



Siguenos





## ALMUERZOS FUSION EJECUTIVO GOURMET TOLIMA Y ATLANTICO

### LUNES:

Carne de res en salsa de café, arroz blanco, ensalada fresca con vinagreta de rosas, bollo limpio, sopa de verduras y pollo, jugo de tamarindo.

\$ 9.000

### MARTES:

Pechuga de pollo a las finas hierbas, arroz con fideos (palito), berenjenas rellenas, puré de ahuyama, crema de papa criolla, jugo de mango.

\$ 9.000

### MIERCOLES:

Lomo de cerdo agrícola (piña y bocadillo), arroz blanco, vegetales salteados, enyucado, sopa de plátano, jugo de lulo.

\$ 9.000

### JUEVES:

Carne de res al vino, arroz fusión (fideos, cebolla roja y berenjena), o arroz blanco vegetales asados, patacón con suero costeño, crema de vegetales, jugo de tomate de arbol.

\$ 9.000

### VIERNES:

Sancocho de pollo (muslo o contramuslo), arroz blanco, ensalada fresca, bastimento (yuca, plátano, papa, ñame, mazorca), jugo de maracuyá.

\$ 9.000

### \* Opcional Lunes a Viernes:

(Proteína asada o a la parrilla: res, cerdo o pechuga de pollo.)



## BEBIDAS

JUGOS NATURALES EN AGUA..... \$ 4.000

JUGOS NATURALES EN LECHE..... \$ 5.000

CERVEZA CLUB COLOMBIA..... \$ 5.000

CERVEZA IMPORTADA 355 MI..... \$ 6.000

CERVEZA NACIONAL..... \$ 4.000

EXPRESSO..... \$ 2.000

CAPUCHINO..... \$ 5.000

LATTE (CAFÉ CON LECHE)..... \$ 3.000

AROMATICA DE FRUTAS..... \$ 3.000

## POSTRES DOMINGOS

COQUETA DE ACHIRA CON QUESITO CAMPESINO EN HOJA..... \$ 5.000

DULCE DE TAMARINDO CON QUESO COSTEÑO..... \$ 5.000

## ALMUERZOS FUSION ESPECIAL GOURMET TOLIMA Y ATLANTICO

### SABADO:

Cazuela de bagre en leche de coco, arroz al perejil o blanco, coquitas de aguacate con maíz, papas fritas a las finas hierbas, jugo de cholupa.

\$ 25.000

Res, cerdo o pollo a la parrilla, arroz al perejil o blanco, coquitas de aguacate con maíz, papas fritas a las finas hierbas, cazuela, jugo de cholupa.

\$ 16.000

Lengua de ternera con tocinita y aceitunas, arroz al perejil o blanco, coquitas de aguacate con maíz, papas fritas a las finas hierbas, cazuela, jugo de cholupa.

\$ 16.000

### DOMINGO:

Arroz con mariscos, ensalada griega, cabeza de gato (plátano verde con chicharrón), crema de ahuyama en leche de coco, limonada con hierbabuena.

\$ 25.000

Trucha (200 gr) con salsa de frutos rojos (mora, arándanos, flor de jamaica), arroz blanco, ensalada griega, cabeza de gato (plátano verde con chicharrón), crema de ahuyama, limonada con hierbabuena.

\$ 18.000

Trucha (400 gr) con salsa de frutos rojos (mora, arándanos, flor de jamaica), arroz blanco, ensalada griega, cabeza de gato (plátano verde con chicharrón), crema de ahuyama, limonada con hierbabuena.

\$ 25.000

Pechuga a la parrilla con salsa de frutos rojos (mora, arándanos, flor de jamaica), arroz blanco, ensalada griega, cabeza de gato (plátano verde con chicharrón), crema de ahuyama, limonada con hierbabuena.

\$ 16.000

Medallón de lomo de res o cerdo en salsa de champiñones, arroz blanco, ensalada griega, cabeza de gato (plátano verde con chicharrón), crema de ahuyama, limonada con hierbabuena.

\$ 16.000





## ALMUERZOS FUSION EJECUTIVO GOURMET TOLIMA Y ATLANTICO

### LUNES:

Carne mechada o pollo al horno (muslo o contramuslo), arroz blanco, ensalada de apio y manzana, puré de papa criolla, sopa de costilla con verduras, jugo de guayaba.

**\$ 9.000**

### MARTES:

Lomo de cerdo especial (cerveza con cebolla roja); arroz con frijol, vegetales al vapor, plátano en tentación, crema de arracacha, jugo de papaya con limón.

**\$ 9.000**

### MIERCOLES:

Pollo al curry, arroz blanco, vegetales frescos, enmochilado, sopa de mondongo, jugo de temporada (corozo).

