CONSOME CON VEGETALES \$18.000

Consomé casero de pollo, carne o pescado

CREMA DEL DIA \$20.000

Opción diaria de cremas especiales: de zanahoria / tomate / ahuyama o sus combinaciones

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y lácteos.

Los precios del menú no incluyen el ipoconsumo.



DEL MAR

ARROZ DE MARISCOS \$55.000

acompañamos con chips de patacón y ensalada verde

ARROZ CON CAMARON \$39.000

Receta de la casa acompañamos con chips de patacón y ensalada.

FILETE DE ROBALO / MERO

Menier, Ajillo, Estragon \$47.000

Salsa blanca con camarones \$49.000

SALMON TENTACION \$49.000

Fresca combinación de salmón y camarón (250gm) sobre pure de yuca ,
bañados en salsa de maracuyá acompañados de ensalada

PARGO ROJO FRITO O A LA PLANCHA S.T.

*** 1 libra \$50.000**

***1 y 1/2 libra \$75.000**

Acompañado con patacones crocantes, arroz con coco y ensalada.

POSTA DE SIERRA FRITA O A LA PLANCHA \$50.000

Acompañado con patacones crocantes, arroz con coco y ensalada.

BROCHETA DE SALMON Y LANGOSTINOS \$65.000

150 gr. De Salmon y 100 gr de langostinos . De Ensalada verde y papas piat

LANGOSTINOS A LA PLANCHA * 200 GR \$55.000

Acompañado con patacones crocantes, arroz con coco y ensalada.

CAMARONES AL AJILLO * 200 GR \$50.000

Acompañado con patacones crocantes, arroz con coco y ensalada.

CAZUELA DE MARISCOS *250 GR \$60.000

Receta de la región con sabor predominante de leche de coco, mezclados con una
combinación de frutos del mar marinados previamente (250 gm)

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y
son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y
lacteos.

Los precios del menú no incluyen el



DEL GRILL

LOMO CON CHAMPIÑONES *220 GR \$55.000

Medallones de lomo fino sellados con salsa de champiñones y pure de papa.

BABY BEEF *220 GR \$55.000

Papa a la francesa y vegetales asados / o ensalada

PECHUGA MARIPOSA GRILLADA *250 gr \$40.000

Papa a la francesa y vegetales asados / o ensalada

LOMO DE CERDO * 300 GR \$40.000

Preparados a la BBQ , para lucir el acompañamiento de pure de papa y ensalada.

PICADA CRIOLLA SENCILLA \$43.000

Lomo de res (100gm), pechuga de pollo (100gm), chorizo (60 Gm),
Acompañado con la opción de papa criolla o papa a la francesa o
pataconas. Tomates asados y un toque de aguacate Ideal para una persona

PICADA CRIOLLA DOBLE \$80.000

Lomo de res (200gm), pechuga de pollo (200gm), chorizo (120 Gm).
Acompañado con la opción de papa criolla, a la francesa o pataconas. Tomates
asados y toque de aguacate. Porción para dos personas.

BROCHETA DE CARNE 160 gr 35.000

Brocheta de carne 160gr, con cebolla y pimentón acompañado de papa frita

BROCHETA DE POLLO EN SALSA TERIYAKY 35.000

Para los amantes de la cocina oriental 160 gr.de pollo con cebolla suquini y pimentón

BROCHETA DE POLLO 30.000

Brocheta de pechuga de pollo 160gr, con cebolla y pimentón
acompañado de papa frita

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y
son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y
lacteos.

**Los precios del menú no incluyen el
ipoconsumo.**



PASTAS LARGAS O CORTAS

PASTA FRUTOS DEL MAR \$55.000

Selección de pasta corta o larga elaborada con mix de mariscos (250 Gm)
en salsa roja o blanca.

PASTAS LARGAS O CORTAS \$39.000

Se preparará con nuestra receta y las siguientes opciones: -

Boloñesa - Tomate con pollo - Pollo con champiñones -

Pollo en salsa blanca - Pasta al burro

PASTAS CON CAMARONES \$42.000

Camarones 180 gr, en en salsa blanca o roja.

