



La Colina Hotel
Spa

Menú

*Hemos diseñado este menú con ingredientes de la región, frescos,
y de la mejor calidad, para que tengas una experiencia deliciosa.
Que disfrutes cada bocado.*

• SNACKS •

- **Sándwich tres quesos**

\$28.000

Queso Gouda, Mozzarella y Sabana en pan de masa madre, acompañado de tomates confitados en miel de peperoncino.

- **Tartin de trucha**

\$20.000

En tostada de pan de masa madre, con una cama de guacamole, la trucha en tajadas finas, se mezcla con una ensaladilla de aceite de oliva, cebolla roja, alcaparras, mostaza y soya, coronado con nubes de sour cream.

- **Quesadilla de pollo**

\$36.000

2 tortillas de harina con una mezcla de queso Mozzarella y Sabana derretidos, pollo desmechado, acompañado de guacamole y cilantro.

- **Empanadas**

\$20.000

4 empanadas de carne, acompañadas de ají criollo y limón en gajos.

- **Patacón verde**

\$20.000

Acompañado con guacamole y hogao.

**Los platos incluyen el impuesto al consumo*

La Colina Hotel
Spa

• ENTRADAS •

- **Sopa de tomate estilo La Colina**

\$35.000

Sopa de tomate con pollo desmechado, adornada con arepas crujientes y sour cream. Acompañado de una ensalada de pico de gallo, maíz tierno y aguacate.

- **Nachos de arepa**

\$25.000

Arepas crujientes, con queso campesino rallado, crema de leche, frijol precocido, pico de gallo, recorte de chicharrón y salsa criolla.

- **Chicharrones con puré de plátano y salsa criolla**

\$22.000

Trozos de chicharrón previamente marinados en una cama de pure de plátano maduro, con queso campesino y salsa criolla.

- **Chorizo con arepa**

\$22.000

Chorizo Santarrosano a la parrilla, acompañado de arepa crujiente, sobre una cama de pure de arepa.

- **DIP de berenjena ahumada**

\$23.000

Con toques de aceite de oliva, paprika dulce y perejil. Acompañada con arepas fritas.

**Los platos incluyen el impuesto al consumo*

• FUERTES •

- **Arroz cremoso de chicharrón**

\$36.000

Arroz parborizado cremoso en la base, panceta de cerdo tajada en el centro previamente marinada, zumo de limón y puntos de alioli encima del arroz.

- **Lomo con pasta y salsa de hongos**

\$59.000

Jugosos medallones de lomo de res sobre fettuccine al dente, bañados en una suave salsa de hongos con crema de leche, queso parmesano y un toque de perejil fresco.

- **Trucha a la plancha con puré de platano maduro**

\$36.000

Trucha de 250 gms dorada al punto, sobre un puré sedoso de plátano maduro, acompañada de ensalada de mango biche, polvo de cilantro y un delicado alioli que realza su sabor.

- **Pollo en salsa de champiñones**

\$36.000

Filete de pechuga en salsa de champiñones, acompañado de ensaladilla y puré de plátano.

- **Ensalada Cesar**

\$35.000

Cogollos europeos frescos, crujientes crotones, láminas de parmesano, y trozos de pollo a la plancha, todo bañado en una clásica salsa cesar.

- **Escalope de cerdo gratinado**

\$38.000

Medallones de cerdo apanados, gratinados con queso mozzarella y parmesano en una salsa con base de crema de leche; acompañado de papas a la francesa.

**Los platos incluyen el impuesto al consumo*

• TÍPICOS •

- **Cazuela de frijoles**

\$33.000

Tradicional cazuela de frijoles con chicharrón, chorizo, aguacate, huevo, plátano maduro y hogao; acompañado de arepa y arroz.

- **Ajiaco**

\$29.000

Cremosa sopa típica colombiana, hecha con 3 variedades de papa, maíz y pollo, saborizada con guasca fresca. Acompañado de arroz, aguacate, alcaparras y crema de leche.

- **Desgranado de pollo**

\$28.000

Sabrosa combinación de pollo desmechado, chorizo santarrosano, mazorca desgranada, crema de leche, queso mozzarella y ripio de papa.

- **Morrillo en salsa cremosa**

\$38.000

Corte jugoso de res debido a su cocción lenta 12 horas, bañado por una salsa cremosa de la casa, acompañada de papas a la francesa.

**Los platos incluyen el impuesto al consumo*

La Colina Hotel
Spa

• POSTRES •

- **Hojuelas con helado**

\$16.000

- **Queso con bocadillo derretido**

\$14.000

- **Cheese cake**

\$20.000

**Los platos incluyen el impuesto al consumo*

La Colina Hotel
Spa

• VINOS •

• BLANCOS

Tarapacá Sauvignon Blanc	\$90.000
Finca las Moras Chardonay	\$95.000
Lambrusco	\$90.000
Champagña Chandon Semi Sec	\$150.000

• TINTOS CHILENOS Y ARGENTINOS

Tarapacá Cabernet S. Reserva	\$120.000
Tarapacá Cabernet Sauvignon	\$98.000
Cousiño Macul Merlot	\$110.000
Finca Moras Malbec	\$98.000
Finca las Moras Malbec Reserva	\$150.000

• TINTOS ESPAÑOLES

Ramon Bilbao Crianza	\$170.000
Enate cabernet-merlot	\$180.000
Jarra de Sangría	\$60.000

• VINO DE LA CASA

Rosaleda Chileno Tinto, Rosado o Blanco	\$40.000
1 copa de vino	\$15.000

**Los platos incluyen el impuesto al consumo*

• LICORES •

Whisky Buchanas 12 años	\$160.000
Whisky Old Pard 500 ML	\$190.000
Tequila Centenario Reposado (botella)	\$170.000
Baylies	\$78.000
Ron Viejo de Caldas Tradicional	\$50.000
Aguardiente Antioqueño Tapa azul	\$45.000
Aguardiente Amarillo	\$45.000

• BEBIDAS •

Jugos naturales en agua	\$6.000
Jugos naturales en leche	\$9.000
Gaseosas	\$7.000
Bretaña	\$8.000
Limonada Natural	\$7.000
Cerveza Nacional	\$8.000
Cerveza Importada	\$12.000
Cerveza Artesanal	\$10.000

**Los platos incluyen el impuesto al consumo*