




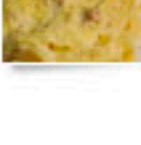
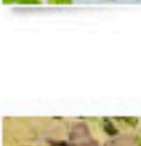
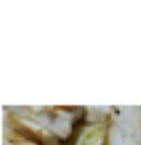

ENTRADAS

	Aritos de Cebolla	\$5,500
	Bruchetas Napolitanas	\$5,900
	Carpaccio	\$11,000
	Palitos crocantes	\$4,500
	Camarones gratinados	\$12,500
	Aritos de Calamar	\$8,900

CREMAS

	Pollo	\$8,500
	Tomate	\$8,500
	Marinera	\$12,500

PASTAS





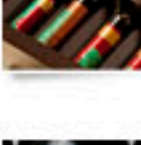

	Camarones con champinones	\$17,500	\$21,500
	Frescos y jugosos camarones con champiñones marinados en las salsas de la casa, base de tomate natural o salsa blanca, queso parmesano y pan francés.		
	Pasta Atun	\$16,500	
	Lomitos de atún, aceitunas verdes en deliciosa salsa de queso acompañado de queso parmesano y pan francés.		
	Pasta Bolognesa	\$11,500	\$16,900
	Exquisita combinación de carnes molidas en suave base de tomate natural con toques de queso parmesano y pan francés.		
	Pasta Carbonara	\$14,800	\$18,500
	Deliciosos trozos de tocineta ahumada, jamón, salsa blanca, queso parmesano y pan francés.		
	Pasta Thai	\$14,500	\$16,500
	Exquisita variedad de vegetales en salsa teriyaki acompañado de pollo en julianas, ajonjolí y pan francés.		
	Pasta Stroganof	\$16,500	\$21,500
	Julianas de lomo de res con champiñones en salsa original (mostaza dijon y pimienta) queso parmesano y pan francés.		
	Pasta Alfredo	\$13,900	
	Deliciosa salsa blanca a base de crema de leche con julianas de pollo a la plancha queso parmesano y pan francés.		

PIZZAS AL HORNO

Los precios son para: Personal, Dos Personas y Familiar

	Vegetales	\$8,500	\$14,500	\$31,600
	Frescos champiñones, tomates, pimentón asado, cebolla y queso mozzarella.			
	Carnes	\$13,000	\$21,000	\$44,000
	Combinación de finas carnes: jamón ahumado, tocineta, salami, y queso mozzarella.			
	Ranchera	\$12,500	\$19,500	\$43,000
	Combinación de tocineta, rodajas de salchichas rancheras asada maíz dulce, tomate marinado en casa y queso mozzarella.			
	Espinaca	\$9,200	\$15,000	\$33,000
	Queso mozzarella y espinaca en salsa de queso con toques de maíz dulce.			
	Hawaiana	\$8,800	\$14,500	\$38,000
	Queso mozzarella, trozos de piña caramelizada y jamón ahumado.			
	Antioquenax	\$13,800	\$22,000	\$54,000
	Queso mozzarella, aguacate, maíz dulce, maduritos, chicharroncitos y chorizo.			
	Tocineta	\$9,800	\$16,500	\$42,000
	Deliciosos trozos de tocineta, jamón ahumado y queso mozzarella.			
	Camarones	\$15,700	\$23,000	\$64,000
	Frescos camarones, jamón ahumado y queso mozzarella acompañada de salsa tártara.			

VINOS

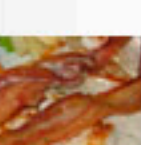
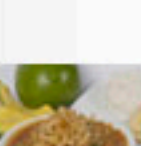
	Vino caliente copa	\$7,500	
	CHILE, Cousio Macul Don Luis, joven	\$22,000	\$38,000
	Gato Negro Joven	\$22,000	\$38,000
	Cabernet Sauvignon Sauvignon Blanc.		
	Castillo Molina/ Reserva	\$35,000	\$65,000
	Cabernet Sauvignon/ Chardonnay		
	JP Chenet 200 ml/ Rose	\$38,000	
	Argentina	\$69,000	