PASTA VEGETALES \$34.000

Pasta corta preparada con mix de vegetales salteados

LASAGNA DE BERENJENA \$34.000

Berenjenas rostizadas, salsa napolitana, queso parmesano y mozzarella

LASAGNA OCTAVA MARAVILLA \$38.000

Salsa bolognesa y salsa blanca de pollo con champiñones queso mozzarella y parmesano

LASAGNA DE CARNE O POLLO \$38 .000

Salsa bolognesa y salsa blanca de pollo ,queso mozzarella y parmesano

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA VERDE \$25.000

Mezcla de hojas verdes, tomate cherry, pimenton y aceitunas, acompañada de nuestra vinagreta

ENSALADA CHINIU \$28.000

Combinación de lechuga , tomate cherry, aceitunas, pimentón verde/ rojo, cebolla caramelizada y semillas de calabaza o girasol. Opción de pollo o atún

ENSALADA ESPECIAL \$30,000

Lechugas frescas sobre una tortilla de la casa con diferentes vinagretas y acompañada de Camarones al ajillo o Pollo crispy y o Salmon curado , Seleccione su mejor opcion

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y lácteos.

Los precios del menú no incluyen el
ipocósumo.



COMIDA LIGERA

SANDWICH COMBINADO \$20.000

Sandwich combinado de jamón y queso. Acompañado de papas a la francesa.
Opción queso o jamon \$ 15.000

SANDWICH DE JAMON O QUESO \$15.000

Sandwich combinado de jamón y queso. Acompañado de papas a la francesa.
Opción queso o jamon \$ 15.000

SANDWICH DE POLLO \$26.000

Servido en pan de mantequilla con trozos de pechuga pollo (125 gm) en receta Chiniu. Servido con papas a la francesa.

HAMBURGUESA \$29.000

Servida con pan local, carne molida especial (150 gm) en su término.
Acompañamiento de papas a la francesa.

CREPPES DE POLLO \$25.000

Deliciosa creep con pollo en salsa blanca acompañada de ensalada

PORCIONES EXTRAS

ARROZ CON COCO	\$7.000
ARROZ BLANCO	\$5.000
PAN DE OREGANO O MANTEQUILLA	\$5.500
PAN DE CHOCOLATE	\$7.000
AREPA CON HUEVO	\$11.000
AREPA ASADA	\$6.000
PAPA A LA FRANCESA	\$9.000
QUESO COSTEÑO	\$8.000
ENSALADA	\$10.000
YUCA AL VAPOR O FRITA	\$4.500
QUESO PARMESANO	\$8.000
TOCINETA 70 gr	\$10.000
QUESO CHEDDAR	\$8.000

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y lácteos.

Los precios del menú no incluyen el
ipocósumo.



MENU NIÑOS

SALCHI PAPAS

\$20.000

Para los niños, sus papas a la francesa y sus salchichas. No dude en pedir ensalada de la casa si así lo desea, nuestra vinagreta de tajada de maduro seguramente hará que le guste al niño

DEDITOS DE POLLO APANADOS

\$26.000

Deliciosos y tiernos deditos de pollo apanados, con sus papas clásicas a la francesa

PASTA EN SALSA BLANCA

\$24.000

Pasta larga al dente acompañada de salsa blanca de la casa.

PASTA EN SALSA BOLOGNESA

\$24.000

Pasta larga al dente acompañada de salsa blanca de la casa.

PERRO CALIENTE

\$17.600

Deliciosa salchicha acompañada de las salsas de su predilección

HAMBURGUESA NIÑOS

\$20.000

Una versión de hamburguesa para niños con 100 gm de carne molida especial y papas a la francesa

POSTRES

COPA DE HELADO

\$ 12,000

BROWNIE

\$ 9,000

BROWNIE CON HELADO

\$ 18,000

POSTRE DEL DIA

\$ 12,000

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y lácteos.

Los precios del menú no incluyen el



BEBIDAS / DRINKS

JUGO EN AGUA	\$ 9,000
JUGO EN LECHE	\$ 12,000
LIMONADA	\$ 8,000
LIMONADA CON HIERBABUENA	\$ 10,000
AGUA DE COCO NATURAL	\$ 8,000
GASEOSAS , GINGER , SODA 400 ML	\$ 6,000
TE HELADO	\$ 9,000
AGUA SIN GAS 600 ML	\$ 5,000
AGUA CON GAS 600 ML	\$ 6,000
AGUA SIN GAS 300 ML	\$ 2,500
TINTO	\$ 3,000
AGUA AROMATICA DE HIERBAS FRESCAS	\$ 5,000
SODAS SABORIZADAS	\$ 12,000

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ ORGANICO DE LA SIERRA	\$ 7,500
CAFÉ CON LELCHE	\$ 8,000
TE EN AGUA	\$ 7,000
TE EN LECHE	\$ 7,500
CHOCOLATE	\$ 7,500
TINTO	\$ 3,000
AGUA AROMATICA DE HIERBAS FRESCAS	\$ 5,000

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y lácteos.

