

M

E

N

Ú

CUMBAL

RESTAURANTE



HORARIO: 11:30 A.M. A 9:30 P.M.

PA' QUE EMPECEMOS BIEN

LET'S GET STARTED

CEVICHES

COCTEL DE CAMARONES SHRIMP COCKTAIL

\$55.000

Camarón marinado en salsa golf, cilantro y aguacate, acompañado de chips.

Shrimp marinated in golf sauce, cilantro and avocado, served with chips.

CEVICHE CARIBEÑO MIXTO MIXED CARIBBEAN CEVICHE

\$59.000

Camarón, calamar y pescado, marinados en salsa caribeña, cilantro y aguacate, acompañado de chips.

Shrimp, squid and fish marinated in Caribbean sauce, cilantro and avocado, served with chips.

CEVICHE DE CHICHARRÓN DE PESCADO FISH CRACKLING CEVICHE

\$45.000

Láminas de pescado apanadas, cascós de limón, cebolla, tomate, mayonesa de cilantro y maíz crocante, sobre una ensalada fresca.

Breaded fish slices, lime wedges, onion, tomato, cilantro mayonnaise and crispy corn, on a fresh salad.

CROQUETA DE SALMÓN SALMON CROQUETTE

\$20.000

3 unidades sobre una sombra de guacamole y mayonesa spicy.

3 units on a shade of guacamole and spicy mayonnaise.



PA' QUE EMPECEMOS BIEN

LET'S GET STARTED



ENSALADAS



ENSALADA DE QUINUA CON AGUACATE ROSTIZADO

\$36.000

QUINOA SALAD WITH ROASTED AVOCADO

Quinoa aderezada con miel y limón, manzana, pepino y aguacate.

Quinoa dressed in honey, lemon, apple, cucumber, avocado and toasted almond.



ENSALADA CAPRESSE CAPRESSE SALAD

\$39.000

Sobre una tostada de pan con semillas, tomates marinados, queso, pesto de albahaca y vinagre balsámico.

On toasted bread with seeds, marinated tomatoes, cheese, basil pesto and balsamic vinegar.

ENSALADA CESAR CAESAR SALAD

\$39.000

Mézclum de lechugas con tomates, crotones, queso parmesano, aderezo cesar y pollo.

Lettuce mixes with tomato, croutons, parmesan cheese, caesar dressing and chicken.

ENSALADA DE ATÚN TUNA SALAD

\$45.000

Mix de lechugas marinadas, aguacate, tomate cherry, mango, pepino, cebolla roja y atún.

Mix of marinated lettuce, avocado, cherry tomato, mango, cucumber, red onion and tuna.



CUMBAL
RESTAURANTE

PA' QUE EMPECEMOS BIEN

LET'S GET STARTED

ENTRADAS CALIENTES

CROCANTES DE CALAMAR **\$45.000** **SQUID CRUNCHIES**

Calamares apanados acompañado de salsa chile dulce y ensalada fresca.

Breaded squid served with sweet chili sauce and fresh salad.



SOPA LAGOON **\$25.000** **LAGOON SOUP**

Preparación a base de zanahoria y tomates asados, servida con aguacate, maíz tierno, quesito, crema de leche y nachos.

Preparation based on roasted carrots and tomatoes, served with avocado, baby corn, quesito, cream and nachos.

SOPA CAMPESINA **\$25.000** **COUNTRY SOUP**

Preparación a base de vegetales, papa y pollo, aromatizada con cilantro.

Preparation based on vegetables, potatoes and chicken, flavored with cilantro.



CREMA DE AHUYAMA Y CURRY **\$25.000** **PUMPKIN AND CURRY CREAM**

Preparación a base de ahuyama en cocción lenta con leche de coco y curry.

Preparation based on pumpkin in slow cooking with coconut milk and curry.

CREMA DE POLLO **\$25.000** **CHICKEN CREAM**

Preparación a base de fondo de pollo, papa y cebollas asadas, acompañada con crotones de pan.

Preparation based on chicken, potato and roasted onions, accompanied with bread croutons.



AHORA SI, LOS FUERTES

FINALLY, THE MAIN COURSES

AVES / POULTRY

PECHUGA DE POLLO AL GRILL **GRILLED CHICKEN BREAST**

\$50.000

Pechuga de pollo asada, marinada con salsa chimichurri.
Grilled chicken breast, marinated with chimichurri sauce.

