

# PICADAS

¡Perfectas para compartir y disfrutar!

PERSONAL - \$29.900

FAMILIAR (2 O 3 PERSONAS) - \$49.900

Una selección cuidadosamente elaborada de costilla, carnes, chorizo, chunchulli, chicharrón, queso asado, plátano maduro, papas criollas, cebolla, pimentón y guacamole, que celebra la riqueza y diversidad de la tradición andina, ideal para disfrutar en compañía. diversidad de la tradición andina, ideal para disfrutar en compañía.

**CHICHARRÓN CROCANTE - \$25.900**

Chicharrón crocante acompañado de queso asado, papa criolla, guacamole y un toque de chimichurri, en un equilibrio perfecto entre textura y sabor.

**PAR MONTAÑERO - \$18.500**

Dos chorizos premium acompañados de crepitas 100% artesanales, tomate fresco y chimichurri casero.

## Entradas

Lo mejor de la tierra, sobre papa criolla doradito en mantequilla

**PAPITAS AMERICANAS - \$14.000**

Papas criollas en una cremosa salsa de queso cheddar y mozzarella, realizadas con maízitos y toques de tocinita, para iniciar la experiencia.

**CHICHARRÓN CARAMELIZADO - \$14.900**

Chicharrón tierno y jugoso, servido sobre papa criolla y acompañado de un fresco guacamole que resalta su sabor.

**CHUNCHULLA - \$18.000**

Chunchulli asado a la perfección, presentado sobre papa criolla para mantener su esencia tradicional.

**PAPAS BELGAS - \$18.900**

¡Para los amantes del queso y la tocinita! Papas criollas cubiertas con queso mozzarella derretido, tocinita ahumada, maízitos, carne molida y queso cheddar.

**EMPAÑADAS CASERAS X6 \$9.000**

Elaboradas artesanalmente y servidas con las saladas de la casa, en una propuesta que realza el sabor tradicional.

# LAS MONTAÑERAS

SABORES DE MI TIERRA



## Almuerzos

¡Disfruta de nuestros deliciosos almuerzos especiales solo los fines de semana!

**CAZUELA DE FRIJOLES - \$23.900:**

Una deliciosa cazuela de frijoles caseros, maíz, carne molida, chicharrón, chorizo, plátano maduro, aguacate y arroz blanco, con todo el sabor del hogar y la tradición antioqueña.

**FIAMBRE MONTAÑERO - \$27.900**

Un plato lleno de historia y sazón: arroz blanco, papa, yuca, huevo cocido, costilla de cerdo, chorizo artesanal, plátano maduro, chicharrón crocante, pollo y un hogao casero lleno de sabor.

**LÉCHONA - \$13.900**

Un clásico regional que realza los sabores de la tradición, presentando la esencia refinada de nuestra tierra.

# Bebidas

JUGOS NATURALES

**\$7.500 EN AGUA | \$9.000 EN LECHE**

Guanábana, maracuyá, lulo, fresa, mango, mora.

**LIMONADAS- \$10.000**

Coco, hierbabuena, mango biche, cereza.

**SODA MICHELADA - \$7.500**

Mezcla de soda, jugo de limón y sal.

**SODAS SABORIZADAS -\$9.500**

Frutos rojos, frutos amarillos, sandía.

**INFUSIONES - \$6.500**

Frutos rojos, frutos amarillos, sandía.

**HEINEKEN \$8.500**

**3 CORDILLERAS \$7.500**

**SOL \$7.500**

**MARACUMBÉ - \$7.500**

Bebida refrescante de maracuyá, miel y caña.

## Bebidas calientes

**CHOCOLATE CON QUESO:**

Chocolate caliente servido con queso de páramo, un queso fresco con sabor a tradición.

**CAFÉ:**

Tinto campesino elaborado con grano 100% colombiano, que ofrece un sabor suave y auténtico.

**AGUAPANELA CON QUESO:**

Una combinación tradicional de aguapanela caliente y queso campesino.

Pide nuestros productos a domicilio.



(+57) 315 317 8821



Las\_MontanerasArepas



Las Montañeras

las mejores arepas rellenas

# Arepas

rellenas

## CON TODO - \$16.900

La favorita de la casa: Una creación completa que armoniza Chicharrón, maduro, carne molida, carne desmechada, chunchulla, mondongo, pollo desmechado, chorizo, maíz y hogao.

