

M

E

N

Ú

CUMBAL
RESTAURANTE

Pide, Pasa
y disfruta



ALMUERZO Y CENA:
11:30 A.M. - 9:30 P.M.



CEVICHES

COCTEL DE CAMARONES **\$56.000**
shrimp cocktail

Camarón marinado en salsa golf, cilantro y aguacate, acompañado de chips.
Shrimp marinated in golf sauce, cilantro and avocado, served with chips.

CEVICHE DE CHICHARRÓN DE PESCADO **\$46.000**
fish cracling ceviche

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.

CEVICHE CARIBEÑO MIXTO **\$60.000**
Mixed Caribbean ceviche

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.

CALIENTES

HOT DISHES



SOPA LAGOON **\$26.000**
Lagoon soup

Preparación a base de zanahoria y tomates asados, servida con aguacate, maíz tierno, quesito, crema de leche y nachos.
Made with roasted carrots and tomatoes, served with avocado, baby corn, quesito, cream and nachos.

SOPA CAMPESINA **\$26.000**
Country soup

Preparación a base de vegetales, papa y pollo, aromatizada con cilantro.
egetable, potato and chicken-based preparation, flavored with cilantro.

CREMA DE POLLO **\$26.000**
Chicken cream soup

Preparación a base de fondo de pollo, papa y cebollas asadas, acompañada con crotones de pan.
Made with chicken, potato and roasted onions, served with croutons.

CROCANTES DE CALAMAR

\$46.000

Crispy squid

Calamares apanados acompañado de salsa chile dulce y ensaladilla del chef.

Breaded squid accompanied with sweet chili sauce and chef's salad.

CHICKEN FINGERS

\$40.000

Chicken cream

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

Breaded chicken fingers, served with french fries.

ENSALADAS

SALADS



ENSALADA DE QUINUA CON AGUACATE ROSTIZADO

\$37.000

Quinoa salad with roasted avocado

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

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



ENSALADA CAPRESSE

\$40.000

Capresse salad

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

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

ENSALADA CESAR

\$40.000

Caesar salad

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

Lettuce mix with tomatoes, croutons, parmesan cheese, caesar dressing and chicken.

ENSALADA DE ATÚN

\$46.000

Tuna salad

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.



LAGOON BURGER

\$51.000

Carne de res al grill, queso mozzarella, quesito fresco, queso crema, queso azul, aderezo de tocineta, cebolla caramelizada y vegetales frescos, acompañada con papas a la francesa.
Grilled beef, mozzarella cheese, fresh cheese, cream cheese, blue cheese, bacon dressing, caramelized onions and fresh vegetables, served with french fries.

CHEESE BURGER

\$51.000

Carne de res al grill, queso mozzarella, queso cheddar, aderezo de tocineta, aros de cebolla y vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa.
Grilled beef, mozzarella cheese, cheddar cheese, bacon dressing, onion rings and fresh vegetables, served with french fries.



VEGGIE BURGER

\$42.000

Croqueta de lentejas, quesito fresco, champiñones salteados, guacamole, aros de cebolla y vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa.
Lentil croquette, fresh cheese, sautéed mushrooms, guacamole, onion rings and fresh vegetables, served with french fries.

CLUB SANDWICH

\$51.000

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

\$34.000

Ham and cheese sandwich

Láminas de pan tostadas, jamón, queso y ensalada fresca.
Toasted bread slices, ham, cheese and fresh salad.



CROQUETAS DE LENTEJA

\$21.000

Lentil croquettes
Acompañadas de salsa tahine de garbanzo, tomates confitados y mayonesa de zanahoria.
Served with chickpea tahine sauce, candied tomatoes and carrot mayonnaise



SALCHIPAPA

Salchipapa

Papas al estilo francesa con salchichas

French style potatoes with sausage.

\$28.000

PERRO CALIENTE

Hot dog

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

Sausage, mozzarella cheese, caramelized onions, potato ripio and sauces, served with french fries.

\$40.000

WRAP DE POLLO

Chicken wrap

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.

