



# ME NÚ





Hotel  
**LANCEROS**  
Colsubsidio  
PAIPA

El Río Magdalena es el afluente más emblemático y representativo de la historia de Colombia y hace parte integral de la cultura de los colombianos. Grandes artistas, compositores y escritores, han encontrado en la grandeza y riqueza de este Río, una fuente de inspiración. El desarrollo económico, social y cultural de Colombia está representado en la cuenca del Río Magdalena.

Nuestros Chefs, inspirados en la corriente de agua más importante de Colombia, hacen una interpretación de platos tradicionales y contemporáneos de las diversas culturas y regiones que recorre el majestuoso Río Magdalena. Encontrarán, acá, un viaje gastronómico por varios de los 13 departamentos por los que atraviesa el Río, desde su nacimiento en el Páramo de las Papas, en el Huila, hasta su desembocadura en el Caribe colombiano, en Barranquilla, en el departamento del Atlántico.

Este es un homenaje a Colombia, a nuestra tierra, cultura y gastronomía y al “Río de la Patria”.

*¡ Bienvenidos!*





# ENTRADAS

## CREMA DE AHUYAMA CON ROMERO Y QUESO PAIPA

Crema a base de ahuyama acompañada de crotones, crocantes de habas y queso paipa.

\$19.200

## CREMOSA DE NABOS

Suave crema de nabos de la región cundiboyacense, servida a la mesa sobre cama montada, crocantes de habas y tubérculos.

\$19.200

## CREMA DE MAZORCA AHUMADA CON TOCINETA

Crema a base de mazorca acompañada de tocineta tostada.

\$19.200

## TRILOGÍA DE EMPANADAS

De camarón, sobrebarriga y ajiaco, acompañadas de guacamole y ají casero.

\$23.000

## BUÑUELOS DE YUCA

Rellenos de queso, acompañados de guacamole, suero costeño y ají casero.

\$19.000

## PAPAS CHORREADAS CON CHORIZO Y QUESO PAIPA

Con guiso criollo, queso paipa y chorizo santarosano.

\$17.700

## PATACONES DE CHORIZO Y SOBREBARRIGA

Canastas de patacón con sobrebarriga, chorizo, chimichurri y queso.

\$23.000

## COCTEL PLAYERO DE CAMARONES

Clásico coctel de las playas del Caribe en salsa rosada, cebolla, cilantro y crocantes de plátano.

\$29.600

## CHICHARRONES CROCANTES

Panceta de cerdo toteada, acompañada de papas criollas, guacamole y ají casero. Ideal para compartir.

\$33.000







## FUERTES

### SOPA DE LENTEJAS

\$35.000

Guiso de lentejas pardinas con chorizo santarrosano, acompañado con plátanos en tentación y arroz blanco.

### MOTE DE QUESO

\$45.000

Sopa del Caribe colombiano con base de ñame, queso, suero costeño y camarones en sofrito criollo.

### SANCOCHO

\$35.000

Estofado a base de pollo, carne de cerdo, tubérculos y raíces acompañado de arroz blanco, ensalada de la casa y aguacate.

### AJIACO SANTAFEREÑO

\$35.000

A nuestro estilo con pollo, variedad de papas, arracacha, guascas, arroz, aguacate, alcaparras y crema de leche.

### ARROZ APASTELADO

\$38.000

Tradicional de las regiones del Tolima y el Caribe, con costilla de cerdo y vegetales cocinados en hoja de bijao y achiote, acompañados de ensalada de aguacate.

### POLLO EN MOJO DE HIERBAS

\$43.000

Pierna pernil y pechuga deshuesada asada a la parrilla, terminada con mojo de hierbas y ajo, acompañada con ensalada de aguacate y papas chorreadas.



# FUERTES

## COCIDO BOYACENSE

Nuestra versión del cocido boyacense a base de carne de cerdo y pollo acompañado de tubérculos de nuestra región, habas y mazorca.

\$40.000

## SOBREBARRIGA

350g de sobrebarriga al horno, acompañada de papa chaleca, arroz blanco y porción de aguacate.

\$43.000

## FRIJOLADA

Cazuela de frijoles acompañada con chicharrón, arroz, chorizo, morcilla, carne molida, huevo y aguacate.

\$44.000

## CORVINA EN MANTEQUILLA DE CILANTRO Y TOMILLO

200g de corvina asada, terminada en una mantequilla de cilantro, vino, tomillo y ajo acompañada de patacón y ensalada de aguacate.

\$55.800

## TRUCHA AHUMADA AL AJILLO

Trucha envuelta en hoja de bijao con especias y ajillo, ahumada al horno, acompañada con patacón y arroz blanco.

