

The background of the poster is a collage. On the left, a close-up of a woman's face with intricate tiger face paint, including stripes and a green eye. On the right, a woman in a traditional Colombian dress with a large yellow shawl and colorful ribbons. The central text is overlaid on a semi-transparent yellow rectangle.

SAZON CON ARTE

— RESTAURANTE —

Síguenos





FONDO
emprender



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 agri dulce (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 árbol. **\$ 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 ML. **\$ 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 tocineta 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**

MIÉRCOLES:

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 ML. **\$ 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 boronía (plátano 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 boronía (plátano 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 tolimese (maíz), sopa de cuchuco, jugo de tamarindo.

\$ 9.000

MIÉRCOLES:

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 ML. **\$ 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 tolimese o blanco, ensalada fresca con aguacate, bastimento (yuca, plátano, papa, mazorca, ñame), masato de arroz.

\$ 18.000



Medallon 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:

Sobrebarriga 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 ML. **\$ 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 plátano 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**

