



ME NU





CANTÚ CABAÑAS es la fusión perfecta entre paisajes, naturaleza, lujo y comodidad. Para complementar esta experiencia, hemos diseñado una carta para que disfrutes en compañía de tu familia y amigos, con una vista encantadora del lago Sochagota de Paipa, Boyacá. Encontrarás una variedad de opciones para compartir, muchos productos de la región, opciones vegetarianas y para niños.

GASTRONOMÍA CON PROPÓSITO SOCIAL Y SOSTENIBLE

Nuestro propósito de cierre de brechas sociales nos impulsa y motiva a promover el cultivo y consumo de productos artesanales para contribuir al desarrollo de la región y del país. Para complementar, hemos diseñado un sistema de empaques **eco-amigables** que contribuyen a la protección de nuestro planeta.

En los Hoteles Colsubsidio estamos comprometidos con la sostenibilidad del medio ambiente y en el uso responsable de los recursos naturales.

¡Esperamos disfrutes tu estadía!

EXPERIENCIAS BBQ

PARA 4 PERSONAS

Puedes elegir la parrillada que más te guste. Nosotros te brindamos todos los elementos para realizarla o que uno de nuestros cocineros te asista.

PARRILADA 1

\$192.100

Entrecot de res, pechuga de pollo, chorizo santarrosano, morcilla, vegetales a la parrilla, papa parrillera con sour cream, chimichurri de hierbas, guacamole y ensalada de la casa.

PARRILADA 2

\$178.500

Costillitas de cerdo apanadas con barbacoa de feijoa, pechuga de pollo, chorizo santarrosano, vegetales a la parrilla, papa criolla, arepa de queso, chimichurri de hierbas, guacamole y ensalada de la casa.

PARRILADA 3

\$220.300

Punta de anca, pierna pernil sin hueso, chorizo santarrosano, vegetales a la parrilla, papa parrillera con sour cream, mazorca con mantequilla de ajo.

ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos:

Plátano asado 1 porción	\$7.200	Morcilla 1 porción	\$3.800
Vegetales asados 2 porciones	\$7.900	Chorizo 1 porción	\$4.200
Papa criolla 1 porción	\$5.600	Pechuga de pollo 150g	\$10.700
Papa sour cream 1 porción	\$4.300	Pierna pernil 150g	\$9.500
Mazorca 1 porción	\$4.600	Denver steak 300g	\$32.400
Ensalada de la casa 1 porción	\$4.600	Costilla de cerdo 300g	\$20.600
Arepa de queso 2 porciones	\$6.400	Churrasco de res 300g	\$31.900
Brocheta de langostinos	\$30.200	Salmón 200g	\$43.500

PREPARA TU PAELLA



PARA 4 PERSONAS

Nosotros llevamos todos los ingredientes para preparar al momento en tu cabaña una de nuestras mejores paellas.

MARINERA	\$179.900
MIXTA	\$161.600
DE CARNES	\$126.700

ARMA TU PIZZA PARA 4 PERSONAS

Llevamos a tu cabaña todos los ingredientes para preparar junto a ti 4 deliciosas pizzas a la parrilla.

Pizza margarita
Salami con orégano
Serrano rúgula
Pollo BBQ

\$108.500



PREPARA TU HAMBURGUESA

PARA 4 PERSONAS

Llevamos a tu cabaña todos los ingredientes para que puedas preparar a la parrilla unas deliciosas hamburguesas.

HAMBURGUESA DE RES \$110.500

Cuatro hamburguesas de res, pan Hamburgo artesanal, queso, lechuga, tomate, cebolla, tocineta, salsas y papas chips.

HAMBURGUESA DE CERDO \$104.000

Cuatro hamburguesas de cerdo, pan Hamburgo artesanal, queso, lechuga, tomate, cebolla, tocineta, salsas y papas chips.

PECHUGA DE POLLO \$107.900

Cuatro pechugas de pollo, pan Hamburgo artesanal, queso, lechuga, tomate, cebolla, tocineta, salsas y papas chips.



TACOS MEXICANOS PARA ARMAR



Cuatro unidades de tacos con todo lo necesario para que tú mismo los puedas armar.

Camarón acevichado con pico de gallo y guacamole.	\$45.500
Cochinita pibil con pico de gallo, guacamole y cebollita encurtida.	\$39.000
Carnitas de res con queso, guacamole y pico de gallo.	\$39.000
Champiñones salteados, queso, guacamole y pico de gallo.	\$39.000

CANAPÉS

Cuarenta bocados surtidos para compartir de los siguientes sabores:

- Brochetas caprese.
- Cóctel de camarón.
- Montadito de serrano.
- Pepino, queso crema y salmón ahumado.
- Salami con mermelada de tomate.

