






MENÚ

Entradas



Crema Río Azul	\$ 9.000
Deliciosa y suave crema de verduras.	
Crema de trucha	\$12.000
Deliciosa crema a base de pescado (trucha).	
Arepas con hogao y queso	\$ 5.000
4 arepitas paisa para acompañar con queso y hogao.	
Platano maduro con queso	\$ 5.500
Un plátano maduro asado con queso por encima.	
Platano maduro con queso y bocadillo	\$ 6.500
Un plátano maduro asado con queso y bocadillo por encima.	
Patacones con hogao y queso	\$ 7.000
4 crujientes patacones para acompañar con queso y hogao.	
Vegetales al wok	\$ 11.000
Zanahoria, habichuela, apio, pimentón, cebolla, ajo, maíz tierno y champiñones salteados en aceite de oliva.	



Platos fuertes



Trucha a las finas hierbas 300gr.	\$20.000	Filete de pollo 300gr.	\$17.000
Deliciosa y saludable trucha cocinada con romero, laurel, tomillo y otra finas hierbas. Acompañada de arroz con ajonjolí* y patacones.		Acompañado de ensalada frutal, papas criollas, plátano maduro y arepa.	
Trucha al ajillo 300gr.	\$22.000	Filetico 150gr.	\$12.000
Deliciosa y saludable trucha cocinada en salsa de ajillo. Acompañada de arroz con ajonjolí* y patacones.		Acompañado de ensalada frutal, papas criollas, plátano maduro y arepa.	
Trucha a la criolla 300gr.	\$22.000	Arroz al wok	\$18.000
Deliciosa y saludable trucha cocinada con pimentón, cebolla, maíz tierno, etc. Acompañada de arroz con ajonjolí* y patacones.		Arroz, vegetales, pollo, champiñones y ajonjolí acompañado con patacones	
TRUCHAS ESPECIALES		Plato vegetariano	\$16.000
Trucha a las finas hierbas especial 300gr.	\$24.000	Arroz con ajonjolí*, torta de lentejas, vegetales salteados acompañado con plátano maduro y ensalada frutal.	
Trucha a las finas hierbas con champiñones, crema de leche y queso. Acompañada de arroz con ajonjolí* y patacones.		*El arroz con ajonjolí se puede reemplazar por arroz de café por un valor adicional de \$2.000	
Trucha al ajillo especial 300gr.	\$25.000		
Trucha al ajillo con champiñones, crema de leche y queso. Acompañada de arroz con ajonjolí* y patacones.			
Trucha a la criolla especial 300gr.	\$26.000		
Trucha a la criolla con champiñones, crema de leche y queso. Acompañada de arroz con ajonjolí* y patacones.			
Trucha a las finas setas 300gr.	\$28.000		
Trucha con portobello, champiñon blanco y orellanas. Acompañada de arroz con ajonjolí* y patacones.			

Pregunta por:

Nuestro especial arroz de café.

Postre del día. 



Cel 310 546 28 24 / WhatsApp 320 502 05 24

Calle tercera #5 - 03

BUENAVISTA QUINDÍO COLOMBIA



BEBIDAS

Bebidas frías

JUGOS NATURALES

- en Agua \$ 4.000
- en Leche \$ 5.000

LIMONADAS

- Limonada de uva \$ 5.000
- Limonada de café \$ 5.000
- Sirope \$ 3.500

OTROS

- Claro \$ 3.000
- Agua en Botella \$ 2.500

CERVEZAS

- Poker y costeña \$ 4.000
- Club colombia dorada y roja \$ 5.000
- Club colombia negra \$ 5.000

VINO

- Copa \$ 9.000
- Botella \$30.000

Bebidas Calientes

Aromática de frutas

Agua aromatizada con frutas frescas: Fresa, maracuya...

\$4.500

Agua de panela

Bebida tradicional colombiana a base de panela.

\$3.000

Agua de panela con queso

Bebida tradicional colombiana acompañada con queso, para derretir dentro de la bebida.

\$4.500

Café de origen

Café de la región hecho en agua.

\$2.500

Café montañoero o chaqueta

Típico café de la región, hecho con agua de panela.

\$3.000

Cafés filtrados

Métodos: Chemex y Dripper *Mínimo dos tazas

\$5.000

