

menú

Tributo

Digitalis purpurea
o "guarqueron"





Neusa Hills Eco Hotel Boutique y Tributo Cocina de Origen son un espacio de disfrute máximo donde se transforma el “estar” por el “gozar”.

Rendimos homenaje al campo, al campesino, a los insumos naturales y a las tradiciones culinarias y agrícolas de nuestras tierras.

“Detrás de cada alimento está el campo y el trabajo de su gente”.

Promovemos una cultura centrada en valores, en la herencia de tradiciones y costumbres, en el respeto y la diversidad, y sobre todo en el cuidado de nuestro hogar; nuestro entorno natural. Transformamos nuestras huellas de solo presencia a contribuciones y acciones positivas.

Y tu, ¿qué huella dejas aquí hoy?

Te invitamos a conectar y gozar del campo, de la buena vista y de los simples placeres de la vida.

* Si tienes alguna alergia o restricciones háznoslo saber

Desayunos

8:00 - 10:30 am

Hills (incluido en alojamiento)

Huevos al gusto (Revueltos, omelette o fritos) con 3 toppings (tomate, cebolla, maíz, queso o jamón). Arepa o tostadas, fruta. Jugo de temporada y bebida caliente (café, agua e panela o chocolate). \$37,000

Tomatinos 🌿

Huevos pochados, cama de napolitana criolla, aguacate, pesto y tostadas artesanales. \$29,500

Arepa 'e Choclo

Con queso, suero costeño y mermelada de frutos rojos. \$23,000

Póngase Trucha

Tostada de pan artesanal, trucha ahumada, queso crema de eneldo, pepino y aguacate. \$31,500

Amasijos 🌿

Variedad de amasijos típicos de temporada (Pandebono, pandeyuca, arepa y buñuelo de yuca). \$19,000

El 60% de nuestra despensa proviene de nuestra huerta orgánica. Somos un Tributo al campo colombiano, a las tradiciones de familia y a nuestras raíces ancestrales.

*Sorghum
o "sarza"*

Alnus glutinosa
o "aliso"



Zonotrichia capensis
o "copetón"

Entradas

Gyozas de Longaniza

5 gyozas al vapor, rellenas de longaniza de Cogua, dulce de uchuva. \$29,500

Empanadas de Calentado

4 Empanadas de calentado típico, ají criollo y limón. \$29,500

Esquites del Páramo

Mazorca desgranada asada, salsa perehills & jalapeño, queso costeño, tierra crocante de chicharrón y tajín. \$26,500

Totopos de Arepa

Sobre guacamole, chicharrón, pico de gallo y jalapeños.

- Con chicharrón de Cerdo \$30,500
- Con chicharrón de Berenjena 🌿 \$24,000

Buñuelos de Yuca 🌿

Nuestros famosos buñuelos de yuca x 5 unidades con mermelada picante de guayaba y salsa perehills & jalapeño. \$22,000

Carimañolas de Trucha

3 Carimañolas de trucha ahumada, sobre queso crema de eneldo y caviar de cilantro cimarrón. \$33,500

Tacos Deli

En tortilla crocante de maíz, trucha apanada en panko, aguacate, repollo y cebolla encurtida, cilantro y salsa perehills & jalapeño. \$30,500

Trío Río

Trío de Ceviches de trucha. **Andino** con croutones de papa, tomate cherry y crocantes de chugua. **Caribeño** con maduritos y suero costeño. **Sabana** con aguacate, habas crocantes y mango. \$50,500



Lomo Saltao

Al estilo Tributo. (200gr) Maíz, tomate chonto, cebolla morada, papa, huevo frito y crocantes de chugua. Acompañado de arroz blanco. **\$68,500**

Asado de Tira

Costillas de res de 400gr, espárragos y zanahorias parrilladas y cascós de papa al romero. **\$84,000**

Churrasco de Pollo

Pierna pernil deshuesada sobre alioli casero, tomate relleno de puré gratinado, y ensalada huerta. **\$54,500**

Costillas BBQ Tamarindo

Costillas de cerdo de 350gr, barbecue de tamarindo, hashbrown de papa y ensalada huerta. **\$62,000**

Timbal de Berenjena

Relleno de tomate, champiñones y queso. Con puerro crocante. **\$44,000**

Laguna Verde

Filetes de trucha de criadero auto sostenible sobre pesto de la huerta. Calabacín, zanahoria, y crocante de plátano. **\$54,500**

La piel de la trucha es una excelente fuente de vitamina E y ácidos grasos como el omega-3. ¡No la dejes a un lado, pruébala!

Pesca Samy

Filetes de trucha de criadero auto sostenible, crocantes de alcaparra, cayeye gratinado y ensalada huerta. **\$56,500**

Gnocchis Nativos

De papa y cubios, pesto de tomate seco, tomate cherry, queso parmesano y crocante de salvia. Acompañados de tostadas artesanales. **\$44,000**

Ajiaco del Neusa

Crocantes de alcaparra, pollo, arroz blanco, aguacate y crema de leche. **\$42,000**

Fuertes

Ensalada Cosecha

Mezcla de lechugas, tomate cherry, manzana verde, champiñones, pesto y garbanzo crocante.

- Con pierna pernil parrillada
\$41,000
- Con chicharrón de Berenjena 🌿
\$32,000

César Sándwich

En pan artesanal, pierna pernil deshuesada, lechuga de la huerta, salsa césar, aguacate y parmesano.