\$45.000

## SALMÓN EN SALSA EN GULUPA

200g de salmón asado, terminado en reducción de gulupa, acompañado de patacón y ensalada de aguacate.

\$59.900

## CAZUELA DE MARISCOS

Inspirada en el Caribe colombiano, mariscos en fondo de langosta y langostinos, con leche de coco, acompañada con arroz titoté, patacón y aguacate.

\$55.000





## FUERTES

### **COSTILLA DE RES BRASEADA**

350g de costilla de res en reducción de panela, acompañada de puré de papa y ensalada de aguacate.

\$53.000

### **LOMO A CABALLO**

200g de lomo fino marinado y asado a la parrilla, terminado con salsa criolla, huevo poche y acompañado de papas casquitos y ensalada de aguacate.

\$55.600

### **POSTA CARTAGENERA CON ARROZ TITOTÉ**

Carne de res braseada al horno con panela, clavos y vegetales, acompañada de arroz con titoté de coco y patacón.

\$52.000

### **BIFE DE PALETA**

Corte magro de res, hecho a la parrilla servido con chimichurri de hierbas acompañado con puré de papa cremoso y ensalada de la casa.

\$52.000

### **COSTILLAS DE CERDO EN BARBACOA EN SALSA DE FEIJOA**

Costilla de cerdo con piel crocante, servido con salsa de barbacoa de la casa hecha con feijoas, acompañada de papas en casquitos y ensalada de la casa.

\$53.000

## ACOMPAÑAMIENTOS

### **PATACONES**

\$4.900

### **ENSALADA DE AGUACATE**

\$4.900

### **ARROZ BLANCO**

\$4.900

### **PORCIÓN DE AGUACATE**

\$4.900

### **ARROZ CON COCO**

\$4.900

### **PURÉ DE PAPA CREMOSO**

\$4.900

### **PAPA CHORREADA**

\$4.900



## ENSALADAS Y BOWLS

### PALMITOS Y MANGO

Palmitos vegetales, quinua toteada, mix de lechugas, supremas de naranja, zanahoria baby, aguacate y mango en vinagreta de cítricos.

\$21.000

### DURAZNO Y ESPÁRRAGOS

Duraznos asados, espárragos a las brasas, kale rizado, quinua crocante, zanahorias baby glaseadas, calabacín amarillo y marañones.

\$26.000

### BOWL DE QUINUA

Quinua toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango, aderezados con vinagreta de la casa.

\$25.000

### BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

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

\$26.000

### BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

Quinua toteada, aguacate, apio, maíz, arvejas, champiñones, tomates secos, semillas de girasol y queso paipa con vinagreta de la casa.

\$ 27.500

## ADICIONALES

### POLLO

\$9.900

### SALMÓN

\$14.900

### CAMARONES

\$16.600

### LOMO DE RES

\$19.800







## MENÚ INFANTIL

### MINI BABY BEEF

100g de filete de lomo asado a la plancha servido con papas a la francesa.

\$25.500

### DEDITOS DE PESCADO APANADOS

Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados con papas a la francesa.

\$23.500

### CANASTA DE POLLO CROCANTE

Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.

\$23.500

### PASTA CARBONARA

Salteada con tocineta y queso parmesano.

\$23.000

### PASTA CON POLLO

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

\$23.000

### PASTA BOLOGNESA

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

\$24.000



## POSTRES

MILHOJA DE AREQUIPE	\$16.000
MERENGÓN DECONSTRUCCIÓN	\$15.800
TORTA DE ALMOJÁBANA	\$15.900
CUAJADA CON MELAO	\$12.000
ARROZ CON LECHE	\$12.000
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$16.400
TORTA MARÍA LUISA	\$15.000

## BEBIDAS

JARRA DE REFAJO	\$22.000
LIMONADA NATURAL	\$5.200
JUGO DE NARANJA	\$6.100
JUGO EN LECHE	\$5.700
JUGO EN AGUA	\$4.400
GASEOSAS	\$5.600
AGUA EN BOTELLA	\$4.100
LULADA	\$11.000





## SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$9.900
UVA ISABELLA	\$9.900
LIMONADA DE PANELA	\$9.900
FRUTOS ROJOS	\$9.900
FRUTOS AMARILLOS	\$9.900

## CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$7.100
AGUILA	\$6.200
AGUILA LIGHT	\$6.200
POKER	\$6.200
HEINEKEN	\$9.300
HEINEKEN CERO	\$6.200
CORONA	\$10.200
STELLA ARTOIS	\$10.200
BRUDER ESPECIAL	\$15.200
TRES CORDILLERAS	\$11.500