



**LA
CARTA
FUERTE**

**LA
DEL
MECATEO**



Los Arrieros
COCINA CULTURAL CAFETERA

DESDE 2004

21 AÑOS DANDO LORA

Por más de 21 años, hemos sido un espacio donde la tradición, los sabores y las historias de nuestra tierra cafetera se encuentran en cada plato. Hemos procurado crear un lugar donde el pasado y el presente de nuestra cultura culinaria se unen, donde cada visita es una experiencia para recordar y compartir. Queremos que te sientas como en casa, disfrutando la sazón que nuestros ancestros arrieros nos legaron.

Creemos que la cocina es un legado que debe perdurar. Nuestros platos están inspirados en el amor por nuestras raíces, en la vida montañera y en la riqueza del Paisaje Cultural Cafetero. Aquí, cada comida es una celebración de la historia, la familia y la comunidad.

Le apostamos a hacer con pasión, a cuidar cada detalle, desde los ingredientes locales hasta el proceso artesanal en nuestras preparaciones. Nuestros sabores no solo son un tributo a nuestras raíces, sino una promesa de calidad; y aunque la naturaleza nos hizo cambiar de sede, nos mantuvimos firmes, resilientes, hoy estamos aquí, más fuertes que nunca, para seguir compartiendo contigo nuestra herencia.

Queremos ofrecerte una experiencia única, donde podrás disfrutar de recetas tradicionales reinterpretadas con el alma de la arriería. Cada bocado te conecta con la esencia de la finca, la guadua y el calor de la leña. Es más que solo comer, es vivir la historia de una región que se refleja en cada plato.

Gracias por acompañarnos en este nuevo capítulo. Que cada momento que pases en Los Arrieros sea una experiencia para saborear, recordar y celebrar lo que somos.



3017764327



@losarrierosmanizales



3235639100

COCINA CULTURAL CAFETERA



NO APLICA
Domingos y
Festivos
12m a 3pm

BEBIDAS A PREPARAR

SODAS DE LA CASA	\$ 11.000
Tamarindo, Frutos Rojos, Frutos Amarillos.	
LIMONADAS TOP	\$ 8.000
Coco, Mango biche / maduro, Hierbabuena.	
LIMONADAS CLÁSICAS	\$ 6.000
De Panela o licuada.	
JUGO NATURAL (agua)	\$ 8.000
JUGO NATURAL (leche)	\$ 9.000
Maracuyá, Lulo, Mora, Fresa, Mango, Guanábana, Tomate de árbol, Guayaba dulce y Guayaba agria.	
LULADA	\$ 11.000
MALTEADAS	\$ 13.000
(Vainilla, Fresa, Brownie)	
MAZAMORRA	\$ 8.000
MILO FRIO	\$ 8.000
GRANIZADO DE CAFÉ	\$ 9.000
LATTE CARAMELO	\$ 9.000
ICED COFFEE	\$ 8.000

BEBIDAS LISTAS

ZUMO DE MANDARINA	\$ 8.000
MARACUMBÉ	\$ 9.000
TÉ HATSU	\$ 9.000
GASEOSA 350ml	\$ 5.000
Coca Cola, Zero, Soda, Colombiana, Manzana y Tamarindo. Refajo.	
TAMARINDO Preparada	\$ 6.000
JUGO HIT 250ml	\$ 4.000
AGUA SIN GAS	\$ 6.000
AGUA CON GAS	\$ 5.000
CERVEZA Tradicional	\$ 8.000
Póker, Club Dorada, Club Roja, Club Negra, Águila Original, Águila Light.	
OTRAS CERVEZAS	\$ 11.000
Rosada, Stella Artois, Corona original y 0%	

CAFÉ LOCAL ESPECIAL

ESPRESSO (corto /largo)	\$ 4.000
DOPPIO	\$ 6.000
AMERICANO	\$ 4.000
CAMPESINO	\$ 4.500
ARRIERO Amarillo	\$ 7.000
CARAJILLO	\$ 9.000
Ron, Brandy o Amaretto.	
CAPUCCINO Con licor	\$ 9.000
Crema de Ron o Amaretto.	
CAPUCCINO	\$ 7.000
CAPUCCINO Vainilla	\$ 8.500
CAPUCCINO Caramelo	\$ 8.500
LATTE (Café con leche)	\$ 7.000
MOCACCINO	\$ 8.500

BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE	\$ 6.000
MACANA	\$ 7.000
TÉ CHAI	\$ 8.000
INFUSIÓN de Hierbas	\$ 3.000
Manzana-Canela, Té negro, Mix de hierbas.	
INFUSIÓN de Frutas	\$ 7.000
Fruta deshidratada.	