\$43.000





PIZZAS

PIZZA CON JAMÓN Y QUESO \$46.000

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 \$41.000

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 \$50.000

Pepperoni pizza

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

PIZZA TOCINETA Y POLLO \$50.000

Bacon and chicken pizza

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

PIZZA HAWAIANA \$46.000

Hawaiian pizza

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

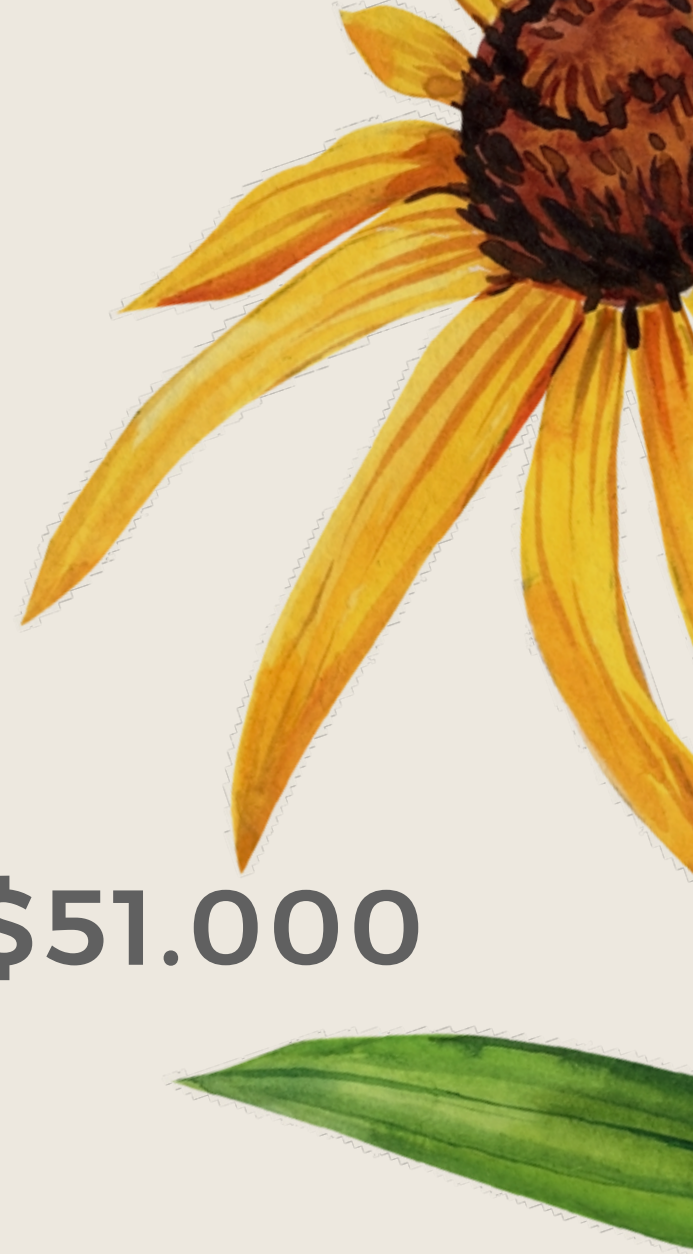


PIZZA VEGETARIANA \$41.000

Vegetarian pizza

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





AVES / POULTRY

PECHUGA DE POLLO AL GRILL

\$51.000

Grilled chicken breast

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

MILANESA DE POLLO

\$51.000

Chicken milanese

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

\$51.000

Chicken grillé

Pernil de pollo deshuesado acompañado de puré de
papa y salsa chimichurri.
*Boneless chicken leg served with mashed potatoes and
chimichurri sauce.*

PESCADOS / SEAFOOD

PESCADO DE TEMPORADA

\$69.000

Seasonal fish

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**

\$75.000

Salmon filet in teriyaki sauce

Filete de salmòn asado cubierto de salsa teriyaki y ajonjolì.
Grilled salmon fillet topped with teriyaki sauce and sesame seed sauce.

CARNES / MEATS

BABY BEEF

\$70.000

Corte de Lomo fino asado.
Roasted thin loin cut.

**MEDALLONES DE LOMO
A LA PIMIENTA**

\$70.000

Peppered tenderloin medallions

Lomo fino previamente sellado al grill en salsa de pimienta.
Thin sirloin previously sealed on the grill in pepper sauce.





CERDO / PORK

LOMO DE CERDO EN CHUTNEY DE MARACUYÁ
Pork loin in passion fruit chutney
Lomo asado al grill, bañado en salsa chutney de maracuyá.
Grilled pork loin, bathed in passion fruit chutney sauce.

\$59.000

COSTILLAS DE CERDO BBQ
Bbq pork ribs
Costillas de cerdo en cocción lenta, en salsa BBQ.
Home smoked and glazed in BBQ sauce.

\$63.000

ARROCES / RICE

ARROZ AL WOK
Woked rice
Preparación a base de salsa de soya, ajo, jengibre, vegetales y pollo.
A preparation based on soy sauce, garlic, ginger, vegetables and chicken.

\$43.000

RISOTTO DE QUESO Y CHAMPIÑONES
Cheese and mushrooms risoto
Arroz cremoso con quesos maduros y champiñones.
Creamy rice with mature cheeses and mushrooms

\$46.000

PASTAS

PASTAS PENNE Y SPAGHETTIS
ELIGE LA SALSA DESEADA / *Choose your sauce*

SALSA POMODORO
Pomodoro sauce

\$34.000

SALSA CARBONARA
Carbonara sauce

\$41.000

SALSA ALFREDO
Alfredo sauce

\$41.000

SALSA BOLOÑESA
Bolognese sauce

\$ 46.000

SALSA CON POLLO Y CHAMPIÑONES
Sauce with chicken and mushrooms

\$46.000

TÍPICOS / *TYPICAL DISHES*

CHORIZO ANTIOQUEÑO

\$36.000

Antioquian Chorizo

Asados a la parrilla en salsa chimichurri acompañados con papa criollas.