\$110.700

FONDUE DE QUESOS

CUATRO PERSONAS

\$152.600

Con queso paipa y gouda: acompáñelo con zanahorias baby, baguette, brócoli, casquitos de papa, tomate cherry y langostinos.

FONDUE DE CHOCOLATE

CUATRO PERSONAS

\$73.500

Con ganache de chocolate semi amargo: acompáñelo con marmelos, fresas, manzana, queso paipa, uvas y uchucas.

ONCES PAIPANAS

PARA DOS PERSONAS

\$51.400

Disfrute una tarde con productos de la región cundiboyacense con amasijos hechos en casa, dos arepas boyacenses, dos envueltos de mazorca, dos almojábanas, queso paipa y aguapanela o chocolate.



ALITAS

Alitas de pollo crocantes, servidas con salsa BBQ de la casa, miel mostaza y salsa búfalo. Acompañadas de vegetales y salsa sour.

8 piezas
16 piezas
32 piezas

\$21.800
\$33.900
\$62.100

PIZZAS

TAMAÑO PERSONAL 4 PORCIONES

TRES QUESOS \$29.600

Queso siete cueros, queso paipa, queso ahumado, orégano y rúgula.

ARTESANAL \$33.300

Quesillo, caciocavallo, champiñones, jamón serrano y rúgula.

DEL HUERTO \$36.700

Espárragos, aceitunas, morrones, berenjenas, queso mozzarella, quesillo y rúgula.

BARRA DE SUSHI

Makis a nuestro estilo combinando preparaciones, sabores locales y del mundo (9 piezas)

PHILADELPHIA ROLL

Salmón, aguacate, pepino, queso crema, semillas de ajonjolí.

\$34.300

PHILADELPHIA CRISPY

Salmón, aguacate, pepino, queso crema rebozado en panko y frito.

\$38.000

OJO DE TIGRE

Atún rojo, salmón, palmito tempura, aguacate y salsa dinamita.

\$40.500

ACEVICHADO ROLL

Langostinos Crispy, aguacate y pescado fresco con salsa acevichada.

\$34.300

CALIFORNIA ROLL

Aguacate, palmito de cangrejo, pepino, mayonesa de aguacate y sriracha.

\$29.900

SPICY TUNA [♯]

Atún rojo, mayonesa sriracha, aguacate y ajonjolí picante.

\$34.300

CARIBE ROLL

Piña, aguacate, crema de coco, plátano maduro, camarón, mayonesa de aguacate.

\$35.500

MANGO ROLL

Aguacate, crema de coco, zanahoria, pepino, madurito cubierto de mango y semillas de chía.

\$31.600

[♯]Ligeramente picante

BOWLS

BOWL DE FRUTAS

Fresa, mango, kiwi, manzana, arándanos, miel, almendras, semillas de chía, granola y salsa de frutos rojos.

\$19.900

BOWL DE QUÍNOA TOTEADA \$25.000

Quinoa toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango y aderezado con vinagreta de la casa.

BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

Quinoa toteada, aguacate, apio, maíz, arvejas, champiñones, tomates secos, semillas de girasol y queso Paipa aderezado con vinagreta de la casa.

\$27.500

BOWL ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES \$26.000

Sobrecama de arroz integral, espárragos, zanahoria baby, mango, brócoli, berenjena y zucchini.

COMIDA CASUAL



HAMBURGUESA CANTÚ

\$29.900

Carne artesanal de res con queso, servida en pan Hamburgo de la casa, lechuga, tomate y cebolla salteada, servida con papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE LENTEJAS CANTÚ

\$17.000

Carne hecha con lentejas y avena, servida en pan artesanal sobre lechuga, tomate y cebolla caramelizada, acompañada de papas a la francesa.

CLUB SÁNDWICH

\$32.100

Pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, huevo frito, jamón tipo york, queso mozzarella, lechuga y tomate con mayonesa de ajo. Acompañado de papas a la francesa.

PERRO CANTÚ

\$19.200

Pan artesanal hecho en casa, con salchicha americana, queso gratinado y papa cabello de ángel, acompañado de papas a la francesa.

NUESTRO PHILLY

\$41.800

Combinación de lomo de res y quesos con cebollas caramelizadas dentro de un pan tipo árabe con mantequilla de ajo, servido con papas en cascos.

CHORIPÁN

\$17.000

Chorizo de cerdo santarrosano, servido en pan artesanal, mostaza Dijon y chimichurri de hierbas.

ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos:

Tocineta	\$3.300
Pechuga desmechada	\$3.600
Champiñones	\$4.500
Carne desmechada	\$5.600
Chorizo	\$3.700

POSTRES



MERENGÓN DEL COLONIAL

\$15.800

Deconstrucción del merengue servido con crema pastelera de arequipe, fresas frescas, crema montada y salsa de frutos del bosque.

TORTA MARÍA LUISA

\$15.000

Tradicional torta colombiana de vainilla con notas cítricas, mermelada de moras y picos de arequipe.

CHEESECAKE DE ARAZÁ

\$15.000

Crema de queso muy suave con crocantes de galleta, tierra de Red velvet y mermeladas de súper frutas del Amazonas (Arazá, Cocona, Copoazú).

FLAN DE FRUTOS DEL BOSQUE

\$15.000

Jar de flan hecho a baja temperatura con nuestra salsa de frutos rojos al vino.

BUDINCITO DE ALMOJÁBANA

\$15.800

Hecho al estilo budín con almojábanas de la región y bocadillo, servido con helado de vainilla salvaje del Chocó y salsa de arequipe.

DESAYUNOS

Arma tu desayuno según tus preferencias. Elige una opción en cada una de las siguientes categorías de alimentos:

1 FRUTA

Elige una (1) opción entre las siguientes:

- Fruta de mano (Manzana, granadilla o banano).
- Bowl de fruta con melón, fresas, avena y miel.
- Plato de fruta porcionada con papaya, melón, mango y piña.

2 HUEVOS

Elige una (1) de las opciones de huevos:

- Omelette con queso, champiñones y cebolla caramelizada.
- Omelette de claras con espinaca, tomate y queso bajo en grasa.
- Omelette clásico con jamón y queso.
- Huevos pericos hechos con cebolla junca y tomates frescos.
- Huevos revueltos.
- Huevos cocidos.

3 PANES

Elige una (1) opción entre las siguientes:

- Canasta de panes de la casa (amasijos, hojaldrados y pan blanco).
- Dos pancakes con miel de maple y Nutella.
- Porción de tostadas con mermelada.
- Mini arepa.

4 BEBIDAS FRÍAS

Elige una (1) opción entre las siguientes:

- Jugo de naranja
- Jugo de fresa
- Jugo de papaya
- Jugo verde

5 BEBIDAS CALIENTES

Elige una (1) opción entre las siguientes:

- Chocolate
- Aguapanela
- Café

ADICIONALES

Tenemos las siguientes opciones para complementar tu desayuno (cobro adicional):

Arepa de queso
(2 unidades)
\$6.400

Envuelto de mazorca
\$8.900

Porción de queso campesino
(80g)
\$6.700

Porción de queso mozzarella
(80g)
\$7.800

Porción de queso paipa
\$11.000

Porción de jamones frescos
(cerdo, pollo y pavo 80g)
\$7.500

Porción de salmón ahumado
\$21.700

Calentado de la casa
\$7.000

Parfait de yogurt griego y confit
de frutos rojos servido con granola
\$14.000

BEBIDAS



BEBIDAS SALUDABLES

FRUTOS ROJOS \$17.000

Preparación a base de yogurt, fresa, arándanos, mora y miel.

MARACUYÁ, MANGO Y HIERBABUENA \$16.600

Preparación a base de maracuyá, mango, chía, hierbabuena y miel.

BANANO Y FEIJOA \$16.000

Preparación a base de yogurt griego, banano, feijoa, almendras y miel.

BEBIDA DETOX \$12.000

Preparación a base de piña, manzana, espinaca, jengibre y pepino cohombro.

JUGOS

JUGO DE MANDARINA \$13.900

JUGO DE NARANJA \$6.300

JUGOS EN AGUA \$4.400

(Guanábana, mango, fresa, uva, maracuyá y feijoa)

SANGRÍA

DE VINO BLANCO \$24.500

DE VINO TINTO \$28.700

DE VINO ROSADO \$25.900

JARRRA DE SANGRÍA \$150.000



BEBIDAS

AGUA EN BOTELLA \$4.100

GASEOSA \$5.600

GINGER \$5.500

TÓNICA FEVER TREE \$14.200

TÓNICA 1976 \$14.200

GATORADE \$7.100

MALTEADA \$20.500

CERVEZAS

BRUDER ESPECIAL \$15.200

TRES CORDILLERAS \$11.500

STELLA ARTOIS \$10.200

CORONA \$10.200

HEINEKEN \$9.300

CLUB COLOMBIA \$7.100

AGUILA \$6.200

AGUILA LIGHT \$6.200

POKER \$6.200

CUBETAZOS DE CERVEZA

IMPORTADA X 6 \$59.400

NACIONAL X 6 \$37.000

ARTESANAL X 6 \$62.700