\$41,000

Burguesía

Hamburguesa doble carne (200gr), pan de papa, pepinillos encurtidos, queso cheddar, mermelada de tocineta y cebolla, con cascotes de papa.

\$41,000

Triburger

Trío de mini hamburguesas (210gr) con guacamole, con champiñones y con mermelada de tocineta. Acompañadas de chips de papa. \$43,000

Noggy & Chips

Tenders de pollo apanados en hojuelas de maíz, chips de papa y alioli casera. \$29,500



Racinara tetrantha
o "Quiche"

Pastres

Springrolls Quesadillo

Rollitos rellenos de plátano maduro, queso y bocadillo. Con bola de helado de vainilla, y dulce de mora. **\$23,000**

Chunchurros

Crocantes churros de chunchullo pasados por azúcar y canela acompañados de arequipe de papa. **\$19,000**

Suculento

Matera rellena de pudín de Chucula y chocolate, tierra crocante de chocolate y hierbabuena. **\$20,000**

La chucula es el chocolate ancestral con el que nuestras abuelas hacían deliciosas bebidas. Es una mezcla de 7 granos (haba, arveja, cebada, trigo, garbanzo, maíz y lenteja) que al tostar y moler se mezclan con un melao de cacao y panela.

Flan de Almojábana

Flan caliente de almojábana, mermelada de frutos rojos, crocante de almojábana y dulce de café. **\$18,000**

Paletas Artesanales

Pregunta por nuestros sabores de temporada.

\$13,500

Bebidas

Arbol de Lulo

Fusión de lulo, melao de panela y limón. **\$14,500**

Piñata

Fusión de piña y hierbabuena. Escarchado de Flor de Jamaica. **\$14,500**

Limonadas

Natural. **\$9,500**

Mango Biche con tajín. **\$13,500**

Raspao del Monte

Mezcla de aromáticas: Limonaria, hierbabuena, toronjil, manzanilla, mora silvestre, fresa, papayuela y leche condensada. **\$14,500**

Copetón

Refrescante agua de flor de jamaica y guayaba. **\$10,500**

Soda Silvestre

De frutos rojos. **\$16,000**

Soda Amar y ya

Soda de frutos amarillos. **\$16,000**

Gaseosa

Coca-Cola. **\$8,500**

Agua natural

Con o sin gas. **\$7,500**

Sambucus o "sauca"



Calientes

Tinto \$5,500

Café campesino

Tinto endulzado con aguapanela, clavos, anís y canela. \$9,500

Canelazo

Aguapanela, gulupa, aguardiente, canela y hierbabuena. \$17,000

Tetero

Aguapanela con leche y crema chantilly. \$10,500

Vino caliente

Vino tinto, naranja y canela. \$19,000

Aromática

De frutas o de hierbas. \$7,500

Chocolate Fogata

Chocolate caliente espumoso con mashmellow. \$14,500

Affogatto

Helado de vainilla cubierto de espresso caliente y licor de café. \$17,000



Alcohol

Guarapo de Antonio Gómez

Bebida ancestral gasificada base de panela 0.4% de alcohol. \$17,000

Kombucha

Bebida fermentada a base de té endulzado con panela 0.2% de alcohol. \$17,000

Hills Beer - (nuestra cerveza)

¡La Pola del Monte! Cerveza artesanal rubia, roja o negra. \$17,000

Cerveza Nacional

Club Colombia. \$10,500

Cerveza Importada

Stella o Corona. \$14,500

Canelazo Frappe

Tradicional canelazo pero servido frío con aguardiente, panela, canela y limón. \$29,500

Sangría

Vino blanco, tinto o rosado.
Copa \$25,000
Jarra \$103,000

Tinto de Verano

Vino blanco, tinto o rosado.
Copa \$24,000
Jarra \$96,000

Rubus floribundus
a "mora silvestre"



Cacteales

Tamarindo Seco

Vodka de tamarindo, triple sec, mango biche, limón y escarchado de tajín. **\$33,500**

Vichota

Viche Niña Nikole, piña, sauco, flor de jamaica y Vermouth Extra Dry. **\$33,500**

El viche es un símbolo de la resistencia cultural de las mujeres en el Pacífico colombiano. Las mujeres han destilado y preservado la cultura del viche, un destilado artesanal de caña de azúcar.

Huerta Tonic

Ginebra, uchuva, arándanos, pepino, romero y agua tónica. **\$35,500**

Mojito Botánico

Ron blanco, menta, manzanilla, hierbabuena, cidrón, limón y soda. **\$33,500**

Gulupita

Margarita de gulupa. Tequila, limón y triple sec. **\$29,500**

Bruna&Lupe

Whisky, papayuela, almíbar de jengibre, limón y ginger. **\$32,000**

Carajillo

Coctel caliente. Espresso, brandy y licor de café con canela. **\$33,500**

Aperol Spritz

Nuestra versión de este refrescante coctel con uchuvas. **\$35,500**





Tributo

Embalse de Neusa

Sector Laureles

Tausa, Cundinamarca

En este establecimiento sugerimos una propina del 10% sobre el valor de su cuenta, que será destinada al equipo de servicio. Esta contribución es voluntaria y puede ser aceptada, rechazada o modificada según su criterio. Si desea cambiar el valor o eliminarla, por favor infórmenos antes de realizar el pago.
¡Gracias por su apoyo!