**\$ 9.000**

### JUEVES:

Lomo de res encebollado, arroz blanco, torta de vegetales, papa al vapor con perejil, sopa de pollo con verduras, jugo de ahuyama.

**\$ 9.000**

### VIERNES:

Arroz de cebolla caramelizada, pollo, tocineta y almendras; ensalada de melón, estaca (plátano maduro en hoja de bijao), sopa casera, jugo de piña.

**\$ 9.000**

#### \* Opcional Lunes a Viernes:

(Proteína asada o a la parrilla: res, cerdo o pechuga de pollo.)

## BEBIDAS

JUGOS NATURALES EN AGUA..... \$ 4.000

JUGOS NATURALES EN LECHE..... \$ 5.000

CERVEZA CLUB COLOMBIA..... \$ 5.000

CERVEZA IMPORTADA 355 MI..... \$ 6.000

CERVEZA NACIONAL..... \$ 4.000

EXPRESSO..... \$ 2.000

CAPUCHINO..... \$ 5.000

LATTE (CAFÉ CON LECHE)..... \$ 3.000

AROMATICA DE FRUTAS..... \$ 3.000

## POSTRES DOMINGOS

ARROZ CON LECHE Y SALSA DE BOCADILLO CON CAFÉ..... \$ 5.000

ARROZ CON LECHE Y COCO + SALSA DE CHOLUPA CON ROSAS..... \$ 5.000

## ALMUERZOS FUSION ESPECIAL GOURMET TOLIMA Y ATLANTICO

### SABADO:

Estofado de pollo al vino blanco, arroz al pimenton o blanco, guiso de calabaza, palitos de yuca, sopa (mote de ñame y queso), jugo de melón.

**\$ 16.000**

Muchacho de res , arroz al pimenton o blanco, guiso de calabaza, palitos de yuca, sopa (mote de ñame y queso), jugo de melón.

**\$ 16.000**

Pierna de cerdo en salsa de durazno , arroz al pimenton o blanco, guiso de calabaza, palitos de yuca, sopa (mote de ñame y queso), jugo de melón.

**\$ 16.000**

### DOMINGO:

Posta cartagenera (Lomo de res), arroz con frutos secos, ensalada tropical, canastica de boronia (platano verde con berenjena), crema de maíz, guarapo.

**\$ 18.000**

Mojarra frita sudada a la criolla, arroz con coco, ensalada tropical, patacón, guarapo.

**\$ 25.000**

Pechuga de pollo o lomo de cerdo a la parrilla, arroz con frutos secos, ensalada tropical, canastica de boronia (platano verde con berenjena), crema de maíz, guarapo.

**\$ 16.000**





## ALMUERZOS FUSION EJECUTIVO GOURMET TOLIMA Y ATLANTICO

### LUNES:

Lomo de res o pollo al horno en salsa de champiñones, arroz blanco o al perejil, legumbres guisadas, bollo de batata o maíz, crema de ahuyama, jugo de cholupa.

\$ 9.000

### MARTES:

Lomo de cerdo, arroz blanco, ensalada capresse, papa al vapor o envuelto tolimense (maíz), sopa de cuchuco, jugo de tamarindo.

\$ 9.000

### MIERCOLES:

Cazuela de pollo (pernil o contramuslo), arroz blanco, coliflor con espinaca al pesto, plátano asado con suero costeño, jugo de mango.

\$ 9.000

### JUEVES:

Butifarra, arroz pajarito (con madurito picado); ensalada de lechuga, espinaca y queso costeño (vinagreta de mandarina), papas chorreadas, crema de mazorca, jugo de lulo.

\$ 9.000

### VIERNES:

Arroz apastelado con cerdo y chorizo o arroz blanco, ensalada griega, insulso, sopa de pastas, jugo de tomate de arbol.

\$ 9.000

### \* Opcional Lunes a Viernes:

(Proteína asada o a la parrilla: res, cerdo o pechuga de pollo.)



## BEBIDAS

JUGOS NATURALES EN AGUA..... \$ 4.000

JUGOS NATURALES EN LECHE..... \$ 5.000

CERVEZA CLUB COLOMBIA..... \$ 5.000

CERVEZA IMPORTADA 355 MI..... \$ 6.000

CERVEZA NACIONAL..... \$ 4.000

EXPRESSO..... \$ 2.000

CAPUCHINO..... \$ 5.000

LATTE (CAFÉ CON LECHE)..... \$ 3.000

AROMATICA DE FRUTAS..... \$ 3.000

## POSTRES DOMINGOS

DULCE DE BREVAS CON QUESO COSTEÑO ..... \$ 5.000

TORTA DE BANANO CON SALSA DE CAFÉ Y BANANO..... \$ 5.000

## ALMUERZOS FUSION ESPECIAL GOURMET TOLIMA Y ATLANTICO

### SABADO:

Sancocho trifásico (pollo, cerdo y res); arroz tolimense o blanco, ensalada fresca con aguacate, bastimento (yuca, plátano, papa, mazorca, ñame), masato de arroz.

