



# DE CAUCA VIEJO

JERICÓ • ANTIOQUIA



*Bar Restaurante*



MENÚ



## Una carta de Álvaro Molina

“Además de ser un gran cocinero y amigo de la casa, Álvaro es un precursor de los sabores e ingredientes colombianos, un personaje muy especial que se deleita hablando de la cocina que aprendimos de nuestras abuelas, de esos sabores que nos identifican y que hoy definen nuestra esencia y nuestra identidad.”

Esta carta es un reflejo de su amor por nuestra gastronomía y corresponde al espíritu del Hotel.

Laly Toro  
**Gerente Hotel de Cauca Viejo**



HOTEL  
DE CAUCA VIEJO  
JERICÓ • ANTIOQUIA

## UN COMPROMISO CON LA REGIÓN

Nuestra propuesta gastronómica está diseñada especialmente para consumir productos que crezcan y se procesen cerca a Cauca Viejo. Así ayudamos a que nuestros campesinos obtengan ingresos más altos evitando la intermediación de la comercialización.

- ❖ Las Arepas de Omaira de Puente Iglesia.
- ❖ Los chorizos de los Jiménez de Fredonia o de las Vélez de Jericó.
- ❖ Fiambre antioqueño con Chicharrón de Molina.
- ❖ La morcilla de doña Patricia, la de la Fonda el “Bredunco”.
- ❖ Las Verduras Orgánicas de Victor en Jericó.
- ❖ El café Los Frailes o Don Nano de Fredonia o Don Edgar de Ciudad Bolívar o de Tarso.
- ❖ El Jugo de Naranja de Peña Bonita en Tarso.

Recomendamos las arepas, chorizos, verduras, café, cítricos, plátanos, bocadillos, y muchos productos más.

Todos estos proveedores están a menos de 20 kilómetros de nuestro hotel. Hacemos un esfuerzo por consumir a nuestros proveedores locales, siempre y cuando cumplan con nuestras políticas de sostenibilidad.

# ENTRADAS

## Seviche cartagenero

de camarón con patacones  
\$23.800

## Cocktail de camarones

\$23.800

## Seviche de pescado

\$21.500



## Arepas jericoanas

con guacamole llanero y patas de chicharrón (2 unidades)

\$15.200

## Patacones

con guasacaca y paticas de chicharrón (2 unidades)  
\$16.500

## Chorizo antioqueño

artesanal  
\$9.600

## Ensalada orgánica

con verduras frescas y orgánicas producidas por campesinos de Jericó.

\$9.500

## Picada paisa

con morcilla, chicharrón, chorizo, tomate, patacon, hogao y arepas de Jericó (para dos personas)

\$48.000



# FUERTES



## Pescao frito de puente iglesias

con patacones y arroz con coco  
\$28.500

## Pollo crocante

en melao de mandarina, con ensalada orgánica de la casa y papas a la francesa  
\$32.500

## Bondiola cartagenera

con yuca sudada, arroz y ensalada  
\$32.500

## Pollo a la plancha

con salsa verde de cilantro, ensalada orgánica y papas a la francesa  
\$32.700

### Adiciones

Adición de pollo (100g) \$10.000  
Adición de solomito (100g) \$10.000

## Solomito

Solomito bañando con Mantequilla Avellanada  
\$36.000



## Chicharrón caché de Molina

crocante y jugoso, maduro, arepa y salsa de suero  
\$34.000

## Pasta en salsa cuatro quesos

\$25.000

## Pasta boloñesa

con ensalada orgánica de la casa  
\$25.000

## LOS DOMINGOS

### Frisoles verdes con la receta de la abuela

Frisoles con tocino picado, pierna de cerdo, chorizo antioqueño, banano, arroz y patacones  
\$32.000



### Fiambre antioqueño con Chicharrón de Molina

envuelto en hoja de bijao, con chicharrón caché de Molina  
\$25.000



## PIZZAS

### Margarita

Tomate y albahaca  
\$22.000

### Martina

Queso azul y manzana  
\$24.500

### Hawaiana y tocineta

Piña, jamón y tocineta  
24.500

### Jamón y queso

\$22.000



### Hawaiana

Piña, jamón y queso  
\$22.000

### Peperoni

\$24.000

### Jalapeña

Jalapeños, pimentón y tocineta  
\$24.500

### Vegetariana

22.000

### Club sandwich de pollo,

bacon, huevo y papas a la francesa  
26.500

### Hamburguesa

con papas a la francesa  
34.000

## POSTRES

**Dulces artesanales  
antioqueños**  
\$9.400

**Maduro con bocadillo,  
arequipe y queso**  
\$9.500



## BEBIDAS

**Guandolo**  
\$3.500

**Gaseosas**  
\$3.500

**Jugos naturales**  
\$5.000

**Limonada**  
\$5.000

**Agua saborizada  
con limón caucano**  
\$4.500

**Jarra de Sangría**  
\$50.000

**Copa de Vino de la casa**  
\$13.500

**Café**  
\$3.500

---

Hay chorizo montañero,  
Y rellena con poleo,  
Buena sopa de guineo,  
Chunchurria de matadero.  
Pa'ese Mister viajero,  
Hay el plátano maduro,  
Es lo mejor le aseguro  
Con mantequilla y quesito,  
Es un casao exquisito  
Y es el manjar del futuro.

Tenemos de sobremesa  
Recetas de las abuelas,  
Dulce'macho quiebra muelas  
Pa la reina o la princesa,  
Y también una sorpresa;  
Que es la jalea de Pata,  
Con un rico dulce'nata,  
O el mejor zango de moras,  
Lo prefieren las Señoras,  
Porque la cuenta es barata.

Hay refrescos pa' bogar,  
El delicioso Guandolo  
Mejor que'l de Bolombolo,  
Te lo puedo asegurar.  
Si queres adelgazar;  
Empetacate de claro,  
Aunque te suene muy raro  
Lo quiay pa botar barriga,  
Eso nunca te atosiga  
Sabe bueno y no es muy caro.

**Estas magistrales décimas fueron  
escritas por Rodrigo Restrepo Puerta  
Fundador de Cauca Viejo.**

---