# Desayunos

**DESAYUNO AMERICANO** $18.000
Jugo de naranja, porción de fruta, huevos al gusto, canasta de panes, bebida caliente: café, té o chocolate.

**DESAYUNO SALUDABLE** $21.900
Parfait de frutos rojos con yogurt griego y granola, omelette de espinaca, canasta de panes y bebida caliente: café o té.

**DESAYUNO RANCHERO** $20.600
Huevos fritos sobre tortilla, bañados en salsa ranchera, jugo de naranja, canasta de panes y bebida caliente: café, té o chocolate.

**DESAYUNO CON CALENTADO** $18.000
Jugo de naranja, calentado con huevo frito, canasta de panes, bebida caliente: café, té o chocolate.

**DESAYUNO CON CALDO** $18.000
Porción de fruta, caldo con papa y carne, canasta de panes, bebida caliente: café, té o chocolate.

# Entradas

**CÓCTEL DE CAMARÓN CARTAGENERO** $20.600
Camarones en salsa tomatada con naranja, brandy, aguacate, cebolla y pimentón.

**SALTADO DE HONGOS** $15.700
Champiñones y portobellos salteados con tomate cherry, vino blanco y queso Paipa sobre puré de papa cremoso.

**CREMA DE AHUYAMA CON ROMERO Y QUESO PAIPA** $14.600

**GRUYERE AL HORNO CON CHAMPIÑONES** $15.700
Queso maduro fundido sobre salteado de champiñones en vino blanco.

**CREMA DE MAZORCA AHUMADA CON TOCINETA** $14.600

**TATAKI DE ATÚN** $18.900
Atún rojo marinado en soya, jengibre, ajo, cilantro y encostrado en semillas de sésamo.

**BRIE FRITO CON MIEL DE ROMERO Y PROSCIUTTO** $21.500
Queso cremoso apanado con miel aromatizada y jamón prosciutto.

**PAPAS CHORREADAS CON CHORIZO Y QUESO PAIPA** $15.700

# Res, Cerdo y Pollo

**CHULETÓN DE CERDO EN SALSA BARBACOA** $43.000
300 g de chuleta de cerdo asada con bbq de la casa.

**LOMO DE RES AL LEÑADOR** $45.900
Lomo de res asado con huevo poché sobre puré de papa cremoso con tocineta y ensalada fresca.

**ENTRECOTTE AL VINO** $42.200
300 g de chata de res madurada en salsa de vino tinto.

**LOMO DE CERDO CON CHUTNEY DE MANGO** $33.000
Corte de 250 g acompañado de salsa agridulce y un toque de picante.

**BIFE DE PALETA** $40.500
300 g de corte magro de res, acompañado de chimichurri de morrones asados.

**POLLO AL LIMÓN** $31.400
Pierna pernil deshuesada y asada con ajo, jengibre, orégano y limón.

# Pescados

**TRUCHA EN SALSA DE UCHUVA Y LIMONARIA** $38.900

**TRUCHA AL AJILLO CREMOSO** $38.900

**SALMÓN GLASEADO** $45.900
Glaseado de naranja, mandarina limón o miel.

**Elige dos acompañamientos:**
Vegetales salteados, arroz cremoso con habas, ensalada de la casa, papas criollas con mantequilla clarificada, puré de papa con queso Paipa.

Opciones vegetarianas

Producto local

CARTA PRINCIPAL

# Vegetariano

**TAGLIATELLE POMODORO CON ALBÓNDIGAS DE QUINUA** $29.200

**HAMBURGUESA DE ORELLANA** $20.000
Nuestra carne está compuesta por hongos tipo orellanas, remolacha, quinoa y fríjol.

**PARRILLADA** $29.700
Morcillas y chorizo de quinoa orgánica, empanaditas de hongos shiitake y orellanas, papa criolla, guacamole y ají casero.

# Ensaladas

**ENSALADA TRUCHA AHUMADA** $27.000
Mix de lechugas, tomate cherry, aguacate, trucha ahumada, vinagreta de menta y semillas de chía.

