



RESTAURANTE CAMPANARIO

VILLA DE LEYVA - COLOMBIA

MENÚ



- ENTRADAS -

EMPANADA CRIOLLA \$24.000 cop

Porción de cuatro empanadas con masa de maíz amarillo, rellenas de carne desmechada y papa criolla. Acompañadas de limón y ají de la casa.

CHICHARRÓN CROCANTE \$32.000 cop

Trozos de chicharrón dorados al punto perfecto, acompañados de limón fresco y ají artesanal de la casa.

CREMA DE CEBOLLA \$28.000 cop

Crema espesa de cebolla blanca caramelizada, con pan tostado y queso fundido.

PATACONES DE LA CASA \$28.000 cop

Tres tostones crocantes de plátano verde, servidos con guacamole fresco y hogao caliente.

- PLATOS PRINCIPALES -

LOMO EN CAFÉ Y PANELA \$60.000 cop

200gr de Lomo de res sellado al punto, bañado en reducción de salsa oscura de café de la región y panela.

SOBREBARRIGA CRIOLLA \$52.000 cop

Corte de 200gr de res cocido lentamente, prensado y dorado al sartén. Servido con hogao criollo tradicional.

PECHUGA RELLENA \$46.000 cop

250gr de Pechuga tipo roulade, cocida a baja temperatura, rellena de maduro y queso, montada sobre velouté.

COSTILLA EN MIEL Y NARANJA \$56.000 cop

Costilla de cerdo, caramelizada al grill en reducción de miel y naranjas frescas, servida sobre una cama de hojas frescas.

SALMÓN EN COSTRA DE HIERBAS \$64.000 cop

Lomo de salmón sellado en costra crocante de pan y hierbas frescas de la huerta.

FETTUCCINE AL ALFREDO \$40.000 cop

Pasta tipo fettuccine al dente, bañada en cremosa salsa Alfredo a base de queso y mantequilla, con tomates asados al horno.

- ACOMPAÑAMIENTOS -

PRIMER ACOMPAÑAMIENTO

INCLUIDO

SEGUNDO ACOMPAÑAMIENTO

\$10.000 cop

PURÉ DE PAPA CRIOLLA

Suave y cremoso, preparado con papa criolla y un toque de mantequilla.

ARROZ BLANCO AL VAPOR

Liviano y aromático, cocido con laurel y cebolla larga para realzar su sabor.

PLATANO MADURO AL HORNO

Dulce y caramelizado, horneado lentamente con un toque de panela

ENSALADA FRESCA CON VINAGRETA

Mezcla de hojas verdes y vegetales crocantes, aliñada con vinagreta artesanal.

PAPA EN CASCOS CON MANTEQUILLA Y ROMERO

Doradas por fuera y suaves por dentro, infusionadas con romero fresco.

VERDURAS SALTEADAS CON MANTEQUILLA Y TOMILLO

Zanahoria, calabacín y pimentón, salteadas al punto con mantequilla y un toque de soya.

- POSTRES -

BROWNIE CAMPANARIO CON HELADO \$20.000 cop

Brownie tibio con corazón de arequipe artesanal, servido con helado de vainilla, coulis de frutos rojos y crocante de oblea.

PANNA COTTA CON FRUTOS ROJOS \$24.000 cop

Postre frío y cremoso a base de yogurt natural, montado en vaso individual, acompañado de salsa de frutos rojos y fruta fresca..

- MENÚ CAMPANARIO -

SUJETO A DISPONIBILIDAD.....\$50.000

ENTRADA: FRUTA O SOPA DEL DÍA
PLATO PRINCIPAL: ESPECIALIDAD DEL CHEF
ACOMPAÑAMIENTO: UNA OPCIÓN DE CARTA
BEBIDA: JUGO EN AGUA O LIMONADA
BEBIDA CALIENTE: TÉ O CAFÉ



RESTAURANTE CAMPANARIO

VILLA DE LEYVA - COLOMBIA



MENÚ

- HAMBURGUESAS -

HAMBURGUESA SENCILLA \$25.000 cop

Carne de res (120 g), queso doble crema, lechuga, cebolla asada, tomate y salsas al gusto.

HAMBURGUESA DE POLLO \$25.000 cop

Pechuga de pollo (120 g), queso doble crema, lechuga, cebolla asada, tomate y salsa de la casa.

HAMBURGUESA ESPECIAL \$35.000 cop

Carne de res (180 g), queso fundido, mermelada de tocineta, tomate asado, cebolla caramelizada, pepinillo, lechuga y salsa de la casa.

- PERROS CALIENTES -

PERRO CALIENTE SENCILLO \$20.000 cop

Salchicha americana, tocineta, cebolla picada, queso rallado, papa ripio y salsa de la casa.

PERRO CALIENTE ESPECIAL \$30.000 cop

Salchicha americana, pollo desmechado, trozos de tocineta, cebolla picada, queso cheddar, papa ripio y salsa de la casa.

- SÁNDWICHES -

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO \$15.000 cop

Tajada de jamón ahumado y queso mozzarella con mayonesa de la casa, acompañada de lechuga y tomate, servido en pan tajado.

SÁNDWICH DE ATÚN \$20.000 cop

Atún en aceite de oliva, aceitunas y cebolla morada en mayonesa de la casa, acompañada de lechuga y tomate, servido en pan tajado.

SÁNDWICH DE POLLO \$25.000 cop

Pollo despechado, aceitunas y cebolla morada, en mayonesa de la casa, acompañada de lechuga y tomate, servido en pan tajado.

- WRAPS -

WRAP DE RES \$32.000 cop

Tiras de res a la parrilla, espinaca salteada, zanahoria al vapor, vinagreta de hierbas y queso rallado, servido en tortilla de trigo.

WRAP DE POLLO \$23.000 cop

Tiras de pollo a la parrilla, lechuga, cebolla blanca y salsa blanca de la casa servido en tortilla de trigo.

WRAP DE ATÚN \$23.000 cop

Atún en aceite, maíz tierno, cebolla morada y aceitunas, todo envuelto en tortilla de trigo con mayonesa ligera y hojas frescas

- SALCHIPAPA -

SALCHIPAPA SENCILLA \$20.000 cop

Papas francesas con paprica, salchicha americana en rodajas, salsa blanca de la casa y toque de ají criollo.

SALCHIPAPA ESPECIAL \$30.000 cop

Papas rustica, salchicha americana en rodajas, tocineta picada, queso cheddar, salsa blanca de la casa y toque de ají criollo.

- MALTEADAS -

MALTEADA DE CHOCOLATE \$20.000 cop

Helado de chocolate mezclado en leche, con cubos de hielo acompañada de syrup de chocolate y cacao en polvo.

MALTEADA DE FRUTOS DEL BOSQUE \$20.000 cop

Helado de vainilla mezclado en leche, con cubos de hielo acompañada de syrup de frutos rojos y cereza.