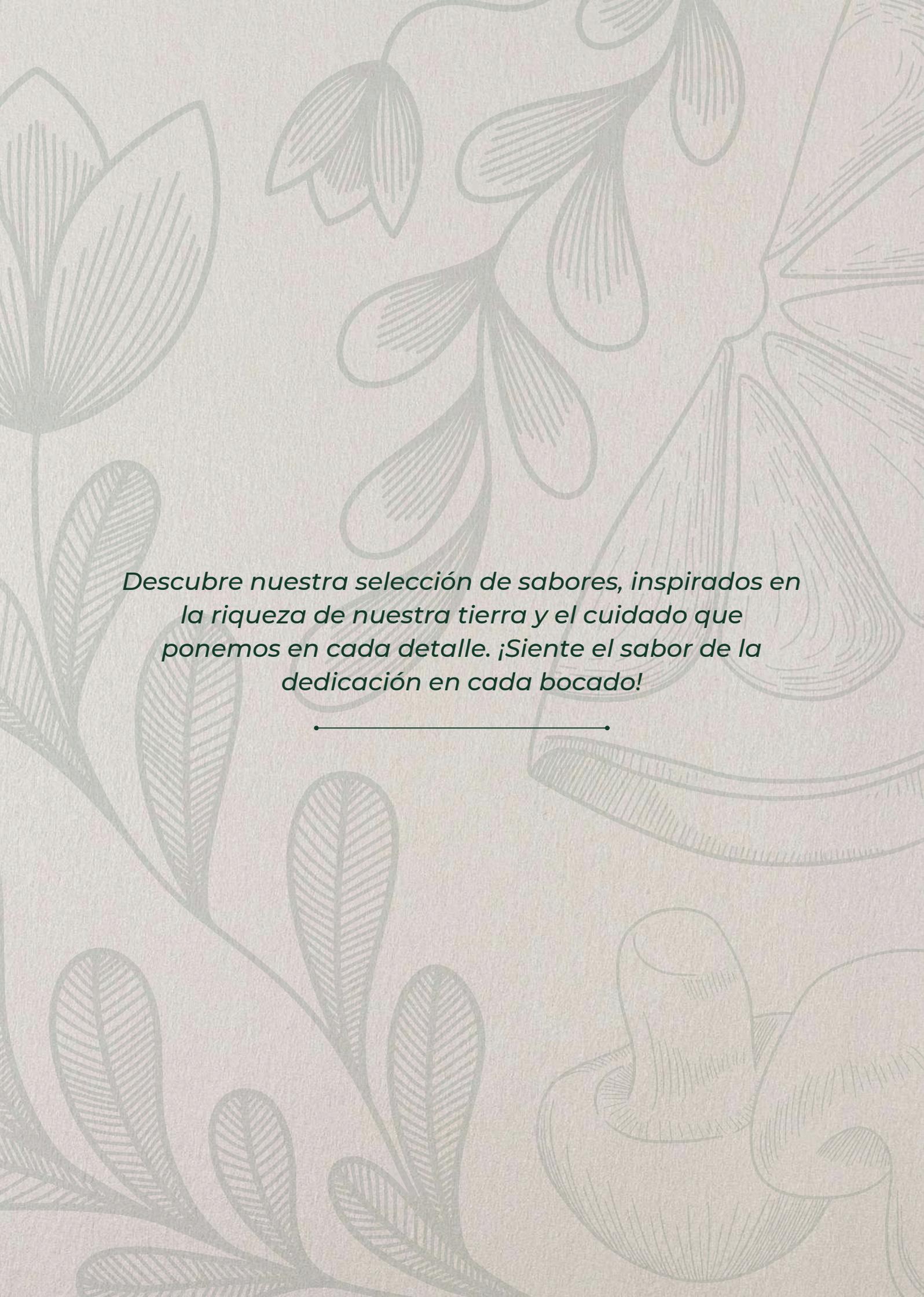
The background features a light green, textured surface with faint, detailed botanical line drawings. On the left, there are several leaves with prominent veins. In the center and right, there are clusters of flowers or seed pods, some with long, pointed petals or pods. The overall style is elegant and naturalistic.

MENÚ
LOS
COLIBRÍES

By
AMANATU



Descubre nuestra selección de sabores, inspirados en la riqueza de nuestra tierra y el cuidado que ponemos en cada detalle. ¡Siente el sabor de la dedicación en cada bocado!

ENTRADAS

Tabla de quesos

\$85.000

Variedad de quesos, uvas, aceitunas, jamón, chorizo, salami, galletas, tostadas, mermelada y queso crema. Ideal para compartir entre dos.

Ceviche de chicharrón

\$28.900

Tocino de cerdo acevichado acompañado de chips de platano.

Empanaditas

\$19.900

Cuatro empanadas de res y pollo acompañadas de crema agria al cilantro.

Arepitas quimbayas

\$19.900

Cinco arepas de maíz blanco acompañadas de hogao y queso mozzarella.

Arepa de choclo

\$19.900

Arepa de maiz tierno rellena de queso campesino y acompañada de suero costeño.

Mazorcada

\$20.900

Maíz tierno con tocineta, queso costeño, papa ripio y salsa de ajo.

Choripapa

\$22.900

Chorizo de cerdo acompañado de papas a la francesa y queso costeño.

PLATOS FUERTES

Lasaña napolitana *Res o pollo* \$37.000
Acompañada de pan.

Lasaña vegetariana *Espinaca y riccota* \$37.000
Acompañada de pan.

Pasta carbonara *spaghetti o fettuccini* \$32.800
Pasta con tocineta, parmesano y cilantro, acompañada de pan.

Pechuga a la plancha \$37.000
compañada de papas a la francesa, ensalada del huerto y chimichurri.

Sandwich club \$35.000
Pan ciabatta relleno de pollo a la plancha, huevo, lechuga, tomate, queso mazarella, jamón de cerdo y mayonesa de cilantro. Acompañado de papas a la francesa.

Ternera strogonoff \$43.500
Estofado de res con champiñones acompañado de pan.

Salmón tropical \$46.900
Filete de salmón en salsa de frutos amarillos acompañado de ensalada del huerto y patacones.

Trucha en salsa de champiñones \$40.000
Trucha bañada en crema de champiñones acompañada de ensalada del huerto y patacones.

PIZZAS

Hawaiana

Piña calada, jamón de cerdo y mozzarella.

\$21.500

Pollo y champiñones

Pollo desmechado, champiñones y mozzarella.

\$22.500

prosciutto

Jamón serrano, queso mozzarella y aceitunas verdes.

\$26.500

Española

Peperoni, chorizo español y mozzarella.

\$24.700

Vegetariana

Pimentón, champiñones, cebolla, aceitunas y mozzarella.

\$21.500

° *Nuestras pizzas son personales
(4 porciones) y de un solo sabor* °

ADICIONES

Papas a la francesa	\$9.900
Porción de patacones	\$12.500
Ensalada del huerto	\$10.000
Canasta de pan <i>Aceite de oliva y vinagre balsámico</i>	\$16.000

POSTRES

Brownie con helado	\$18.500
Copa de helado de vainilla	\$14.500

BEBIDAS

Refrescantes

Jugos naturales

Mora, Guayaba agria, mango, maracuyá y lulo.

Agua \$8.500

Leche \$9.900

Limonada cerezada

\$10.000

Limonada de coco

\$10.000

Limonada de mango biche

\$10.000

Limonada natural

\$8.500

Zumo de naranja

\$8.000

Soda michelada

\$9.000

Calientes

Chocolate con queso

\$9.200

Café en leche

\$6.000

Agua de panela con queso

\$8.200

CÓCTELES

Tinto de verano

Vino tinto, zumo de limón y tónica.

\$21.000

Gin Amanatu

Ginebra y zumo de limón.

\$25.000

Tropical Jack

Jack Daniel's, zumo de naranja y zumo de limón.

\$26.000

Dulce tequila

Tequila, miel, zumo de naranja y tónica.

\$25.000

Destornillador

Vodka y zumo de naranja.

\$21.000

Cuba libre

Ron y Coca - Cola

\$21.000

Piña colada

Mezcla de crema de coco, jugo de piña y ron blanco.

\$21.000

Vino caliente

Vino tinto especiado con cítricos y escarcha dulce.

\$21.000