MILANESA DE POLLO **CHICKEN MILANESE**

\$50.000

Acompañada de salsa rústica de tomate con vegetales
confitados y queso parmesano.

*Served with rustic tomato sauce with candied vegetables and
parmesan cheese.*

POLLO GRILLÉ **GRILLED CHICKEN**

\$50.000

Pernil de pollo deshuesado acompañado de pure de papa
y salsa chimichurri.

*Boneless chicken leg served with mashed potatoes and
chimichurri sauce.*

POLLO TANDOORI **TANDOORI CHICKEN**

\$45.000

Colombinas de pollo marinadas con especias, yogurt y
limón, acompañadas con mayonesa de ajo, arroz blanco y
pico de gallo.

*Chicken colombinas marinated with spices, yogurt and lemon,
served with garlic mayonnaise, white rice and pico de gallo.*

POLLO AL CURRY **CHICKEN CURRY**

\$45.000

Pechuga de pollo saltada con vegetales, curry
y leche de coco.

*Chicken breast sautéed with vegetables, curry
and coconut milk.*



AHORA SI, LOS FUERTES

FINALLY, THE MAIN COURSES

PESCADOS / FISH

PESCADO DE TEMPORADA **SEASONAL FISH**

\$68.000

Filete de pescado a la plancha acompañado
con un cremoso de tomate.

Grilled fish fillet served with a creamy tomato sauce.

FILETE DE SALMÓN **EN SALSA TERIYAKI** **SALMON FILET IN TERIYAKI SAUCE**

\$74.000

Filete de salmón asado cubierto de salsa teriyaki y ajonjolí.

Grilled salmon fillet covered with teriyaki sauce and sesame seeds.

CERDO / PORK

LOMO DE CERDO EN CHUTNEY DE MARACUYÁ **\$58.000** **PORK LOIN IN PASSION FRUIT CHUTNEY**

Lomo asado al grill, bañado en salsa chutney de maracuyá.

Grilled pork loin, covered with passion fruit chutney sauce.

COSTILLAS DE CERDO BBQ **BBQ PORK RIBS**

\$62.000

Costillas de cerdo en cocción lenta, en salsa BBQ.

Home smoked and glazed in BBQ sauce.



AHORA SI, LOS FUERTES

FINALLY, THE MAIN COURSES

CARNES / MEATS

LOMO PIZZAIOLA **PIZZAIOLA TENDERLOIN**

\$79.000

Lomo fino al grill con queso fundido y tomates confitados.

Grilled tenderloin with melted cheese and tomato confit.

BABY BEEF

\$69.000

Corte de Lomo fino asado.

Grilled sirloin steak

MEDALLONES DE LOMO **A LA PIMIENTA** **PEPPERED TENDERLOIN MEDALLIONS**

\$69.000

Lomo fino previamente sellado al grill en salsa de pimienta.

Grilled sirloin steak previously seared in pepper sauce.

CHURRASCO **CHURRASCO**

\$69.000

Chata de res asada, bañada en salsa chimichurri acompañada con sour cream.

Grilled beef, covered with chimichurri sauce, served with sour cream.

PUNTA DE ANCA

\$69.000

Corte de res asado al grill con salsa chimichurri y sour cream.

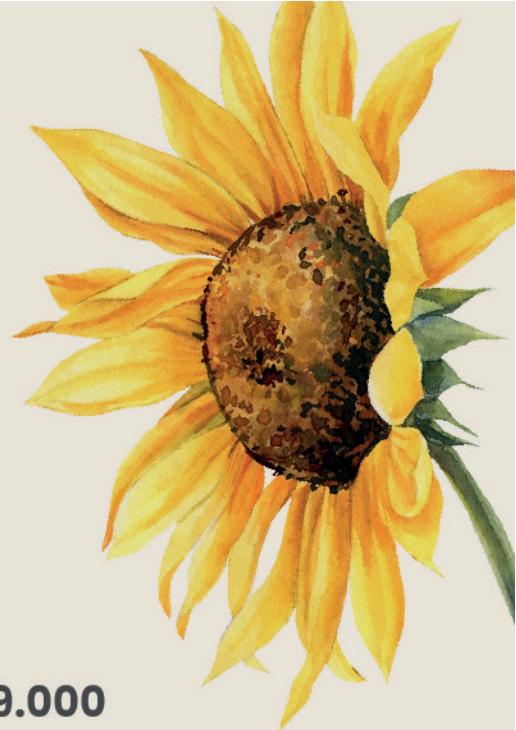
Grilled beef cut with chimichurri sauce and sour cream.

