



Madeira

El origen de todo



Sopas

Crema de tomate.....\$28.500Cop

Tomates cocidos con pimentones morrones, queso parmesano, crema de leche y pan focaccia.

Sopa campesina.....\$30.000Cop

Verduras frescas de la huerta, pollo desmechado y tostadas de pan.

Cazuela de mariscos.....\$79.000Cop

Camarón, pulpo, calamar, mejillón, pescado, langostino, bisquet de mar y leche de coco, acompañado de patacón, guacamole y arroz blanco.

Crema dorada de maíz..\$30.500Cop

Maíz en crema, con maíz tostado, totopos, cilantro, brotes y queso grana padano.



Para compartir

Cacerola de champiñones\$34.500Cop

Champiñones al ajillo, variedad de quesos (queso crema, mozzarella, parmesano) y perejil, acompañado de pan focaccia.

Stracciatela de bufala.....\$60.500Cop

Queso burrata, nueces, rúgula, reducción de balsámico y maracuyá acompañado de pan focaccia.

Tostones frontera.....\$34.000Cop

Tostón de plátano con bondiola de cerdo, pasta de frijol negro, crema agria, brotes y cebollas encurtidas.

Croquetas madeira.....\$39.000Cop

Croqueta de rabo de toro con mermelada de tomate de árbol, brotes y mayonesa de ajo negro.

*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma _____
con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones



Para compartir

Empanaditas de iglesia.....\$35.000Cop

7 mini empanaditas rellenas de papa y carne, servidas con ají criollo.

Tiradito de salmón.....\$28.000Cop

Salmón, salsa huancaína, mayonesa huancaína, mango, cebollas encurtidas, cilantro, y chips de plátano verde.

Cacerola de tomates.....\$20.500Cop

Cacerola de tomates del huerto horneados a las finas hierbas, gratinado con queso mozzarella y queso paipa, servido con reducción de vino tinto y pan focaccia.

Arepita de montaña.....\$39.500Cop

Arepas de maíz, servidas con crema de aguacate, chicharrón crocante glaseado con BBQ de guayaba, rábanos encurtidos y cilantro.

Mejillones madeira.....\$54.000Cop

Mejillones cocidos en reducción de cerveza y vino blanco, acompañado de papas a la francesa, alioli de ajo negro y limón.

*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones

Arroces

Arroz chifa\$48.500Cop

Preparación de arroz frito, mezclado con soya, vegetales, res, pechuga de pollo, cerdo y julianas de tortilla. Servido con papa francesa.

Risotto vegetariano\$51.500Cop

Preparación tradicional de arroz arbóreo con tomates deshidratados, champiñones portobello y albahaca.



Pastas

Carbonara.....\$43.500Cop

Preparación tradicional de pasta larga o corta, mezclada con crema de leche, tocineta, vino blanco y huevo, servida con queso parmesano y pan tostado.

Pasta madeira.....\$65.500Cop

Preparación tradicional de pasta fettuccini o spaguetti, mezclada con crema de leche, camarones salteados en mantequilla y ajo, tocineta frita, servida con queso parmesano y pan tostado.

Pasta alfredo.....\$62.000Cop *con pollo*

Preparación tradicional de pasta fettuccini o spaguetti, mezclada con crema de leche, cubos de pollo, tocineta y champiñón, servidas con queso parmesano y pan tostado.

Ensaladas

Ensalada patron\$53.000Cop

Mix de lechugas, croutones de pan, parmesano, filete de pechuga de pollo, aceituna rellena verde, ahumada y vinagreta.

Ensalada de pollo.....\$47.000Cop *al panko*

Servida con nuggets de pollo apanados a la inglesa, lechugas, zanahoria aderezada, brócoli al vapor, mango, champiñón común, pasta de arroz, acompañada de salsa teriyaki picante.

*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones

Platos fuertes

Tentación de tocino...\$64.500Cop

Tocino de cerdo confitado, puré de yuca, crema de aguacate, tomates cherry glaseados y chimichurri de cítricos.

Chata de res a la\$84.000Cop parrilla

Chata de res acompañado de arroz meloso de res, arvejas, brotes y reducción de vino.

Encostrado de\$91.500Cop mar caribe

Robalo apanado con almendras trituradas, risotto de coco, aceite de cilantro, mayonesa de ajo negro, espárragos y puerros crocantes.

Lomo santander.....\$62.000Cop

Lomo fino de aguja, acompañado de puré de coliflor, mayonesa de ají amarillo, crema de aguacate y puerros crocantes.

Salmón tropico.....\$72.500Cop

Salmón, puré de yuca, salsa teriyaki de mandarina, zanahoria baby aguacate, ajonjolí e hilos de plátano verde.