PA' ANIMARSE UN POCO

CANELAZO	\$ 8.000
MOJITO	\$ 23.000
GIN TONIC	\$ 23.000
MARGARITA	\$ 23.000
TINTO DE VERANO	\$ 16.000
VINO DE LA CASA	\$ 85.000
AGUARDIENTE BOT.	\$ 97.000
RON 5 AÑOS BOTELLA	\$ 120.000



PA' DESAYUNAR

8.30 AM A 11.00 AM

YUYUNO BALANCEADO \$ 21.000

Huevos x2 (revueltos, pericos o en cacerola), muffin de chόcolo, fruta, yogurt griego, granola, miel. Bebida caliente (cafέ, aguapanela o chocolate).

YUYUNO MONTAÑERO \$ 21.000

Calentao' de frίjoles con arroz, chorizo, huevo frito, arepa y queso campesino. Bebida caliente (cafέ, aguapanela o chocolate).

MIGOTE de Chocolate \$ 17.000

Chocolate (en agua, aguapanela o leche). Con queso campesino, ducales, pan yuyuno, pandequesito y tostadas.

PA' EMPEZAR

CHUNCHULLA \$ 28.000

CHICHARRÓN \$ 26.000

CHORIZO 150gr \$ 17.000

MORCILLA 250gr \$ 17.000

Las 4 entradas de arriba se acompañan con arepa y papa al vapor con guacamole.

PATACONES X 6 \$ 13.000

Con hogao y suero costeño.

EMPANADAS X 6 \$ 14.000

De carne y papa. Con guacamole y ají.

AREPAS con hogao X 6 \$ 5.000

PA' ENDULZAR

POSTRES DE MAMÁ \$ 11.000

Leche asada, Brevas a la leña con queso campesino, Fresas o Duraznos con crema.

BROWNIE con Helado \$ 11.000

Sabores del helado: Vainilla, Fresa o Brownie.

TORTA ARTESANAL \$ 7.000

NO APLICA
Domingos y
Festivos
12m a 3pm

PA' ALGUIAR

POLVOROSA (Galleta) \$ 1.500

La clásica galleta manizaleña de la panadería La Favorita Artesanal!

PANDEQUESITO \$ 3.000

Suave y artesanal, 100% queso.

PAN YUYUNO \$ 2.000

Pan aliñado de alta calidad, suavcito!

MUFFIN de Chόcolo \$ 5.500

Horneado sin harinas, puro chόcolo!

MIGOTE de Chocolate \$ 17.000

Chocolate (en agua, aguapanela o leche). Con queso campesino, ducales, pan yuyuno, pandequesito y tostadas.

WAFFLE de Pandequeso \$ 20.000

Fruta y bola de helado con opción de 3 sabores (Vainilla, Fresa o Brownie).

AREPA de Chόcolo \$ 7.000

Mantequilla de vaca untadita y tajada de queso campesino encima.

AREPA BURGER \$ 12.000

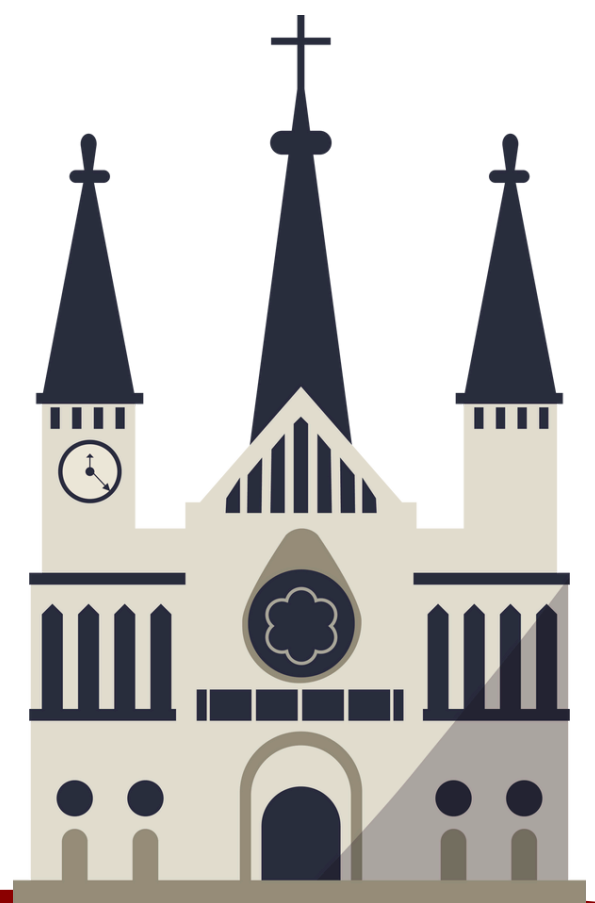
Carne selecta, tomate, queso Mozzarella.