LOMO SALTADO **STIR-FRIED TENDERLOIN**

\$65.000

Lomo fino saltado al wok, cebolla, tomate, jengibre, cilantro, salsa soya acompañado de papa casquitos y arroz blanco.

Thin sirloin stir-fried in wok, onion, tomato, paprika, ginger, coriander and soy sauce, served with potato hulls and white rice.



AHORA SI, — LOS FUERTES

— FINALLY, THE MAIN COURSES



— ARROCES / RICE

ARROZ CARIBEÑO CARIBBEAN RICE

\$69.000

Mariscos salteados (camarón, calamar, langostinos y mejillones) pimentón, cebolla, cilantro y queso parmesano.

Sauteed seafood (shrimp, squid, prawns and mussels), with paprika, onion, cilantro, bisque base and parmesan cheese. Served with patacones.

ARROZ AL WOK WOKED RICE

\$42.000

Preparación a base de salsa de soya, ajo, jengibre, vegetales y pollo.

Preparation based on soy sauce, garlic, ginger, vegetables and chicken.

ARROZ CHANCHO CHANCHO RICE

\$49.000

Preparación al estilo peruano con panceta frita, arvejas, zanahoria, ají mirasol, pimentón, orégano, cilantro cebolla roja y maíz crocante.

Peruvian style preparation with fried bacon, peas, carrots, mirasol bell pepper, paprika, oregano, cilantro, red onion and crispy corn.



RISOTTO DE QUESO Y CHAMPIÑONES CHEESE AND MUSHROOMS RISOTO

\$45.000

Arroz cremoso con quesos maduros y champiñones.

Creamy rice with mature cheeses and mushrooms.



AHORA SI, LOS FUERTES

FINALLY, THE MAIN COURSES

PASTAS

PASTAS PENNE Y SPAGHETTIS
ELIGE LA SALSA DESEADA
PENNE PASTA AND SPAGHETTI
CHOOSE THE DESIRED SAUCE:



SALSA POMODORO
POMODORO SAUCE

\$33.000

SALSA CARBONARA
CARBONARA SAUCE

\$40.000

SALSA BOLOÑESA
BOLOGNESE SAUCE

\$45.000

SALSA ALFREDO
ALFREDO SAUCE

\$40.000

SALSA CON POLLO Y
CHAMPIÑONES
CHICKEN AND
MUSHROOM SAUCE

\$45.000

CREMOSA CON CAMARÓN
CREAMY SHRIMP SAUCE

\$50.000



AHORA SI, LOS FUERTES

FINALLY, THE MAIN COURSES

PLATOS TÍPICOS / *TYPICAL DISHES*

CHORIZO ANTIOQUEÑO **ANTIOQUIAN CHORIZO**

\$35.000

Asado a la parrilla en salsa chimichurri, acompañado con papas criollas, arepa tela y limón.

Grilled in chimichurri sauce, served with creole potatoes, arepa tela and lemon.

CAZUELA DE FRIJOL **BEAN CASSEROLE**

\$45.000

Base de frijoles, chorizo, chicharrón, aguacate, ripio de papa y plátano maduro.

Bean base, chorizo, chicharrón, avocado, shredded potatoes and ripe plantains.

PAPAS MONTAÑERAS **MOUNTAIN POTATOES**

\$31.000

Papas criollas fritas, acompañadas de chorizo, queso, guacamole, pico de gallo y sour cream.

Fried creole potatoes, served with chorizo, queso, guacamole, pico de gallo and sour cream

AJIACO CON POLLO **AJIACO WITH CHICKEN**

\$43.000

Acompañado de arroz blanco, aguacate, crema de leche y alcaparras.

Potato-based soup, accompanied by white rice, avocado, corn on the cob, cream and capers.

BANDEJA PAISA

\$49.000

Frijoles, chicharrón, morcilla, carne en polvo, chorizo, arepa, arroz blanco, tajada de maduro, aguacate y huevo frito.

Beans, chicharrón, blood sausage, beef, chorizo, arepa, rice, maduro, avocado and fried egg.



AHORA SI, LOS FUERTES

FINALLY, THE MAIN COURSES

SNACKS

CHICKEN FINGERS

\$39.000

Deditos de pollo apanados, acompañados con papa a la francesa.