Los precios del menú no incluyen el



CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL	\$ 10,000
HEINEKEN LATA * 269 ML	\$ 11,000
HEINEKEN BT * 355 ML	\$ 13,000
CORONA BT * 355 ML	\$ 13,000
CORONITA * 210 ML	\$ 11,000
STELLA ARTOIS BT *355 ML	\$ 13,000
STELLA ARTOIS LATA *269 ML	\$ 11,000
MICHELADA EN CERVEZAS , SODA Y AGUA	\$ 3,000
CERVEZA ARTESANAL	\$ 10,000

VINOS

VINO TINTO DE LA CASA	\$ 65,000
VINO TINTO MALVEC	\$ 80,000
VINO TINTO MERLOT	\$ 80,000
VINO TINTO CARMENER	\$ 80,000
VINO BLANCO SAVIGNON	\$ 65,000
VINO ROSE	\$ 65,000
SANTA RITA TINTO PICOLO	\$ 30,000
SANTA RITA BLANCO PICOLO	\$ 30,000
SANGRIA DE VINO TINTO O BLANCO	\$ 90,000

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y lácteos.

Los precios del menú no incluyen el



OTROS LICORES

PRESENTACION	Trago Doble 2 Onz	BOTELLA 375 ml	Botella 750 ml
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$ 12,000	\$ 80,000	\$ 140,000
AGUARDIENTE SIN AZUCAR	\$ 12,000	\$ 80,000	\$ 140,000
RON MEDELLIN	\$ 14,000	\$ 80,000	\$ 140,000
RON SANTERO	\$ 12,000		\$ 174,150
RON ZACAPA AMBAR	\$ 20,000		\$ 215,000
VODKA ABSOLUT /SMIRNOF	\$ 18,000		\$ 156,000
TEQUILA JOSE CUERVO	\$ 18,000	\$ 100,000	\$ 190,000
OLD PARR	\$ 22,000	\$ 175,000	\$ 240,000
BUCHANAS DE LUXE	\$ 24,000	\$ 180,000	\$ 273,000

COCKTAILS

COCO LOCO	\$ 29,000
CUBA LIBRE	\$ 26,000
GIN TONIC - GORDONS	\$ 26,000
GIN TONIC TANQUERY / BOMBAY	\$ 24,200
MARGARITA	\$ 26,000
MOJITO	\$ 26,000
PIÑA COLADA	\$ 27,000
RON PONCH / FRUIT PUNCH SIN ALCOHOL	\$ 20,000
SIN ALCOHOL PIÑA COLADA - MOJITO	\$ 20,000
VODKA TONIC	\$ 25,000

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se precisan huevos, nueces y lácteos.

Los precios del menú no incluyen el
ipocósumo.



VARIEDADES EN DESAYUNO

Trabajamos para hacer de nuestro desayuno Chiniu un motivo para agradecer su visita...!!

OPCIONES ADICIONALES AL DESAYUNO

GRANOLA DE LA CASA CON YOGURT	10,000
PORCION DE FRUTA	\$ 14,000
TOSTADAS PANCAKES	\$ 6,600
HUEVOS AL GUSTO	\$ 11,000
PORCION DE QUESO COSTEÑO	\$ 8,000
PANES DE MANTEQUILLA O DE OREGANO	\$ 5,500
PAN DE CHOCOLATE	\$ 10,000
AREPA DE HUEVO	\$ 11,000
AREPA ASADA	\$ 6,000
CAFÉ ORGANICO DE LA SIERRA	\$ 7,500
CAFÉ CON LELCHE	\$ 8,000
TE EN AGUA	\$ 7,000
TE EN LECHE	\$ 7,500
CHOCOLATE	\$ 7,500
TINTO	\$ 3,000
AGUA AROMATICA DE HIERBAS FRESCAS	\$ 5,000

Nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación mínimo de 25 minutos y son preparados al momento del pedido. En nuestra cocina se procesan huevos, nueces y lácteos.

Los precios del menú no incluyen el ipoconsumo.

