



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 jericóanas

con guacamole llanero y patas
de chicharrón (2 unidades)

\$15.200

Patacones

con guasacaca y patitas
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



Pescado 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

Frijoles verdes con la receta de la abuela

Frijoles 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 montañoero,
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 quieres 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.**
