



HACIENDA
DEL BOSQUE

Menú Domingo

www.haciendadelbosque.com.co



Línea pedidos:

489 86 90 ext. 242 - 318 711 77 55



Entradas

- Antojitos Típicos -

Tostones de plátano verde con hogo 5 unidades por porción	\$22.000
Empanadas vallunas con ají 6 unidades por porción	\$24.000
Marranitas de plátano verde con ají 6 unidades por porción	\$24.000
Mini aborrajados de plátano guayabo y melao de panela 6 unidades por porción	\$24.000
Empanadas de camarón con ají 5 unidades por porción	\$28.000
Picada de morcilla, chorizo y papa amarilla con ají y chimichurri	\$26.000
Mini pastelitos de yuca y carne 6 unidades por porción	\$28.000
Mini pastelitos de yuca y queso con melao de panela 6 unidades por porción	\$28.000
Mini papa rellena con ají 6 unidades por porción	\$30.000

Entradas

- Spring Rolls - 6 unidades por porción

De morcilla:

Rellenos de morcillas, queso feta y peras frescas con ají **\$32.000**

De chontaduro:

Rellenos de mezcla de chontaduro y queso mozzarella con melado de panela **\$32.000**

De costilla BBQ y queso:

Rellenos de costilla BBQ y queso con mayonesa de chile dulce y soya **\$32.000**

De salmón:

Rellenos de salmón y queso con mayonesa de chile dulce y soya **\$32.000**



Platos Principales

Sancocho valluno, acompañado con pollo, arroz blanco, aguacate y tostón **\$40.000**

Ajiaco con pollo desmenuzado, acompañado de arroz blanco, aguacate, crema de leche y alcaparras **\$40.000**

Chuleta de pollo, acompañada con papas a la francesa, arroz blanco y ensalada criolla **\$40.000**

Chuleta valluna de cerdo, acompañada de arroz blanco, mini aborrajados y ensalada criolla **\$42.000**

Arroz atollado con trozos de cerdo y longaniza acompañado de aguacate y tostón **\$42.000**

Sobrebarriga en salsa criolla, acompañada con arroz pega, aguacate y tostón **\$42.000**

Sobrebarriga glaseada, acompañada de papa chorreada, arroz y aguacate **\$46.000**

Platos Principales


Trozos de lomo de res encebollado, acompañado con arroz blanco y ensalada criolla **\$52.000**

Posta cartagenera, acompañada de arroz con coco, tostón y ensalada criolla **\$58.000**

Lomo viche de res a caballo, sobre láminas de papa y arroz pega **\$60.000**

Encocado de mariscos con pescado, camarón, calamar y jaiba en sofrito del pacífico y leche de coco, acompañada de arroz con coco, patacón y ensalada criolla **\$68.000**

- Ensaladas -

 Ensalada de quinua en dos texturas con vegetales confitados y aceite de cítricos **\$28.000**

Opcional con pollo **\$36.000**

Opcional con camarones **\$42.000**

Opcional con langostinos **\$52.000**





Postres

Torta de naranja con crema de mantequilla acompañado con helado de vainilla	\$18.000
Flan de queso campesino	\$18.000
Crème Brûlée de maracuyá con crumblé de frutos secos, fresas y menta	\$18.000
Cake de zanahoria acompañado con helado de vainilla	\$18.000
Merengón con frutas frescas y crema montada	\$18.000
Cheesecake de mamey con crumble, fresas y coulis de mamey	\$18.000
Torta húmeda de chocolate con caramelo salado y helado de vainilla	\$20.000

Menú Infantil

Baby beef con papas a la francesa	\$42.000
Fileticos de pollo apanado con panko, acompañado de papas a la francesa	\$32.000