



# COCINA COLOMBIANA

Diciembre 11 a Enero 18



CopaAirlines 

A STAR ALLIANCE MEMBER 



INVITAN:



ANDINA



## **ENTRADAS FRIAS**

<b>Tartar de atun fresco del Pacifico</b> Atún Fresco , Quínoa Crocante, Tapioca Sour de Mango, Cebollín, Acompañado de Ptacones crocantes.	\$39.900 + IMPO
<b>Tartar de camarones san andresano</b> Camarón Pochado en Court Bouillon, Marinado con Salsa de Jerez, Picadillo de Tomates Frescos al Oliva y Mousse de Aguacate, Acompañado de Tostadas de Wonton	\$43.900 + IMPO
<b>Ceviche Del Pacifico</b> Pescado, Camaron, zumo de Limón y Cilantro, con patacones de Guineo.	\$47.900 + IMPO
<b>Coctel De Camarones Clasico Caribeño</b> Camarones Aderezados con Salsa Golf, Zumo de Limón y Cebolla Roja, Acompañado de Patacones de Guineo y Salsa de Ají al Gusto	\$47.900 + IMPO

## **ENTRADAS CALIENTES**

<b>Corazones de pollo</b> Corazones de pollo cellados a alta temperatura flameados al jerez	\$33.900 + IMPO
<b>Higados de pollo a la criolla</b> Higaditos de pollo cellados, salsa criolla con toques de salsa inglesa	\$33.900 + IMPO
<b>Ceviche de chicharron</b> Realizado a la Minuta con Tocino Bariguero en Laminas, Acevichado de Cebollas Servido Aparte y Arepitas a la Parrilla	\$39.900 + IMPO
<b>Estofado de jaiba tradicional del caribe</b> Jaiba Estofada a Baja Temperatura, Gratinado con Crema y Quesos, Servido con Tostones de Guineo delgados y Crocantes	\$59.900 + IMPO

## **PARA COMPARTIR**

<b>Mini Papitas Rellenas (6 Unidades)</b> Elaborados a Mano con la Formula Clasica, Servidos en Mini Brocheta con Limon, Arepitas a la Parrilla	\$23.900 + IMPO
<b>Empanaditas de carne (6 Unidades)</b> Elaborados en Masa de Maiz, Rellenas de Carne, Hogao y Papa con Encurtido y Aji	\$23.900 + IMPO
<b>Carimañolas de queso costeño y suero (6 unidades)</b> Mini Carimañolas Rellenas de Queso Costeño, Servidas con Suero Costeño	\$25.900 + IMPO
<b>Mini chorizos antioqueños tradicionales a la parrilla (6 unidades)</b> Elaborados a Mano con la Formula Clasica, Servidos en Mini Brocheta con Limon, Arepitas a la Parrilla	\$33.900 + IMPO
<b>Picada cerro nutibara (para compartir)</b> Solomito a la Parrilla, Pechuga, Chicharrón Crocante, Chorizo, Tomate, Lechuga, Aguacate, Arepa y Papa Francesa	\$109.900 + IMPO

## **SOPAS Y CREMAS**

**Sopa campesina de vegetales** \$33.900 + IMPO  
Elaborada en Fondo de Pollo Con Vegetales, Finalizada con Cilantro y Acompañada de Mini Arepas a la Parrilla

**Mote de queso** \$33.900 + IMPO  
Tradicional Mote de Queso, Elaborado con Ñame, Queso Costeño y Suero, Finalizado con Zumo de Límon, Servido con Arroz con Coco, Patacones de Guineo y Hogao

**Sopa de arroz y carne en polvo** \$39.900 + IMPO  
Tradicional Sopa de Arroz, Cocida a Fuego Lento con Cebolla de Rama y Cilantro, Acompañada Aparte de Carne en Polvo, Papas Chip y Hogao.

