

MENÚ PARA EL ALMUERZO

CARNE

PECHUGA DE POLLO 27.900

Pechuga de pollo semicriolla a la plancha marinada con especias del huerto del hogar y olivo achotado.

LOMO DE CERDO 29.900

Corte medallón al horno, marinado en olivo achotado con especias del huerto del hogar.

CHURRASCO 30.900

Un corte de ganadode pastoreo libre con especias del huerto del hogar.

VEGETARIANO

VEGETALES AL WOK 24.900

Vegetales (zucchini verde y amarillo, rábano, cebolla cabezona, zanahoria, calabacín, champiñones y semillas de girasol) salteados en aceite de oliva.

ENSALADA ESPECIAL 12.900

Ensalada grande con aguacate (vegetales aceite de oliva y finas hierbas) O ensalada waldorf (manzana verde, vegetales y yogurt artesanal del hogar).

CREMA DE VEGETALES 12.900

Vegetales salteados en aceite de oliva con ajo, sal marina, finas hierbas y licuados en caldo base de vegetales.

ARROZ

ARROZ VEGANO AL WOK 24.900

Arroz integral cocido en aceite de oliva con vegetales, champiñones y semillas de girasol salteados en aceite de oliva.

PESCADO

SALMÓN 44.900

Marinado con adobo del hogar, dorado en aceite de oliva, finas hierbas.

TRUCHA A LA PLANCHA 34.900

Marinada con adobo del hogar, dorada en aceite de oliva, finas hierbas ó Salsa Ajillo.

FILETE DE TRUCHA 22.900

Marinada con adobo del hogar, dorada en aceite de oliva, finas hierbas ó Salsa Ajillo.



ARROZ ORIENTAL 25.900

Arroz integral cocido con arveja verde, zanahoria en aceite de oliva, mezclado con julianas de lomo cerdo a la plancha, julianas de vegetales salteados y marinado con finas hierbas.

ARROZ CON POLLO 26.900

Arroz parbolizado cocido con arveja verde, zanahoria en aceite de oliva, mezclado con pechuga de pollo a la plancha y marinado a las finas hierbas.

ARROZ CON CAMARONES 35.900

Arroz parbolizado cocido con arveja verde, zanahoria en aceite de oliva y mezclado con camarones marinados y salteados en aceite de coco.

Todos nuestros platos vienen acompañados de una Ensalada Especial (con aguacate o Waldorf, con manzana verde, apio y yogurt artesanal casero), vegetales salteados, arroz integral y plátano pintón al horno con finas hierbas.

MENÚ PARA LA CENA

AREPAS

AREPA CON QUESO 8.900

Arepa de maíz peto a la plancha con queso tipo mozzarella.

CHORIZO AREPA QUESO 13.900

Chorizo de cerdo artesanal, arepa de maíz peto, queso tipo mozzarella.

AREPA CUBIERTA POLLO, CHAMPIÑONES Y QUESO 14.900

Arepa de maíz peto cubierta con pollo, champiñones y queso tipo mozzarella.

OMELETES

OMELETTE ARCO IRIS 13.900

Huevos en tortilla con deliciosos vegetales salteados y queso.

OMELETTE ZANAHORIA AL QUESO 13.900

Huevos en tortilla con zanahoria escaldada y abundante queso tipo mozzarella.

OMELETTE CON MAZORCA QUESO 13.900

Huevos en tortilla con mazorca tierna y fresca, queso tipo mozzarella.

OMELETTE CON POLLO Y CHAMPIÑONES AL QUESO 15.900

Huevos en tortilla con pollo a la plancha, champiñones salteados y abundante queso tipo mozzarella.



PLATANOS

PLATANO MADURO AL HORNO CON QUESO BOCADILLO 11.900

Platano orgánico al horno con queso y bocadillo.

PLATANO MADURO AL HORNO CON QUESO CHORIZO 14.900

Platano orgánico al horno con queso y chorizo artesanal.

PLATANO MADURO AL HORNO CON POLLO, CHAMPIÑONES Y QUESO 15.900

Platano al horno cubierto con pollo a la plancha, champiñones salteados y queso.



OTROS

SANDWICH ARTESANAL 17.900

Sandwich con Pan de Masa Madre cubierto con julianas de pechuga pollo, salteado con aceite de oliva achorado, cebolla caramelizada, doble queso tipo mozzarella.

CREMA DE VEGETALES 12.900

Vegetales salteados en aceite de oliva con ajo, sal marina, finas hierbas y licuados en caldo base de vegetales.



MENÚ PARA EL DESAYUNO Y BEBIDAS

DESAYUNOS

TRADICIONAL 15.900

HUEVOS PERICOS

Arepa de maíz peto con queso, chocolate con leche y pan resobado.

HUEVOS REVUELTOS

Arepa de maíz peto con queso, chocolate con leche y pan resobado.

DESAYUNO ORO MOLECULAR 19.900

- 1 molécula de hidrato de carbono,
- 1 proteína,
- 1 grasa (omega 3)
- 1 fruta choque glicémico



BEBIDAS FRIAS

CLÁSICOS Y NATURALES

JUGO EN AGUA 7.900

Fresa / Maracuya / Lulo

JUGO CON LECHE 8.900

Fresa / Maracuya / Lulo
Leche 100% Vaca

CREMA DE COCO 10.900

Coco y leche de coco

LIMONADA NATURAL 7.900

Jugo de limón mandarina agua
fría y panela orgánica.

AGUA DE PANELA 4.900

Agua de Panela con panela orgánica
de la región.

AGUA EN BOTELLA 4.500

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

TINTO 4.900

Café «San Martino» de origen, cultivado
por mujeres en La Vega.

CAFÉ CON LECHE 7.900

Café «San Martino» con leche 100%
de vaca.

CHOCOLATE

CHOCOLATE 5.900

En agua con azúcar o sin azúcar.

CHOCOLATE EN LECHE 7.900

En leche 100% de vaca, con azúcar o sin
azúcar.

TÉ

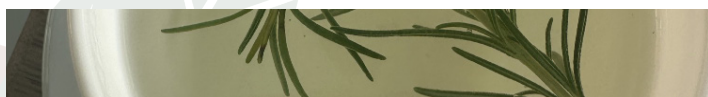
TÉ EN AGUA 5.900

Té en agua hervida.

TÉ EN LECHE

Té en leche 100% de vaca. 7.900

Té en leche de almendras. 9.900



OTROS

AVENA ORGÁNICA 9.900

Fría o caliente, preparada con
leche de vaca y avena orgánica.

AROMÁTICA ORGÁNICA 5.900

Agua aromática con hierbabuena,
menta, toronjil, cidron, canela.

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA 7.900

AGUILA LIGHT 5.900

OTRA CERVEZAS 4.900

Budweiser, Coronita, Poker, Andida,
Heineken.