Breaded chicken fingers, served with french fries

EMPANADITAS CRIOLLAS (5 UNIDADES) CREOLE EMPANADAS (5 UNITS)

\$25.000

Rellenas de carne o pollo acompañadas de ají criollo, guacamole, suero y limón.

Stuffed with meat or chicken, served with aji criollo, guacamole, suero and lime.



PALITOS DE QUESO (7 UNIDADES) CHEESE STICKS (7 UNITS)

\$27.000

Deditos de queso acompañados con mermelada de frutas.

Cheese fingers accompanied with fruit jam.

CHICHARRONADA

\$42.000

Panceta crocante con arepas asadas, hogao y limón.

Crispy bacon with grilled arepas, hogao, guacamole and lime.

QUESADILLA

\$42.000

Rellena con pollo, queso mozzarella, quesito, guacamole y pico de gallo.

Stuffed with chicken, mozzarella cheese, quesito, guacamole and pico de gallo.

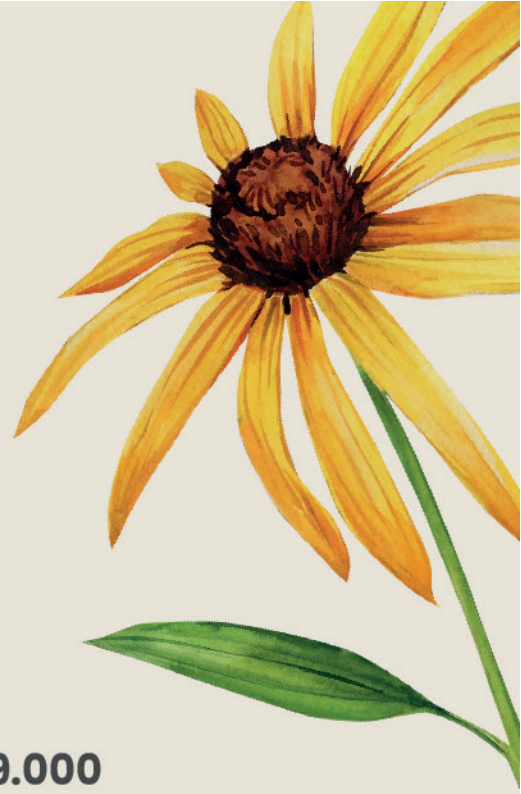


TOSTONES DE PLÁTANO PLANTAIN CHIPS

\$27.000

Moneditas de plátano con hogao, sour cream y guacamole.

Plantain chips with hogao, sour cream and guacamole.





SNACKS



LAGOON BURGER

\$50.000

Carne de res al grill, queso mozzarella, quesito fresco, queso crema, queso azul, tocineta, cebolla caramelizada, vegetales frescos acompañada con papas a la francesa.

Grilled beef, mozzarella cheese, fresh cheese, cream cheese, blue cheese, bacon, caramelized onion, fresh vegetables, served with french fries.

CHEESE BURGER

\$50.000

Carne de res al grill, queso mozzarella, quesito paisa, queso cheddar, tocineta, vegetales frescos, cebolla crocante acompañada de papas a la francesa.

Grilled beef, mozzarella cheese, cheddar cheese dressing, bacon, crispy onion, fresh vegetables served with french fries.



VEGGIE BURGER

\$41.000

Croqueta de lentejas, quesito fresco, champiñones salteados, guacamole, aros de cebolla y vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa

Lentil croquette, mozzarella cheese, sauteed mushrooms, guacamole, crispy onion, fresh vegetables served with french fries.



CLUB SANDWICH

\$50.000

Láminas de pan, pechuga de pollo, tocineta, jamón, queso mozzarella, tortilla de huevo y vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa.

Slices of bread, chicken breast, bacon, ham, mozzarella cheese, egg omelet and fresh vegetables, served with french fries.

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO HAM AND CHEESE SANDWICH

\$33.000

Láminas de Pan tostadas, jamón, queso y ensalada fresca.

Toasted bread slices, ham, cheese and fresh salad.



CROQUETAS DE LENTEJA LENTIL CROQUETTES

\$20.000

Acompañadas de salsa tahine de garbanzo, tomates confitados y mayonesa de zanahoria.

Served with chickpea tahine sauce, candied tomatoes and carrot mayonnaise.