Grilled in chimichurri sauce served with creole potatoes.

PAPAS MONTAÑERAS

\$32.000

Mountain potatoes

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

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

POSTRES / *DESSERTS*

TRES LECHES

\$23.000

Tres leches dessert

Bizcocho de vainilla húmedo de tres leches.

Moist vainilla biscuit with three milks.

FLAN DE CARAMELO

\$23.000

Caramel custard

Deliciosa natilla de textura cremosa.

Delicious custard with a creamy texture.





AMANECIDA: 9:30 P.M. - 6: 00 A.M.

ENSALADA CESAR

Caesar salad

\$40.000

Mézclum de lechugas con tomates, crotones, queso parmesano, aderezo cesar y pollo.
Lettuce mix with tomatoes, croutons, parmesan cheese, caesar dressing and chicken.

SOPA LAGOON

Lagoon soup

\$26.000

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

Peasant soup

\$26.000

Caldo a base de vegetales, papa y pollo.
Vegetable, potato and chicken broth.

CHICKEN FINGERS

\$40.000

Deditos de pollo apanados acompañados con papa a la francesa.
Breaded chicken fingers served with french fries.

EMPANADITAS CRIOLLAS

5 UNIDADES / 5 UNITS

Creole empanadas

\$26.000

Rellenas de carne o pollo acompañadas de ají criollo, guacamole, suero y limón.
Empanada stuffed with beef or chicken, served with creole chili and lemon.

PALITOS DE QUESO

7 UNIDADES / 7 UNITS

Cheese fingers

\$28.000

Deditos de queso acompañados con mermelada de frutas.
Cheese fingers served with fruit jam.



QUESADILLA

\$43.000

Rellena con pollo, queso crema, guacamole y pico de gallo.

Filled with chicken cream cheese guacamole and pico de gallo.

PERRO CALIENTE

\$40.000

Hot Dog

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

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

CHEESE BURGER

\$51.000

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

Grilled beef, mozzarella cheese, paiza cheese, cheddar cheese, bacon, fresh vegetables, crispy onions and french fries.



VEGGIE BURGER

\$42.000

Croquetas de lentejas, queso mozzarella, champiñones salteados, guacamole, cebolla, crocante, vegetales frescos acompañada de papas a la francesa.

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

CLUB SANDWICH

\$51.000

Láminas de pan, pechuga de pollo. tocineta, jamón, queso, huevo y vegetales frescos.

Bread slices, chicken breast, bacon, ham, cheese, egg and fresh vegetables.

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

\$34.000

Ham and cheese sandwich

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

Toasted bread slices, ham, cheese and fresh salad.

CHICHARRONADA

\$43.000

Panceta crocante con arepas asadas, hogao y limón.

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

PECHUGA DE POLLO AL GRILL
Grilled chicken breast

\$51.000

Pechuga de pollo asada.
Grilled chicken breast.

BABY BEEF

\$70.000

Corte de Lomo fino asado.
Roasted thin loin cut.

PASTAS PENNE Y SPAGHETTIS
ELIGE LA SALSA DESEADA / *Choose your sauce*



SALSA POMODORO
Pomodoro sauce

\$34.000

SALSA CARBONARA
Carbonara sauce

\$41.000

SALSA ALFREDO
Alfredo sauce

\$41.000

SALSA BOLOÑESA
Bolognese sauce

\$46.000

SALSA CON POLLO Y CHAMPIÑONES
Sauce with chicken and mushrooms

\$46.000

POSTRES / DESSERTS

FLAN DE CARAMELO
Caramel custard

\$23.000

Deliciosa natilla de textura cremosa.
Delicious custard with a creamy texture.





MENÚ DE NIÑOS

kids menu

CHICKEN FINGERS

\$40.000

Deditos de pollo apanados acompañados con papa a la francesa.

Breaded chicken fingers served with french fries.

SALCHIPAPA LAGOON

\$28.000

Papas al estilo francesa con salchichas.

French fries with sausage.

MINI PASTAS

ELIGE LA SALSA DESEADA
CHOOSE YOUR SAUCE



SALSA POMODORO
POMODORO SAUCE

\$18.000

SALSA CARBONARA
CARBONARA SAUCE

\$21.000

SALSA BOLOÑESA
BOLOGNESE SAUCE

\$23.000

SALSA ALFREDO
ALFREDO SAUCE

\$21.000



ACOMPañANTES / SIDE DISHES

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



AGUAS Y MEZCLADORES

TE HATSU
SABORES VARIOS

\$14.000



AGUA TONICA SCHWEPPES

\$9.000

SODA SCHWEPPES

\$8.000



COCA COLA REGULAR

\$8.000

COCA COLA ZERO

\$8.000

SPRITE

\$8.000

QUATRO

\$8.000

PREMIO

\$8.000



AGUA MANANTIAL

\$7.000

AGUA MANANTIAL CON GAS

\$7.000



AGUA MANANTIAL PREMIUM

\$8.000

AGUA BRISA SABORISADA

\$3.000



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 indique 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