



Christian Andrés Perdomo Saavedra.

CHEF

Terraza
farallones
CLUB CAMPESTRE



Entradas

Carpaccio de res	\$30.000
*Carpaccio de salmón	\$33.000

Ensaladas

*Ensalada de espárragos y portobello Mézclum de ensalada con espárragos, portobello, cebolla y tomates a la parrilla.	\$25.000
--	----------

*Ensalada queso azul Lechuga romana, manzana verde, queso azul, almendra fileteada y reducción de balsámico.	\$30.000
---	----------

Burrata Queso tradicional italiano relleno sobre una cama de rúgula inglesa, duraznos en almíbar, con una mermelada de frutos rojos	\$33.000
---	----------

Crema

Crema de cebolla	\$18.000
Crema de camarón	\$23.000

Postres

Flan de caramelo	\$10.000
*Torta melcochuda de chocolate	\$10.000
Cheesecake de coco	\$10.000
Profiteroles	\$10.000

Bebidas

Jugo en agua	\$7.000
Jugo en leche	\$8.000

*Frutas de temporada

Vinos de la casa

Botella de Vino Tinto	\$65.000
Botella de Vino Blanco	\$65.000

Cócteles

Padrino Whisky Johnnie Walker, amaretto	\$25.000
Whisky smash de moras Whisky Johnnie Walker, jarabe, mora, zumo de limón	\$25.000



JOHNNIE WALKER

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL. ALC.

18+ PROHIBIDO REENVIAR A MENORES

Sándwiches y Hamburguesas

*Sándwich de pollo	\$27.000
Pan artesanal de 30 cm, pechuga de pollo, queso azul, manzana verde y reducción de balsámico	
Sándwich roast beef	\$35.000
Pan artesanal de 30 cm, carne de res, aguacate y pimentón	
*Hamburguesa especial	\$38.000
Pan artesanal, carne de res angus y vegetales, acompañada de papa francesa	
*Hamburguesa vegetariana	\$30.000
Pan artesanal, vegetales (berenjena, pimentón, champiñón) y queso mozzarella	

Carnes y Aves

*Tomahawk de cerdo	\$40.000
Carne de cerdo a la brasa con verduras a la parrilla y papa rota	
Ossobuco napolitano	\$45.000
Ossobuco de ternera en salsa napolitana y vino Malbec, sobre pasta fettuccine y queso parmesano	
*Posta cartagenera	\$47.000
Punta de anca de res en salsa cartagenera, sobre puré de papa cremoso	
Pizzaiola de res	\$55.000
Lomo fino de res en salsa pomodoro con queso mozzarella y parmesano, sobre papa rústica	
*Churrasco de pollo al romero	\$38.000
Contramuslos de pollo al carbón, rebosados en chimichurri, sobre trozos de plátano guayabo	



Hamburguesa especial



Tomahawk de cerdo

Bombones de pollo

Pescados

***Pescado en salsa marinera** \$55.000
Tilapia en salsa de camarón y calamar, con tostadas de plátano y arroz blanco

Salmón en salsa de mango \$55.000
Salmón a la plancha, en salsa de mango, sobre pegado de arroz y hongos

Trucha gratinada \$38.000
Trucha en salsa de queso gratinada, con patacones de plátano y arroz

Pastas

Pasta carbonara \$27.000
Fettuccine, tocineta, crema de leche y queso parmesano

Pasta con lomito de res, queso azul \$49.000
Solomito de res, salteado con champiñones en una salsa de queso azul, mezclados con fettuccine

Pasta caribeña \$45.000
Pasta en salsa marinera con calamar y camarón salteados, finalizados con queso parmesano

Arroces

***Arroz tolimense** \$35.000
Arroz tipo lechona con cerdo y alverja amarilla

***Arroz con vegetales salteados** \$30.000
Arroz al sartén con vegetales salteados de temporada

Arroz juanchaco \$53.000
Pescado, langostino, camarón, calamar, pulpo, mejillón y sofrito del pacífico.

Para picar

***Bombones de pollo** \$25.000
Tradicionales esferas de pollo fritas, rebosados en salsa golf

Desgranado \$25.000
Maíz tierno, salsa ranch, trozos de pollo a la parrilla y queso campesino rallado



Salmón en salsa de mango



Pasta carbonara

