

PICADAS

¡Perfectas para compartir y disfrutar!

PERSONAL - \$29.900

FAMILIAR (2 O 3 PERSONAS) - \$49.900

Una selección cuidadosamente elaborada de costilla, carnes, chorizo, chunchulla, 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 arepitas 100% artesanales, tomate fresco y chimichurri casero.

Entradas

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

PAPITAS AMERICANAS - \$14.000

Papas criollas en una cremosa salsa de queso cheddar y mozzarella, realizadas con maicitos y toques de tocino, 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

Chunchulla asada a la perfección, presentada sobre papa criolla para mantener su esencia tradicional.

PAPAS BELGAS- \$12.900

¡Para los amantes del queso y la tocino! Papas criollas cubiertas con queso mozzarella derretido, tocino ahumado, maicitos, carne molida y queso cheddar.

EMPANADAS CASERAS X6 \$9.000

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

LAS MONTAÑERAS

SABORES DE MI TIERRA



Almuerzos

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

CAZUELA DE FRIJOLAS- \$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.

LECHONA - \$13.900

Un clásico regional que realiza 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 canela.

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 tocineta 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



Cayanitas

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

CHICHARRÓN CAMELIZADO - \$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 con 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 brioche, 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 tocineta ahumada, realizadas con cebolla caramelizada y servidas en pan brioche, acompañadas de papas criollas.

SUPREMA BURGER - \$27.900

Tres carnes a la parrilla con triple queso cheddar derretido y triple tocineta ahumada, complementadas con cebolla caramelizada y servidas en pan brioche, 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 brioche, 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 brioche, tostacos triturados, queso asado, tocineta ahumada, mermelada 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, tocineta ahumada y crujientes tostacos, combinada con sour cream, piña calada, queso asado y cebolla caramelizada en pan brioche, 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 tocineta y una mezcla de cebolla caramelizada y crispy, en un pan brioche 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 brioche, acompañada de papas criollas, representando lo mejor de nuestra tradición.