



# ME NÚ



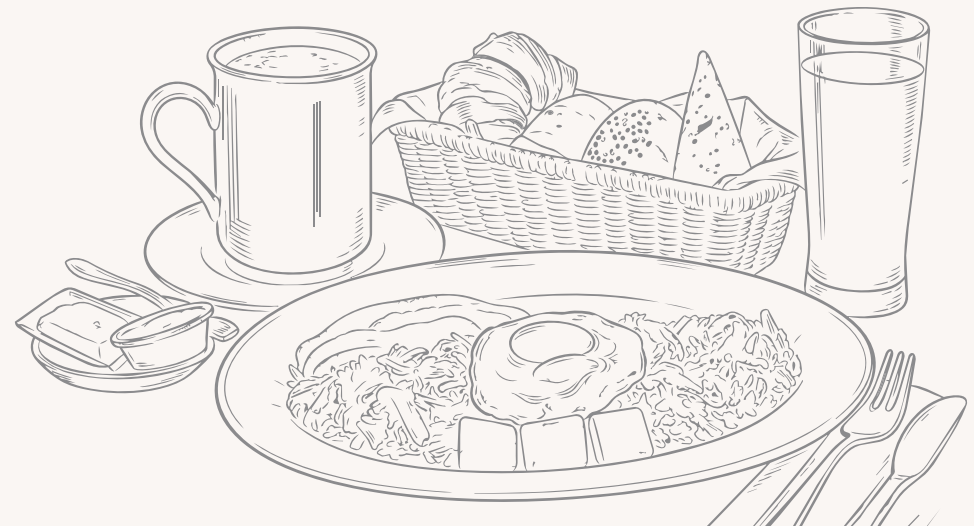


Sabores de la

# Tradición Colombiana

En el restaurante principal cocinamos con  
producto local y recetas de casa: del fogón,  
de la finca y de la mesa compartida.

Aquí celebramos la memoria,  
el territorio y esos sabores tradicionales.



## HUEVOS EN CACEROLA

Como en casa, preparados al momento y servidos humeantes, para que los armes a tu antojo con ingredientes de nuestra despensa colombiana.

\$17.000

- Hogao tradicional
- Maíz tierno
- Aguacate
- Salchicha artesanal
- Espinaca baby orgánica
- Champiñones
- Queso Paipa
- Queso campesino
- Tocineta crocante
- Jamón
- Chorizo

ACOMPÁÑALOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- Arepa paisa
- Arepa boyacense
- Pan de maíz
- Pan de bono
- Mini roscón

## NUESTROS CALENTADOS

Platos de origen campesino pensados para empezar el día con fuerza.

### CALENTADO MONTAÑERO

\$24.000

Fríjol, arroz blanco, hogao, chicharrón, chorizo, plátano maduro, huevos (fritos o revueltos) y arepa paisa.

### CALENTADO DE LA CASA

\$24.000

Arroz, hogao, carne mechada, papas nativas, huevos (fritos o revueltos) y arepa paisa.





## TÍPICO COLOMBIANO

Recetas que abrigan el cuerpo y el alma: ideales para climas fríos y arranques sin prisa.

### CALDO DE COSTILLA

\$19.000

Costilla de res ahumada, papa y vegetales, acompañado de arepa paisa.

### CHANGUA TRADICIONAL

\$16.000

Leche, huevos y vegetales frescos.

## ANTOJOS TRADICIONALES

Pequeños caprichos para compartir o sumar a tu plato: bocados con memoria y mesa de barrio.

### ENVUELTOS DE MAÍZ

\$9.500

Rellenos de queso campesino.

### CHORIZO A LA PARRILLA

\$13.000

Chorizo ahumado, arepa paisa, hogao y limón.

### MORCILLA TRADICIONAL

\$13.000

Morcilla frita, arepa paisa, hogao y limón.

### PAN DE LA ABUELA

\$15.000

Pan húmedo tradicional con queso gratinado, frambuesa, mora silvestre y arándanos.

### MIGAO DE LA CASA

\$18.000

Almojábanas, galletas Ducales, queso siete cueros y chocolate caliente.

### BISTEC A CABALLO

\$25.600

Lomo fino de 120gr, salsa criolla, huevo (frito o revuelto) y arepa paisa.

### ARMA TU CANASTA

\$14.000

Elige cuatro de las siguientes opciones:

Arepa paisa • Arepa boyacense • Pan de maíz  
• Pan de bono • Mini roscón.

## MASAS Y FRUTAS

### PORCIÓN DE FRUTA

\$8.000

Puedes escoger entre fresa, papaya, piña y mango.

### PANCAKE O WAFLE DE FRUTA

\$19.000

Mora silvestre, arándanos, frambuesas  
y miel de abejas del Sinú.

### BOWL DE FRUTAS FRESCAS

\$22.000

Fresa, papaya, piña, mango, kiwi, frutos secos,  
miel y granola.

## JUGOS Y BATIDOS

Fruta que habla de nuestras tierras:  
fresca, vibrante y al momento.

## JUGOS NATURALES

### JUGOS EN AGUA

\$6.000

### JUGOS EN LECHE

\$7.000

### NARANJA

\$9.800

### MANDARINA

\$14.500

## BATIDOS

### TRÓPICO

\$12.000

Piña, mango, fresa, semillas de chía.

### MORA NANA

\$12.000

Mora silvestre, banano, leche de almendras, yogur natural.





# BEBIDAS CALIENTES

Para acompañar la conversación y la mesa lenta.

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| CAFÉ COLOMBIANO                   | \$5.100  |
| CAFÉ LATTE (FRÍO O CALIENTE)      | \$6.800  |
| ESPRESSO                          | \$5.100  |
| CAPPUCCINO                        | \$7.400  |
| CAPPUCCINO CON LECHE DE ALMENDRAS | \$9.500  |
| CHOCOLATE CALIENTE                | \$5.800  |
| TÉ EN LECHE                       | \$6.400  |
| TÉ CHAI                           | \$11.000 |
| TÉ CHAI CON LECHE DE ALMENDRAS    | \$12.900 |
| AROMÁTICA CON FRUTA DESHIDRATADA  | \$6.500  |

En Robles, el desayuno no es una prisa: es un momento para sentarse, compartir y disfrutar los sabores que nos representan.