SNACKS

SALCHIPAPA HAM AND CHEESE SANDWICH

\$27.000

Papas al estilo francesa con salchichas.
French style potatoes with sausage.

DESGRANADO DE MAÍZ Y POLLO LENTIL CROQUETTES

\$38.000

Pechuga de pollo, cebolla blanca, cebollín, maíz tierno, salsa bechamel, crema de leche, queso mozzarella, queso parmesano y ripio de papa.

Chicken breast, white onion, scallions, baby corn, bechamel sauce, cream, mozzarella cheese, parmesan cheese and potato shredding.

PERRO CALIENTE HOT DOG

\$39.000

Salchicha, queso mozzarella, cebolla caramelizada, ripio de papa y salsas, acompañado de papas a la francesa.

Sausage, mozzarella cheese, caramelized onion, potato shavings and sauces, served with french fries.

WRAP DE POLLO CHICKEN WRAP

\$42.000

Pechuga de pollo, cebolla caramelizada, lechuga, queso mozzarella, aderezo de tocineta, acompañado de papas a la francesa.

Chicken breast, caramelized onions, lettuce, mozzarella cheese, bacon dressing, served with french fries.

SÁNDWICH DE PASTRAMI AHUMADO SMOKED PASTRAMI SANDWICH

\$46.000

Carne asada en cocción lenta cubierta de pimienta, tomate, champiñones, cebolla caramelizada, lechuga, queso sabana y zuchinis.

Slow-cooked roast beef topped with pepper, tomato, mushrooms, caramelized onions, lettuce, savannah cheese and zucchini.



AHORA SI, LOS FUERTES

FINALLY, THE MAIN COURSES

PIZZAS

PIZZA CON JAMÓN Y QUESO **\$45.000** **PIZZA WITH HAM AND CHEESE**

Masa crocante cubierta en salsa napolitana queso y jamón.
Crispy dough covered in Neapolitan sauce, cheese and ham.



PIZZA MARGARITA **\$40.000** **MARGARITA PIZZA**

Masa crocante cubierta en salsa napolitana, queso, tomates
confitados y albahaca.
*Crispy dough covered in Neapolitan sauce, cheese, tomato
confit and basil.*

PIZZA PEPPERONI **\$49.000** **PEPPERONI PIZZA**

Masa crocante cubierta en salsa napolitana, queso y pepperoni.
Crispy dough covered in Neapolitan sauce, cheese and pepperoni.

PIZZA TOCINETA Y POLLO **\$49.000** **BACON AND CHICKEN PIZZA**

Masa crocante cubierta en salsa napolitana, queso, tocineta y
pollo.
*Crispy dough covered in Neapolitan sauce, cheese, bacon and
chicken.*

PIZZA HAWAIANA **\$45.000** **HAWAIIAN PIZZA**

Masa crocante cubierta en salsa napolitana queso, jamón y
piña confitada.
*Crispy dough covered with Neapolitan sauce, cheese, ham and
candied pineapple.*



PIZZA VEGETARIANA **\$40.000** **VEGETARIAN PIZZA**

Masa crocante cubierta en salsa napolitana, queso, zukinis,
champiñones, berenjena y albahaca.
*Crispy dough covered in Neapolitan sauce, cheese, zukini,
mushrooms, eggplant and basil. basil.*

ENDULCE EL DÍA

MAKE YOUR
DAY SWEETER

POSTRES

FRESAS CON CREMA STRAWBERRIES WITH CREAM

\$22.000

Fresas bañadas en crema.
Strawberries dipped in cream.

PIE DE COCO CON HELADO COCONUT PIE WITH ICE CREAM

\$22.000

Masa quebrada rellena de coco,
acompañada con helado.
*Shortcrust pastry filled with coconut,
served with ice cream.*

TRES LECHES TRES LECHES DESSERT

\$22.000

Bizcocho de vainilla húmedo de tres leches.
Moist vanilla biscuit with three milks.

BROWNIE CON HELADO BROWNIE WITH ICE CREAM

\$22.000

Pastel a base de chocolate y garapiñado
de almendras, acompañado con helado.
Chocolate and almond cake, served with ice cream.





— POSTRES

COPA DE HELADO **ICE CREAM CUP**

\$22.000

3 esferas de helado con el sabor deseado.
3 ice cream spheres with the desired flavor.