## **FUERTES TRADICIONALES**

**Sancocho de res** \$45.900 + IMPO  
Tradicional Sancocho de Res con Morrillo y Espinazo, Elaborado con Papa, Yuca, Platano, Mazarca, Servido con Arroz, Aguacate y Limón

**Ajiaco Santafereno** \$47.900 + IMPO  
Elaborado con Guascas, Variedad de papas, Pollo desmechado. Acompañado de Crema de Leche, Alcaparra, Arroz y Aguacate

**Bandeja paisa** \$55.900 + IMPO  
Frijoles con Hogao, Chicarrón, Huevo, Morcilla, Chorizo, Carne en Polvo, Arroz, Tajada de Maduro, Aguacate y Arepa

## **PESCADOS Y ARROCES**

**Trucha Rostizada** \$63.900 + IMPO  
Trucha fresca de las montañas antioqueñas, rostizada en Manteca al ajillo, Acompañada de ensalada de aguacate y arroz blanco

**Pescado blanco caribeño** \$79.900 + IMPO  
Filete de Pescado Rostizado, Bañado en Salsa de Mariscos, Servido con Arroz y Aguacate

**Pargo frito con patacones** \$79.900 + IMPO  
Pargo Platero, Sazonado con Sal, Pimienta, Ajo y Limón, Llevada a Alta Fritura, Acompañado de Arroz de Coco, Patacones y Aguacate

**Arroz Del Caribe** \$79.900 + IMPO  
Arroz Cocido y Sazonado con los Sabores del Caribe, Camarón, Calamar, Pescado y Mejillones

**Cazuela de Mariscos del Pacifico** \$89.900 + IMPO  
Cazuela de Mar, Camarones, Mejillones, Calamar, Pulpo, Pescado Blanco y Langostino, en Fondo de Mariscos, Finalizada con Coco y Crema, Servida con Arroz Blanco y Aguacate

**Colas de Langosta al Estilo San Andres** \$ 179.900+ IMPO  
Cola s de Langosta a la Parrilla Finalizada con Manteca de limón Acompañada de Arroz con Coco y Aguacate

## **CARNES**

**Sobrebarriga con papas chorreadas** \$55.900 + IMPO  
 Sobrebarriga Delgada Horneada y Finalizada en Salsa Criolla,  
 Servida con Papas Criollas Crocantes, Arroz y Aguacate

**Posta Cartagenera** \$57.900 + IMPO  
 En guiso de Panela y Hogao, acompañada con Arroz con Coco y Yuca con Suero.

**Codillo crocante a la Cerveza** \$63.900 + IMPO  
 Codillo Crocante en Reducción de Cerveza Andina y Especias del Pacífico.

## **POSTRES**

**Maria Luisa de Arequipe** \$25.900 + IMPO  
 Helado de Frutos Rojos, Crocante, Ron, Yerbabuena

**Tarta de Coco** \$27.900 + IMPO  
 Tartalata de Coco en Base de Galleta y Helado de Vainilla

**Brevas con arequipe y quesito** \$27.900 + IMPO  
 Brevas Servidas con Arequipe y Quesito Fresco

**Helado de frutas de temporada** \$27.900 + IMPO  
 Elaborado en Bizzoc

**Helado 100% Colombiano** \$27.900 + IMPO  
 3 Mezclas de Helado 100% Colombiano en sabores  
 refrescantes por Soft Touch

## LICORES Y BEBIDAS SUGERIDAS PARA ESTA TEMPORADA GASTRONÓMICA

Trago / Drink

Botella / Bottle

### **RON**

Ron Medellín Gran Solera 19 Años \$ 32.900+IMPO \$ 599.000+IMPO

### **CÓCTEL**

Cóctel con Aguardiente Antioqueño  
 Real 24° (Amarillo) \$ 33.900+IMPO

### **CERVEZAS**

Andina \$ 11.900+IMPO

### **GASEOSAS**

Colombiana \$ 9.900+IMPO

### **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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina."