



## Sabores Saludables en la Naturaleza

### Desayunos Refrigerios

**Desayuno Colibri**.....\$ 15.000

*Jugo, frutas, huevos al gusto, arepa, pan, mantequilla, queso y chocolate/  
O jugo, frutas, cereal y yogurt.*

**Refrigerios**..... \$ 15.000

- Pinchos de pollo con arepa y chocolate/Jugo natural
- Sándwich de jamón y queso con chocolate/jugo natural
- Empanadas (5) ají y chocolate/jugo natural
- Wrap de pollo y chocolate/jugo natural
- Chorizo, arepa y chocolate/jugo natural

### Postres

Cuajada con melao \$ 7.000

Brownie con helado \$ 7.000

Crocante Colibrí \$ 10.000

*Galleta de chocolate, leche condensada, coco deshidratado  
Almendras tostadas y helado vainilla*

### Bebidas

Gaseosa/agua \$ 3.500

Jugo natural \$ 5.000

Café expreso \$ 3.000

Capuchino \$ 5.000

Aguapanela/chocolate con queso \$ 7.000

Canelazo \$ 7.000

Cerveza nacional \$ 6.000

Cerveza importada \$ 8.000

Aguardiente botella \$ 70.000 Media \$ 40.000 Trago doble \$ 7.000

Ron botella \$ 80.000 Media \$ 45.000 Trago doble \$ 7.500

Vino botella \$ 80.000 Reserva \$ 120.000

Whisky, tequila, vodka, ginebra/botella \$130.000 / 190.000 Trago doble \$20.000/30.000

**Coctelería creativa Colibrí \$ 20.000**

## Platos Fuertes

### Carnes

**Churrasco / punta de anca / lomo o costillas de cerdo / pechuga plancha** \$ 35.000

*350 gramos de carne, ensalada, maduro con queso, papa y jugo natural*

**Parrillada:** \$ 35.000

*Carnes mixtas, chorizo, morcilla, arepa, piña, maduro, papa, guacamole y jugo*

**Lomo mostaza** \$ 40.000

*Medallones de lomo res con salsa de mostaza y cebolla, papa francesa, ensalada y jugo*

**Lomo al trapo para dos** \$ 70.000

*600 gramos de lomo al fuego, papa francesa, ensalada y jugo natural*

### Pescados

**Trucha / mojarra / cachama** \$ 35.000

*500 gramos de pescado, relleno de champiñones y verduras, envuelto en hoja de plátano, con papa francesa, maduro y jugo natural*

**Pescado otoñal** \$ 40.000

*Filete de pescado en reducción vino blanco, tomates frescos*

*Ensalada de lechugas mixtas, alcaparras fritas, puré papa y jugo natural*

**Salmón** \$ 40.000

*Filete de salmón, pisto de verduras y hortalizas, papa francesa y jugo natural*

### Platos especiales

**Ajiaco** \$ 30.000

*Acompañado con arroz, aguacate y jugo natural*

**Cazuela de mariscos** \$ 40.000

*Acompañada con arroz, tostón de plátano y jugo natural*

**Pollo a la pimienta** \$ 35.000

*Pechuga de pollo, champiñones, cebolla, salsa pimienta, espagueti al burro, jugo*

**Ensalada de pollo** \$ 35.000

*Pollo, lechugas mixtas, espinaca, champiñones, tomate, mozzarella*

*Pimentones asados, maíz tierno, aceitunas, vinagreta mostaza, jugo*

**Vegana. Ensalada de quinua al wok** \$ 35.000

*Quinua, cebolla, pimentón, maní, almendras, aceite de oliva, puré de maduro, champiñones, tomate, zucchini, albahaca y jugo*

**Parrillada Vegetariana** \$30.000

*Zucchini, berenjena, cebolla, pimentón, ajo, mozzarella, champiñón, tomate, maíz crocante, puré de maduro y jugo*

**Menú infantil:** -Pechuga a la plancha, papas a la francesa, ensalada y jugo \$ 25.000

-Medallones de cerdo, maduro con queso miel, tomate y jugo \$ 25.000