\$ 18.000

Medallón de lomo de res al whiskey, arroz blanco, ensalada fresca con aguacate, patacón, sopa de sancocho, masato de arroz.

\$ 16.000

Cerdo o pollo a la parrilla, arroz blanco, ensalada fresca con aguacate, patacón, sopa de sancocho, masato de arroz.

\$ 16.000

### DOMINGO:

Viudo de bocachico, arroz blanco, aguacate, bastimento (yuca, plátano, papa, ñame), sopa de pescado, jugo de maracuyá.

\$ 25.000

Bagre en salsa criolla, arroz blanco, aguacate, patacón con suero costeño, sopa de pescado, jugo de maracuyá.

\$ 25.000

Lomo de res o cerdo, pechuga de pollo a la parrilla; arroz blanco, aguacate, patacón con suero costeño, sopa de pescado, jugo de maracuyá.

\$ 16.000





## ALMUERZOS FUSION EJECUTIVO GOURMET TOLIMA Y ATLANTICO

### LUNES:

Sobrebarbilla en salsa criolla, arroz verde o blanco, vegetales rostizados al horno, torta de banano, sopa de arracacha, jugo de guayaba.

\$ 9.000

### MARTES:

Capricho de pollo (con tomate, albahaca y queso), arroz blanco, ensalada de zanahoria, pepino y fruta; yuca al vapor con salsa criolla, sopa (mote de frijol), jugo de mora.

\$ 9.000

### MIERCOLES:

Hígado asado o encebollado; arroz con maíz o blanco, vegetales salteados, poteca de ahuyama con papita francesa, sopa de plátano, jugo de temporada (corozo).

\$ 9.000

### JUEVES:

Lomo de cerdo con moras o lulos, arroz con verdura, ensalada de espinaca con tocineta y pera, bollo de plátano, crema de vegetales, jugo de melón.

\$ 9.000

### VIERNES:

Sancocho de rabo o costilla, arroz blanco, vegetales asados con aguacate, bollo de yuca con salsa criolla, jugo de ahuyama.

\$ 9.000

#### \* Opcional Lunes a Viernes:

(Proteína asada o a la parrilla: res, cerdo o pechuga de pollo.)

## BEBIDAS

JUGOS NATURALES EN AGUA..... \$ 4.000

JUGOS NATURALES EN LECHE..... \$ 5.000

CERVEZA CLUB COLOMBIA..... \$ 5.000

CERVEZA IMPORTADA 355 MI..... \$ 6.000

CERVEZA NACIONAL..... \$ 4.000

EXPRESSO..... \$ 2.000

CAPUCHINO..... \$ 5.000

LATTE (CAFÉ CON LECHE)..... \$ 3.000

AROMATICA DE FRUTAS..... \$ 3.000

## POSTRES DOMINGOS

DULCE DE LIMON Y MANGO..... \$ 5.000

DULCE DE MONGO MONGO..... \$ 5.000

(guayaba, plátano maduro, coco, papaya, mamey), con salsa de café.

## ALMUERZOS FUSION ESPECIAL GOURMET TOLIMA Y ATLANTICO

### SABADO:

Arroz con camarón y mariscos, ensalada de aguacate, plátanos asados con leche de coco, sopa de guandul, jugo de piña.

\$ 25.000

Lomo de res en salsa de manzana, arroz blanco, ensalada de aguacate, plátanos asados con leche de coco, sopa de guandul, jugo de piña.

\$ 16.000

Lomo de cerdo o pechuga de pollo a la parrilla, arroz blanco, ensalada de aguacate, plátanos asados con leche de coco, sopa de guandul, jugo de piña.

\$ 16.000

### DOMINGO:

Bagre sudado, arroz blanco, ensalada de mango, cayeye (Plátano verde-patacón con cebolla y tomate), sopa de pescado, jugo de temporada (corozo).

\$ 25.000

Bocachico al cabrito (envuelto en hoja de platano y horneado), arroz blanco, ensalada de mango, cayeye (Plátano verde-patacón con cebolla y tomate), sopa de pescado, jugo de temporada (corozo).

\$ 25.000

Lomo de res o cerdo, pechuga de pollo a la parrilla; arroz blanco, ensalada de mango, cayeye (Plátano verde-patacón con cebolla y tomate), sopa de pescado, jugo de temporada (corozo).

\$ 16.000