Lomo saltado.....\$77.000Cop

Preparación tradicional de lomo fino en trozos, marinado con jengibre, soya, cilantro, mezclados con cebolla morada y tomate, acompañados con papa criolla de nuestra tierra.

Baby beef.....\$98.000Cop

Suave corte de lomo fino de res en parrilla al término deseado, acompañado de papas criollas al romero y ensalada de la huerta (pepino, cebolla morada, tomate cherry, aguacate) vinagre de vino y chimichurri clásico.

Arroz caldoso\$55.000Cop conquistador

Arroz blanco, pepperoni, filete de pechuga de pollo, cebolla, pimentón, pasta de ajo, vino tinto, pasta de tomate y perejil.

Envoltini funchal.....\$65.000Cop

Filete de pechuga de pollo, relleno de tomate seco, queso mozzarella y tocineta, salsa de albahaca, espárragos, puré de papa criolla y tomates cherry glaseados.

Entrecot.....\$104.000Cop en mantequilla de hierbas

Rib eye con salsa café de parís, acompañado de papas a la francesa.

Langostinos\$61.500Cop mediterráneos

Porción de langostinos, puré de plátano maduro, salsa bisqué de langostino, hilos de plátano verde, perejil, chimichurri y suero costeño.

Costilla BBQ Inn.....\$79.000Cop

Preparación tradicional al vacío y cocida por 12 horas, glaseada, servida en salsa BBQ de panela y cerveza, acompañada de papa francesa y ensalada de la huerta.

Pechuga a la parrilla.....\$56.000Cop

Tradicional pechuga de pollo abierta, marinada con sal gruesa a la parrilla, bañada en chimichurri clásico, sobre un cremoso puré de papa y acompañada de ensalada de la huerta (pepino, cebolla, tomate cherry, aguacate y vinagre de vino).



*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones

Hamburguesas y sándwiches

Hamburguesa madeira....\$47.500Cop

Con carne de res (180g) elaborada artesanalmente, servida con queso amarillo, salsa de tocineta y cebollas en BBQ de la casa, vegetales, mayonesa de ajo, acompañada de papa francesa.

Sandwich Club.....\$52.000Cop

Preparación tradicional en pan ciabatta, servido con vegetales, mayonesa de ajo, pechuga a la parrilla, queso amarillo, jamón ahumado, tocineta y huevo frito, acompañado con papa francesa.

Picada INN.....\$70.000Cop

Porción para una persona

Cortes de lomo de res, pechuga, chorizo, tocino, morcilla, papa, yuca frita, pataconitos, mini empanadas vallunas, arepitas, tomate ají casero y limón.



*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones



Postres

Tarta vasca\$19.000Cop
Tarta cremosa de queso.

Flan de la casa\$16.000Cop
Preparación hecha a base de huevos y leche, aromatizada con esencia de vainilla.

Tiramisú santander.....\$25.000Cop
Crema de mascarpone, biscuit, cacao en polvo, jarabe, café y ron.

Torta de chocolate\$16.000Cop

Copa de helado.....\$16.000Cop

*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones

Para los mas pequeños

Media porción de\$29.500Cop
pastas

Media porción de pasta larga o corta con la salsa a elegir y acompañado con tostadas de pan.

Salsa a elección

- ♦ Salsa boloñesa
- ♦ Salsa pomodoro
- ♦ Salsa alfredo

Papas infantiles\$31.000Cop

Papa francesa, salchicha tradicional, cubos de pechuga de pollo, tocineta, huevos de codorniz, salsa de queso cheddar y mayonesa de ajo.

Medio baby beef.....\$51.000Cop

Corte fino de res parrillado, servido con papa francesa y chimichurri de la casa.

Nuggets de pollo.....\$37.500Cop

Bastones de pollo apanado en panko, acompañado de papa francesa y salsa de queso cheddar.



Bebidas no alcohólicas

<i>Coca Cola botella</i>	<i>\$9.000Cop</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>\$7.500Cop</i>
<i>Agua Mineral</i>	<i>\$7.000Cop</i>
<i>Agua con Gas</i>	<i>\$8.000Cop</i>
<i>Redbull</i>	<i>\$16.000Cop</i>
<i>Gatorade</i>	<i>\$12.000Cop</i>
<i>Soda Hatsu</i>	<i>\$9.000Cop</i>
<i>Té Hatsu</i>	<i>\$11.000Cop</i>
<i>Ginger / Tonica 10 onz</i>	<i>\$9.000Cop</i>
<i>Gaseosa lata</i>	<i>\$6.500Cop</i>