CHORIPAPA \$ 15.000

Chorizo artesanal picado, papa francesa.

PICADA PERSONAL \$ 25.000

Chicharrón, chorizo, carne de res, papa criolla, tajada madura y arepa.



COCINA CULTURAL CAFETERA



PURO COLOMBIA

BANDEJA PAISA \$ 47.000

Chicharrón, carne molida, chorizo, morcilla, huevo, aguacate, fríjoles, arroz, tajada, arepa.

FRÍJOLE DE FINCA \$ 38.000

Olla con fríjoles garruditos y pezuña. Bandeja con chicharrón, tajada, arroz y arepa.

FIAMBRE Montañero \$ 38.000

En hoja. Pollo campesino, costilla, chorizo, huevo, plátano, papa, yuca, arroz y aguacate.

LENGUA en Salsa \$ 39.000

Arroz, aguacate, plátano, papa, yuca sudada.

SOBREBARRIGA en Salsa \$ 40.000

Se acompaña igual que la Lengua.

Sancocho de Gallina \$ 40.000

1/2 Gallina criolla.

Sancocho de Pollo \$ 36.000

2 Muslos de pollo campesino.

OLLAS DEL FINDE

Sábados, Domingos y Festivos

MIXTO 4 SOPAS \$ 41.000

Tazas: Mondongo, Ajiaco, Fríjoles y Sancocho. Proteína en salsa criolla a elegir: Muslo o espinazo o pierna de res.

SANCOCHO Trifásico \$ 44.000

Pollo campesino, espinazo, carne sudada.

AJIACO Santafereno \$ 36.000

SANCOCHO Espinazo \$ 36.000

MONDONGO \$ 36.000

Se acompañan con arroz, aguacate y arepa. El Mondongo incluye banano.

PA' LOS PEQUES

NUGGETS DE POLLO \$ 22.000

BROCHETA ASADA \$ 22.000

Papas fritas, jugo en cajita y mini brownie.



DESDE LA PARRILLA



CHURRASCO 350gr \$ 44.000

PUNTA de Anca 350gr \$ 44.000

BABY BEEF 300gr \$ 45.000

TOMAHAWK 500gr \$ 51.000

LENGUA Dorada \$ 39.000

SOBREBARRIGA Dorada \$ 40.000

COSTILLÓN de Cerdo \$ 40.000

CHULETÓN de Cerdo \$ 38.000

Lomo con hueso, chorizo y morcilla.

PARRILLADA Mixta \$ 44.000

Pierna de cerdo, Chorizo, Morcilla, Costilla, Chunchulla y Chicharrón.

Las carnes se acompañan de papa al vapor con guacamole y arepa.

PESCADOS

MOJARRA FRITA \$ 38.000

TRUCHA ASADA \$ 38.000

SALMÓN ASADO \$ 53.000

Platos acompañados con patacón y aguacate.

DEL GALPÓN

FILETE DE POLLO \$ 36.000

CHULETA DE POLLO \$ 36.000

Platos acompañados de papa al vapor con guacamole y arepa.



MENÚ VEGGIE



CAZUELA + BANDEJA \$ 25.000

Sopita, proteína vegetal, aguacate, papa al vapor y arroz.



Desde nuestros inicios, hace más de 21 años, cuando abrimos nuestras puertas en medio del paisaje montañoso de Manizales, hemos mantenido viva la herencia familiar y el cariño por nuestras raíces. Gracias al empeño y la pasión del equipo de colaboradores y el apoyo incondicional de nuestros comensales, Los Arrieros ha logrado convertirse en un lugar de encuentro para familias, amigos y viajeros.

Hoy, mirando hacia el futuro, seguimos con el mismo compromiso: ofrecer una experiencia auténtica donde el sabor de nuestra cultura se une con la calidez de nuestra gente. A todos ustedes, quienes han formado parte de esta historia, les agradecemos de corazón. Seguimos aquí, construyendo recuerdos, compartiendo alegrías y manteniendo vivas nuestras tradiciones.



Se informa a nuestros comensales que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por ti, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indica a la persona que te atiende si quieres que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indica el valor que deseas dar como propina.

En este establecimiento, las propinas son entregadas en su totalidad al equipo de colaboradores.

Si tienes algún inconveniente con el cobro de la propina, comunícate con la Superintendencia de Industria y Comercio al (601) 5920400 o en la línea gratuita: 01 8000 910165. También puedes radicar una queja en el correo: contactenos@sic.gov.co con el asunto "Queja cobro de propina".

COCINA CULTURAL CAFETERA