TORTA DE ZANAHORIA **CARROT CAKE**

\$22.000

Torta a base de zanahoria y frutos secos, decorada con crema de queso.
Carrot and nuts cake, decorated with cream cheese.

FLAN DE CARAMELO **CARAMEL FLAN**

\$22.000

Deliciosa natilla de textura cremosa.
Creamy texture custard.

VOLCÁN DE CHOCOLATE **CHOCOLATE VOLCANO**

\$25.000

Chocolate fundido, acompañado con helado de vainilla y nuez de pecan.
Melted chocolate, served with vanilla and pecan nut ice cream.

MALTEADAS **MILKSHAKES**

\$22.000

Elige tu sabor, chocolate, fresa o vainilla.
3 ice cream spheres with the desired flavor.



MENÚ NIÑOS

KIDS MENU

CHICKEN FINGERS

\$39.000

Deditos de pollo apanados acompañados con papa a la francesa.

Breaded chicken fingers served with french fries.

SALCHIPAPA LAGOON

\$27.000

Papas al estilo francesa con salchichas.

French fries with sausage.

MINI PASTAS

ELIGE LA SALSA DESEADA CHOOSE YOUR SAUCE



SALSA POMODORO POMODORO SAUCE

\$17.000

SALSA CARBONARA CARBONARA SAUCE

\$20.000

SALSA BOLOÑESA BOLOGNESE SAUCE

\$22.000

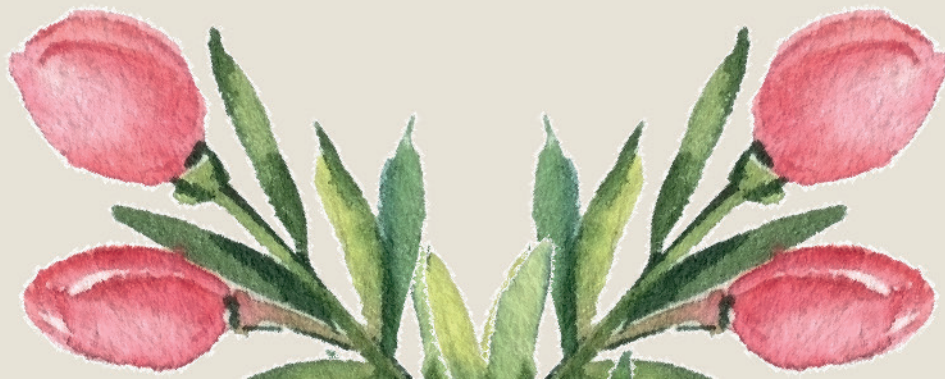
SALSA ALFREDO ALFREDO SAUCE

\$20.000

AVES / POULTRY

MINI PECHUGA DE POLLO AL GRILL CON PAPAS A LA FRANCESA MINI GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES

\$20.000



ACOMPañANTES

SIDE DISHES

PAPAS A LA FRANCESA FRENCH FRIES	\$12.000
ENSALADA FRESCA FRESH SALAD	\$12.000
PURÉ DE PAPA MASHED POTATO	\$12.000
PAPA CRIOLLA CREOLE POTATOE	\$12.000
PAPA EN CASCO HULL POTATOES	\$10.000
PATACONES CRUNCHY PLANTAIN	\$10.000
VEGETALES VEGETABLES	\$10.000
ARROZ BLANCO WHITE RICE	\$5.000



ALIMENTOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN FOOD

ADVERTENCIA PROPINA

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina. RNT#62207

GRATUITY WARNING

Tip Warning: We inform to all customers that this commercial establishment suggests to all customers a 10% of the total bill as tip. This amount may be accepted, rejected or modified by you according to your assessment of the service received. Once you request the bill, let the waiter know if you desire to have the tip added to it or not, or specify the amount you would want to give as tip. In this commercial establishment, the money collected as tips is intended solely and exclusively to recognize the work of the service chain's people. If you have any inconvenience with the tip collection, contact the Citizen Service Line of The Superintendence of Industry and Commerce (SIC): (601) 592 0400 in Bogotá or the rest of the country's national toll-free line: 01 8000-910165 to file your complaint. You can also file it through the mail contactenos@sic.gov.co writing in the subject or text of the mail - Complaint for tip collection. It is illegal to sell alcoholic beverages to minors and pregnant women (Law 124, 1994). An excess of alcohol is harmful to your health (Law 30, 1980). RNT#62207

CUMBAL
RESTAURANTE