Bebidas calientes

<i>Aromática</i>	<i>\$5.000Cop</i>
<i>Café Latte</i>	<i>\$7.000Cop</i>
<i>Café Espresso</i>	<i>\$6.000Cop</i>
<i>Mocachino</i>	<i>\$7.500Cop</i>
<i>Café Frappe</i>	<i>\$7.000Cop</i>
<i>Capuccino</i>	<i>\$8.000Cop</i>
<i>Capuccino con leche</i>	<i>\$10.000Cop</i>
<i>de almendras</i>	
<i>Milo Caliente</i>	<i>\$10.500Cop</i>

*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma _____
con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones



Jugos

Limonada Natural\$12.000Cop

Limonada de Coco\$15.000Cop

Limonada de Cereza\$14.000Cop

Limonada de\$14.000Cop
hierbabuena

Limonada de\$14.000Cop
manzana verde y jengibre

Limonada de Panela\$14.000Cop
y Jengibre

Jugos Naturales\$13.000Cop
en Agua

Jugos Naturales en\$14.000Cop
Leche

Zumo de Limón \$4.000Cop
o Naranja

Cócteles

	Trago	Jarra
<i>Sangría</i>	 \$27.000Cop	 \$105.000Cop

Cuba libre\$24.000Cop

Daiquiri.....\$27.000Cop

Gin Tonic.....\$26.000Cop

Mojto.....\$25.000Cop

Tinto de.....\$25.000Cop
verano

Piña Colada....\$34.000Cop

Margarita.....\$32.000Cop



*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones

Champañas y espumantes

Botella

Jp Chenet Sparkling  \$200.000Cop

Cerveza

Club Colombia Lata \$10.500Cop
(Dorada, negra o roja)

Aguila Lata \$10.000Cop
(Normal o Light)

Smirnoff Ice \$15.000Cop
(Botella)

Corona botella \$12.000Cop

Heiniken lata \$9.000Cop

Budweiser lata \$9.000Cop

Stella Artois \$14.500Cop

*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones





Vodka y Ginebra

	Trago	Botella mediana
Smirnoff Red	 \$27.000Cop	 \$295.000Cop
Absolut	 \$23.000Cop	 \$190.000Cop
Tanqueray	 \$30.000Cop	 \$360.000Cop
Gordon's	 \$22.000Cop	 \$260.000Cop
Hendrick's	 \$39.000Cop	 \$490.000Cop

Whisky

	Trago	Botella mediana	Botella grande
Buchanan's 12 años	 \$34.000Cop	 \$290.000Cop	 \$440.000Cop
Buchanan's 18 años			 \$680.000Cop
Old Parr	 \$34.000Cop	 \$300.000Cop	 \$430.000Cop
Jhonnie Walker Black	 \$32.000Cop		 \$390.000Cop
Jack Daniel's	 \$30.000Cop		 \$380.000Cop

*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones



*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones

Licores

Trago	Botella mediana	Botella grande
El Jimador reposado	 \$24.000Cop	 \$300.000Cop
Jose Cuervo Especial	 \$21.000Cop	 \$270.000Cop
Tequila 1800	 \$42.000Cop	 \$420.000Cop
Ron zacapa 23 Años	 \$39.000Cop	 \$490.000Cop
Ron medellin 3 Años		 \$230.000Cop
Aguardiente antioqueño	 \$15.000Cop	 \$85.000Cop  \$160.000Cop
Aguardiente amarillo	 \$12.000Cop	 \$140.000Cop

Vino tinto

Botella mediana

Las Moras

Cabernet
sauvignon



\$150.000Cop

Malbec



\$125.000Cop

Lambrusco

Tinto



\$95.000Cop

Casillero del Diablo

Cabernet
sauvignon



\$180.000Cop

Merlot



\$190.000Cop

JP Chenet

Merlot



\$200.000Cop

Vino rosado

Copa

Las Moras

Syrah



\$160.000Cop

JP Chenet

Grenache Cinsault



\$160.000Cop

Lambrusco

Rosado



\$95.000Cop

*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones



Vino blanco

Casillero del diablo

Chardonnay  \$190.000Cop

Jp Chenet

Chardonnay  \$170.000Cop

Lambrusco

Blanco  \$110.000Cop

Las Moras

Chardonnay  \$150.000Cop



*Si tienes alergia alimentaria, por favor confirma con nuestro personal los productos a consumir y sus preparaciones

Copa de vino

Vino Tinto

Las moras Cabernet sauvignon y Malbec  \$39.000Cop

Vino Blanco

Las moras Chardonnay  \$39.000Cop

Vino Rosado

Las moras syrah  \$39.000Cop