## PAISA - \$16.900

Un atributo a la tradición: Chicharrón, plátano maduro, carne desmechada, maíz, chunchulla, chorizo y guacamole.

## POLLO Y TOCINETA AHUMADA - \$16.900

Un atributo a tradición: Chicharrón, plátano Una fusión irresistible de pollo desmechado y tocinita ahumada, con queso, maíz y cebolla caramelizada, que despierta los sentidos con cada bocado.

## DE MI TIERRA - \$16.900

Inspirada en los sabores de la montaña, combina chicharrón, carne desmechada, plátano maduro, maíz y cebolla caramelizada en perfecta armonía.

## DE POLLO - \$16.900

Jugoso pollo desmechado sobre una arepa artesanal, acompañado la textura suave del plátano maduro , el crocante del maíz y la frescura del guacamole.

## DE SOLO CARNE- \$16.900

Selecciona tu proteína favorita y disfruta de una arepa que resalta la pureza de sus ingredientes y la esencia de nuestras raíces.

## CRUNCH - \$18.900

La textura crujiente del chicharrón, combinada con plátano maduro, queso rallado y guacamole, crea un contraste único en cada bocado.

## CHUNCHULLA - \$18.900

Un clásico reinterpretado, en el que chunchulla, plátano maduro y chicharrón se unen para ofrecer un sabor fiel a la tradición.



# LAS MONTAÑERAS

SABORES DE MI TIERRA



# Cayanas

Lo mejor de la tierra, sobre papa criolla doradita en mantequilla

## CHICHARRÓN CARMELIZADO - \$25.900

Chicharrón suavemente caramelizado sobre papa criolla, acompañado de queso doble crema, guacamole y sourcream, con un toque de plátano maduro que equilibra la propuesta.

## CAYANA MONTAÑERA - \$25.900

Carne desmechada en ropa vieja sobre papa criolla, realizada con queso doble crema, guacamole y sourcream, para una experiencia que refleja la esencia montañera.

## CAYANA MIXTA - \$27.900

La perfecta unión de carne desmechada en ropa vieja y chicharrón caramelizado, servida sobre papa criolla y complementada en queso doble crema, guacamole y sourcream.

## POLLO, MAICITOS Y MADURO - \$25.900

Pollo desmechado, maicitos dulces y plátano maduro se integran en una base de papa criolla con queso doble crema, guacamole y sourcream evocando sabores tradicionales.

# Hamburguesas

Con la mejor carne 100% artesanal

## PORK BURGER - \$24.900

Chicharrón caramelizado y queso cheddar se funden en un suave pan brióche, acompañado de cebolla crispy, tomate, lechuga y nuestras salsas, complementado con papas criollas.

## SUPREMA BURGER - \$27.900

Tres carnes a la parrilla con triple queso cheddar derretido y tocinita ahumada, realizadas con cebolla caramelizada y servidas en pan brióche, acompañadas de papas criollas.

## SUPREMA BURGER - \$27.900

Tres carnes a la parrilla con triple queso cheddar derretido y triple tocinita ahumada, complementadas con cebolla caramelizada y servidas en pan brióche, para una experiencia gastronómica de alto nivel, junto a papas criollas.

## MUY CLÁSICA - \$22.000

Carne a la parrilla jugosa con queso cheddar derretido, cebolla caramelizada, tomate y lechuga en pan brióche, acompañada de papas criollas, en un homenaje moderno a lo tradicional.

## LA BURGER DEL CHEF - \$27.900

Una creación exclusiva con carne a la parrilla, pan brióche, tostados triturados, queso asado, tocinita ahumada, miel melona de mora y cebolla caramelizada, complementada con tomate, lechuga y papas criollas para los paladares exigentes.

## LA MAESTRA - \$27.900

Carne a la parrilla con queso cheddar derretido, tocinita ahumada y crujientes tostados, combinada con sour cream, piña calada, queso asado y cebolla caramelizada en pan brióche, servida con papas criollas, en una sinfonía de sabores.

## CRUNCH - \$27.900

Dos jugosas carnes a la parrilla se unen al queso cheddar derretido, abundante tocinita y una mezcla de cebolla caramelizada y crispy, en un pan brióche acompañado de papas criollas para un toque crujiente.

## LA MONTAÑERA - \$27.900

La especialidad de la casa, donde carne a la parrilla y desmechada se funden con un cremoso guacamole, queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate y lechuga en pan brióche, acompañada de papas criollas, representando lo mejor de nuestra tradición.

