

DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL _____ 21.100

Jugo y fruta de temporada, variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente

DESAYUNO AMERICANO _____ 31.900

Jugo y fruta de temporada, huevos al gusto, variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente

DESAYUNO TÍPICO _____ 39.700

Jugo y fruta de temporada, caldo de papa y carne, tamal típico, variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente

DESAYUNO TOCAREMA _____ 51.100

Jugo y fruta de temporada, beef steak a caballo (150gr), huevos fritos, variedad de panes, mantequilla, mermelada, bebida caliente y patacón

DESAYUNO GRAND SLAM _____ 37.400

Jugo y fruta de temporada, pancakes, salchichas rancheras, huevos al gusto, variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente

DESAYUNO RANCHERO _____ 34.000

Jugo y fruta de temporada, huevos fritos con tocineta, salsa ranchera y jalapeños sobre tortilla de maíz, variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente

HUEVOS AL GUSTO _____ 8.300

Huevos fritos, tibios, revueltos o pericos

PANCAKES _____ 16.600

Pancakes con azúcar glass y sirope

PORCIÓN DE JAMÓN _____ 6.700

PORCIÓN DE QUESO _____ 8.900

Mozzarella, campesino o doble crema.

PORCIÓN DE SALCHICHAS _____ 7.800

Asadas a la plancha.

PORCIÓN DE TOCINETAS _____ 10.500

Asadas a la plancha.

PORCIÓN DE BANANO _____ 3.300

PORCIÓN DE MANZANA _____ 6.200

MILO _____ 9.800

Preparación en leche entera o deslactosada.

VASO DE LECHE _____ 6.500

Leche entera, deslactosada, almendras

YOGURT _____ 6.700

Fresa, melocotón, o mora (10 Oz).

PORCIÓN DE TOSTADAS _____ 6.200

CANASTA DE PAN _____ 11.200

CEREAL CON LACTEOS _____ 8.700

Choco krispis, zucarcitas, con flakes o granola.

PORCIÓN DE FRUTA _____ 7.800

Fruta de temporada.

CALDO DE CARNE _____ 10.000

OMELET AL GUSTO _____ 9.800

Añición de maíz, queso, champiñones, jamón, salchicha y tocineta.

MINI TAMAL TÍPICO _____ 8.700

Preparación típica del tolima.

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO A LA TOSCANA _____ 34.400

Finas láminas de lomo marinado con 3 pimientos, espinaca emulsionada, leche y queso crema, acompañado de tostadas.

CEVICHE DE CAMARÓN _____ 36.300

Al estilo colombiano con cebolla, cilantro, zumo de limón, salsa de tomate y ají.

TÁRTARE DE SALMÓN Y AGUACATE _____ 40.600

Acidulado con limón y especias, con aguacate, cebolla en salsa teriyaki, aceite de oliva y pesto de albahaca.

CEVICHE DE AGUACATE _____ 38.500

Camarones frescos marinados, en aguacate

ENTRADAS CALIENTES

CREMA DE LA CASA _____ 14.000

A su elección (champiñones frescos, cebolla, pollo con champiñones).

SOPA CABELLOS DE ANGEL _____ 12.300

SOPA DE VERDURAS _____ 12.300

CREMA MEXICANA _____ 14.600

Tomates frescos, aguacate, queso campesino, cilantro y tortillas de maíz.

PARA PICAR

EMPANADAS DE CARNE _____ 18.800

4 crocantes empanadas con limón, ají o dulce de piña.

EMPANADAS DE QUESO _____ 18.800

4 crocantes empanadas con limón, ají o dulce de piña.

EMPANADAS MIXTAS _____ 20.700

2 crocantes empanadas de carne y 2 de queso, con limón o dulce de piña.

TOSTONES CON HOGAO Y QUESO _____ 18.500

Patacones con queso fundido y delicioso hogao de la casa.

PICADA TOCAREMA _____ 49.900

Empanadas de carne, chicharrón, chorizo, morcilla, papa richi, patacón, guacamole, ají y hogao.

SUCHICHARRON _____ 36.300

Chicharrón, arepa, morcilla, patacón, salsa criolla y ají de la casa.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR _____ 24.600

Mezcla de lechugas, croutones, queso parmesano y salsa cesar.