**ENSALADA CÉSAR CLÁSICA** $19.500

**POKE DE QUINUA TOTEADA** $28.000
Quinua blanca toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango y camarones en una combinación de sabores peruanos y de nuestra región.

# Pastas

Escoge pasta larga (Tagliatelle) o pasta corta (Penne)

**AL RAGÚ DE RES, HONGOS Y CURRY** $31.400
Salteada con lomito de res, champiñones, crema y curry.

**A LA POMODORO** $27.000

**A LA CARBONARA** $28.100
Salteada con tocineta, crema, huevo y parmesano.

# Arroces

**ARROZ MELOSO DE CAMARONES** $40.000
Salteado en leche de coco, tocineta, achiote, tomate y arveja.

**ARROZ DE LOS LANCEROS** $31.900
Salteado con chorizo santa rosano, tocineta, pechuga, panceta y vegetales.

# Menús Infantiles

**MINI BABY BEEF** $21.500
Acompañado con papa a la francesa.

**CANASTA DE POLLO CROCANTE** $19.400
Tiras de pierna pernil apanadas acompañados de papa a la francesa.

**MINI HAMBURGUESAS** $16.100
Acompañado con papa a la francesa.

**LINGUINI CON POLLO** $16.200
Pasta larga salteada con pollo, crema y parmesano.

**FISH FINGER** $20.400
Deditos de pescado apanados acompañados de papa a la francesa.

**LINGUINI CARBONARA** $16.200

**LINGUINI BOLOGNESA** $17.000

Opciones vegetarianas Producto local

Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.

## Postres

**COPA DE HELADO ARTESANAL**

Helados elaborados con 100% productos orgánicos, cultivados por campesinos de diferentes regiones de Colombia.

| | |
|---|---|
| **1 SABOR** | $8.100 |
| **2 SABORES** | $13.100 |
| **3 SABORES** | $18.100 |

**PANNACOTA DE CHOCOLATE BLANCO** $10.700

Acompañado con crumble de cocoa y salsa de frutos rojos

**BANANOS TEMPURA CON HELADO Y SALSA DE AREQUIPE** $15.000

Trozos de banano rebozados y fritos con salsa de arequipe y helado

**VOLCÁN DE CHOCOLATE** $11.700

Torta húmeda de chocolate con el centro cremoso acompañado de helado

**TORTA DE ALMOJÁBANA** $11.400

Torta rústica con trozos de almojábana, bocadillo, queso y melado; acompañada con helado

## Bebidas

| | | | |
|---|---|---|---|
| **LIMONADA NATURAL** | $4.200 | **AGUA EN BOTELLA** | $3.800 |
| **LIMONADA DE COCO** | $7.200 | **POSTOBÓN EN LATA** | $3.000 |
| **LIMONADA DE COROZO** | $8.100 | **COCA COLA LATA** | $4.000 |
| **JUGO DE MANDARINA** | $9.900 | **SODA FRUTOS ROJOS** | $7.900 |
| **JUGO EN AGUA** | $4.200 | **SODA MARACUYA** | $7.900 |
| **JUGO EN LECHE** | $5.200 | **SODA PEPINO Y MANZANA** | $7.900 |
| **JUGO DE ARAZÁ** | $8.100 | | |

## Cervezas

| | |
|---|---|
| **BRUDER ESPECIAL** | $12.000 |
| **3 CORDILLERAS 330ML** | $10.300 |
| **CORONA** | $9.000 |
| **HEINEKEN LATA** | $7.900 |
| **CLUB COLOMBIA LATA** | $5.900 |
| **POKER EN LATA** | $5.100 |
| **ÁGUILA EN LATA** | $5.100 |
| **ÁGUILA LIGHT** | $5.100 |

Opciones vegetarianas | Producto local

Colsubsidio
con todo lo que te mereces

# Carta Principal

2022

Hotel LANCEROS Colsubsidio
PAIPA

VIGILADO SuperSubsidio