PASTAS Y LASAGNAS AL HORNO


Pastas

	Pasta Camarones	\$15,800
	Jugosos camarones y champiñones en base de tomate natural y queso parmesano.	
	Pasta Ranchera	\$13,000
	Deliciosa salchicha ranchera y tocineta combinada con base de tomate natural hecha en casa.	
	Pasta Pollo	\$13,000
	Deliciosa pasta con pollo desmechado en su salsa, champiñones y queso parmesano.	
	Pasta Napolitana	\$10,200
	Jugosos trozos de tomate marinados en casa, albahaca queso mozzarella y queso parmesano con una base de tomate natural.	
	Lasagna Carne	\$17,900
	Mezcla de carne de res y cerdo en base de tomate natural acompañada de fresca pasta hecha en casa y pan francés.	
	Lasagna Pollo	\$17,900
	Jugoso pollo en base de tomate natural acompañada de fresca pasta hecha en casa y pan francés.	




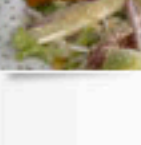
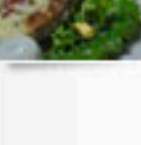
CARNES Y CAZUELAS

	Solomito a la plancha	\$19,500	
	Jugosos medallones de solomito a la plancha, acompañada de papas a la francesa y variedad de vegetales.		
	Pollo a la plancha	\$17,800	
	Jugoso filete de pollo a la plancha con tocineta, acompañada de papas a la francesa y variedad de vegetales.		
	Cazuela antioquena	\$9,800	\$14,000
	Frijoles, maicitos, carne desmechada, chicharroncitos, viruta de papa, aguacate y madurito, acompañado con arroz y arepa.		

PORTOBELLOS

	Portobello cuatro quesos	\$12,000
	Champiñón gratinado en salsa de cuatro quesos acompañada de vegetales.	

ENSALADAS

	Del Cheff	\$11,900
	Mixtura de lechuga verde, albahaca, zuquinni, pimentón asado jugosos tomates marinados, maicitos dulces, huevos de codorniz y queso parmesano.	
	Coralina de mar	\$19,500
	Mezcla de lechugas con camarones, palmitos, anillos de calamar, cebolla, tomate de la casa, aceitunas verdes y champiñones acompañadas con reducción francesa.	
	Ensalada de Atun	\$15,000
	Lomitos de atún, piña, maicitos, champiñones salteados aderezados en salsa de yogurt y acompañados en fresca lechuga.	
	De la huerta	\$14,000
	Fresca mezcla de lechugas, cebolla, pepino, tomate, champiñones frescos, julianas de zanahoria, aguacate, queso mozzarella, jamón bajo en grasa, parmesano y vinagreta de la casa.	
	Cesar con pollo	\$14,500
	Deliciosa combinación de lechuga romana, tomates marinados, crotones de pan, julianas de pollo acompañado de huevos de codorniz y queso parmesano, aderezada con una salsa cesar hecha en casa.	



CANELONES

	Canelón marinero	\$17,500
	Jugosos frutos del mar, tomates marinados en casa, champiñones, queso mozzarella y parmesano acompañado de vegetales.	
	Canelón de Pollo	\$13,500
	Pollo desmechado, champiñones, queso mozzarella y parmesano acompañado de vegetales.	
	Canelón de Carne	\$13,500
	Deliciosa combinación de carne de res y cerdo, champiñones, queso mozzarella y parmesano acompañado de vegetales.	

MENU INFANTIL

	Papas a la francesa	\$7,800
	Pizza Hawaiana	\$6,500
	Pizza de Jamon y Queso	\$6,500

POSTRES

	Tiramisu	\$6,500
	Cheesecake ciruela	\$6,500

BEBIDAS

	Te de Frutas	\$5,000
	Jugos	\$4,500
	Limonada	\$3,500
	Cremoso de mandarina	\$5,000
	Malteadas	\$6,000
	Cerveza	\$7,000
	Capuccino	\$6,000
	Opera	\$6,000