ENSALADA CESAR CON POLLO _____ 34.000

Mezcla de lechugas, croutones, queso parmesano y finas láminas de pechuga de pollo acompañada de salsa cesar.

ENSALADA DE FRUTAS ESPECIAL _____ 19.300

Frutas de temporada acompañada de queso campesino y crema chantilly.

ENSALADA DE FRUTAS _____ 17.300

Frutas de temporada fresca.

ENSALADA CARIBEÑA _____ 34.000

Mezcla de lechugas, melón, piña, coco en láminas y pechuga de pollo con vinagreta de mandarina y leche de coco.

PASTAS

SPAGUETI BOLOÑESA _____ 36.000

SPAGUETI CON POLLO _____ 36.000

SPAGUETI NAPOLITANA _____ 36.000

SPAGUETI CARBONARA _____ 36.000

SPAGUETI A LA MARINERA _____ 44.300

SPAGUETI AL PESTO _____ 36.000

ARROCES

ARROZ CON POLLO _____ 37.200

Al estilo de la casa, con salsa vizcaína, verduras, y salchichas se sirve con rodajas de tomate, huevo duro y papa francesa.

ARROZ AL ESTILO THAIANDES _____ 45.400

Salteado de pollo, cerdo, jamón york, camarón mezclado con verduras y aromatizado con hierbabuena, servido con chips de plátano.

ARROZ A LA MARINERA _____ 65.200

Salteado de camarones, mejillón, calamar, arvejas, pescado a la parrilla, bisque y vizcaína servido con chips de plátano.

TÍPICOS

PESCADO DE LA REGION EN SALSA _____ 49.900

CRIOLLA O FRITO

Posta de bagre del Río Magdalena, acompañado de arroz blanco y patacón.

BANDEJA PAISA _____ 55.900

Frijoles, carne en polvo, morcilla, chorizo, tajadas de maduro, corona de chicharrón y huevo frito acompañado con aguacate, arroz blanco y arepa.

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN AL ESTILO ORIENTAL _____ 71.600

Asado a la plancha sobre verduras al wok, se sirve con reducción de teriyaki y ajonjolí tostado sobre el pescado, una guarnición de su elección.

SALMÓN MARINERA _____ 86.600

Filete de salmón con mixtura mariscos en salsa bisquet, leche de coco y crema de leche

FILETE DE PESCADO A LA MARINERA _____ 63.400

Pescado fresco según temporada bañado en salsa marinera, servido con arroz blanco y patacón.

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA _____ 51.100

Pescado fresco de temporada con una guarnición de su elección y verduras salteadas.

CAZUELA DE MARISCOS _____ 74.100

Selección de mariscos flambeados en brandy, bisquet, leche de coco, picadillos, tabasco, acompañado de arroz y chips de plátano.

LANGOSTINOS REBOZADOS AL COCO _____ 86.200

8 Langostinos U15 marinados, rebozados, apanados en una mezcla de coco y queso parmesano, acompañado de papa francesa y chutney de mango.

MOJARRA FRITA _____ 49.900

Crocante mojarra servida con patacón y arroz.

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

HAMBURGUESA TOCAREMA _____ 40.800

Carne de res 100% artesanal, pan artesanal, verduras, queso mozzarella, champiñones, cebolla grille, tocineta, acompañado de papa francesa.

HAMBURGUESA GAUCHA _____ 38.500

Carne de res 100% artesanal, pan artesanal, verduras, queso mozzarella, chorizo de temera, pimentón morron, chimichurri, acompañada de papa francesa.

HAMBURGUESA QUESO _____ 34.000

Carne de res 100% artesanal, pan artesanal, verduras, doble porción de queso mozzarella, champiñones, cebolla grille, tocineta, acompañada de papa francesa.

CLUB SANDWICH _____ 40.800

Suprema de pollo parrilla, huevo, tocineta, jamón, queso y verduras, acompañado de papa francesa.

SANDWICH DE ATÚN _____ 39.700

Mezcla de atún, mayonesa, picadillos, verduras, acompañado de papa francesa

SANDWICH DE POLLO GRILLE _____ 39.700

Pan molde con pechuga de pollo a la parrilla bañado en salsa de champiñones, gratinado con queso parmesano, servido con papa francesa.

PERRO CALIENTE _____ 21.100

Pan artesanal, salchicha americana, queso y papa ripio, acompañado de dulce de piña.

SALCHIPAPA _____ 22.600

Salchicha llanera y papa francesa

MENU VEGANO

VEGANO _____ 32.900

Crema de tomate, pad thai con verduras, acompañado de aguacate

VEGETARIANO _____ 32.900

Canelones de palmitos gratinados, crocante de tortilla rellena de frijol refrito, lechuga y aguacate con puré de papa gratinada

AVES Y CARNES

POLLO AL CURRY THAIANDES _____ 46.500

Cubos de pechuga salteados con verduras al estilo oriental, almendras, un toque de salsa curry en leche de coco y bechamel, servido con una guarnición a su elección.

POLLO TROPICAL _____ 46.500

Medio pollo deshuesado a la parrilla, bañado en reducción de bechamel con crema de leche y aguardiente, servido con melocotón y banana caramelizado.

FINGER DE POLLO CON PANKO Y AJONJOLI _____ 29.400

Suprema de pollo apanada en panko y ajonjolí, acompañada de salsa BBQ

FINGER DE POLLO CON PARMESANO Y COCO _____ 29.400

Suprema de pollo apanada en parmesano y coco, acompañada de chutney de mango

LOMO SALTADO _____ 55.700

Lomo fino en julianas salteado al estilo peruano con cebolla roja, tomate cherry, pimentón y pimienta negra, acompañado de papas en casco fritas y servido con arroz.

LOMO A LAS 3 PIMIENTAS CON ESPINACA _____ 55.700

Medallón a la parrilla en salsa al vino tinto, servido con espinacas en reducción de aguardiente con crema de leche, servido con una guarnición de su elección.

PARRILLA

Los productos de la parrilla tienen dos opciones de acompañamiento a elección del cliente; papa francesa, patacón, arroz, croquetas de yuca, ensalada, papa casco.

NEW YORK STEAK _____ 61.800

Lomo ancho de 400 gr, marmoleado y madurado.

BABY BEEF _____ 66.600

Corte de Lomo fino madurado de 300 gr.

CHURRASCO _____ 62.500

Lomo ancho madurado en corte mariposa de 400 gr.

PUNTA DE ANCA _____ 64.800

Carne madurada en corte mariposa "picaña" de 400 gr.

PECHUGA A LA PLANCHA _____ 44.000

Jugosa pechuga de pollo a la plancha.

COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BBQ _____ 55.700

Braseadas y bañadas en BBQ.

POLLO PARRILLA _____ 45.400

Medio pollo deshuesado, marinado, y asado a la parrilla.

BEBIDAS

JUGO DE FRUTA NATURAL EN AGUA _____ 9.000

Maracuyá, con hierbabuena, lulo, fresa, piña con albahaca, naranja, guanábana, mora, mago, melón y papaya

JUGO DE FRUTA NATURAL EN LECHE _____ 9.600

JUGO DE MANDARINA _____ 16.900

LIMONADA NATURAL _____ 6.400

LIMONADA CEREZADA _____ 9.300

LIMONADA DE COCO _____ 19.200

PIÑA COLADA SIN LICOR _____ 19.200

MALTEADAS _____ 19.200

POSTRES

COPA DE HELADO _____ 14.800

Tres bolas de helado a su elección. Sabores de chocolate, veteado de mora, fresa o vainilla.

EXPLOSIÓN DE SABORES INSEPARABLES _____ 13.700

Deliciosa mezcla de arequipe con queso fundido y melocotón.

FLAN DE CARAMELO _____ 12.200

Postre de leche al horno, con bola de helado de su elección.

PEACH MELBA _____ 17.100

Durazno en almibar, bola de helado de vainilla y dulce de mora.

BROWNIE CON HELADO Y MASMELO _____ 17.100

Servido con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

BANANA SPLIT _____ 22.600

Banana servida con 3 bolas de helado, chantilly, queso campesino y salsa de chocolate.