HOTEL
FUNDADORES
DE CAUCA VIEJO

Restaurante

ENTRADAS

Ceviche de chicharrón — $ 43.000

Crujiente chicharrón montado en una fresca preparación de la casa, con toques cítricos y picantes que enamoran.

Cóctel caribeño — $ 42.000

Delicioso cóctel de camarones al estilo Tumaco, bañado en salsa roja artesanal con aromas tropicales.

Carpaccio de lomito — $ 44.000

Delgadas láminas de solomito premium, bañadas en vinagreta de la casa y decoradas con parmesano y alcaparras.

Queso papialpa con chutney de frutas — $ 30.000

Queso papialpa, acompañado de chutney casero de frutas frescas, un toque dulce que conquista.

CARNES

Solomito con mantequilla avellanada — $ 59.000
Medallones de solomito bañados en mantequilla avellanada, con papas en casco y ensalada de la casa.

Bife de chorizo — $ 58.000
Churrasco jugoso a la parrilla, acompañado de papas en casco y ensalada fresca.

Churrasco — $ 58.000
Churrasco jugoso a la parrilla, acompañado de papas en casco y ensalada fresca.

Punta de anca — $ 58.000
Clásica punta de anca 250g, con papas en casco y ensalada de la casa.

CERDO

Chicharrón cache de molina — $ 58.000
Chicharrón confitado servido con plátano calado y arepa mediatela.

Costilla de pascasio — $ 66.000
Costillas de cerdo ahumadas, glaseadas en BBQ casera, con papas en casco.

AVES

Pollo crocante en melao de mandarina — $ 57.000

Pechuga crocante marinada y bañada en melado de mandarina, con papas en casco y ensalada.

Pollo grillé — $ 47.000

Pechuga grillada de 180g, con papas en casco y ensalada fresca.

PESCADOS

Pescado frito de Puente Iglesias — $ 59.000

Tilapia frita al estilo paisa, servida con arroz con coco, patacón y ensalada fresca.

Salmón de Cauca Viejo — $ 68.000

Filete de salmón sellado a la plancha, acompañado de puré de arepa con queso azul y vegetales salteados.

CREMAS Y SOPAS

Crema de tomate — $ 24.000

Suave crema de tomate, zanahoria y cebolla, con albahaca fresca y un chorrito de aceite de oliva.

Sopa de verduras — $ 23.000

Sopa tradicional de verduras frescas, aromatizada con cilantro.

PASTAS Y ARROCES

Fettuccini boloñesa — **$ 45.000**
Fettuccini artesanal con salsa boloñesa, queso parmesano y pan baguette.

Fettuccini napolitana / al burro — **$ 35.000**
Pasta en salsa napolitana de tomates y vino.

Pasta marinera — **$ 62.000**
Pasta salteada con camarones y calamar, en salsa blanca de la casa.

Pasta 4 quesos — **$ 48.000**
Pasta cremosa con mezcla de quesos mozzarella, azul, parmesano y crema.

Pasta carbonara — **$ 40.000**
Pasta cremosa con tocineta crispy, huevo y queso.

Arroz chaufa — **$ 48.000**
Arroz salteado al wok con pollo, jamón, camarones, cebolla larga y tortilla.

Arroz mar y tierra — **$ 59.000**
Arroz mixto de mariscos y solomito, salteado en sofrito criollo.

COMIDAS RAPIDAS

Hamburguesa de res — $ 51.000
Hamburguesa artesanal con pan brioche, mozzarella, tocineta y papas en casco.

Hamburguesa de costilla — $ 56.000
Pan brioche con costilla deshuesada, salsa BBQ, mozzarella y papas en casco.

Nuggets de pollo — $ 43.000
Tiritas de pollo crocante con papas a la francesa y miel.

PA' PICAR

Empanadas de iglesia — $ 29.000
Seis empanaditas crocantes con ají casero y limón.

Arepitas jericoanas — $ 41.000
Arepitas de maíz con deditos de chicharrón, guacamole y limón.

Picada paisa X2 personas — $ 100.000
Chicharrón, res, pechuga, chorizo, morcilla, patacón, arepitas y empanadas.

LÍNEA VEGGIE

Arroz thai — **$ 32.000**

Arroz frito aromatizado con soya, jengibre, ajo y vegetales.

Hamburguesa de lentejas — **$ 36.000**

Hamburguesa vegetal con guacamole, tomate seco y mozzarella, con papas en casco.

ENSALADAS

Ensalada cesar camarón — **$ 56.000**

Ensalada de lechugas, camarones, crotones, salsa de anchoas y parmesano.

Ensalada cesar pollo — **$ 49.000**

Ensalada de lechugas frescas, pollo grillado, crotones y parmesano.

Bowl tex-mex — **$ 45.000**

Bowl con pollo, frijol, maíz, queso, guacamole, nachos y pico de gallo.

Mozzarella di bufala — **$ 39.000**

Ensalada fresca con mozzarella de búfala, lechugas y reducción de balsámico.

Ensalada mediterránea — **$ 57.000**

Ensalada de salmón ahumado, lechugas, manzana y aderezo de queso azul.

PIZZAS

Cepola — $ 48.000
Pizza artesanal con cebolla caramelizada y queso azul.

Margarita — $ 42.000
Pizza de salsa napolitana, mozzarella, tomate y albahaca.

Martina — $ 52.000
Pizza de queso azul, mozzarella, manzana verde y miel.

Hawaiana — $ 50.000
Pizza de piña, jamón, mozzarella y salsa napolitana.

Fungi — $ 60.000
Pizza de pollo, champiñones y salsa de queso azul.

Pepperoni — $ 53.000
Pizza de napolitana, mozzarella y pepperoni.

Paisa — $ 59.000
Pizza con maicitos, chorizo, chicharrón, plátano maduro, guacamole y queso.

Carpaccio de res — $ 55.000
Pizza de napolitana con lomito, cebolla caramelizada y mostaza antigua.

Mexicana — $ 54.000
Pizza con carne molida, frijol refrito, guacamole, totopos y pico de gallo.

POSTRES

Trilogía colombiana — **$ 30.000**
Postre típico de brevas, arequipe y quesito.

Cheesecake frutos rojos — **$ 38.000**
Clásico cheesecake casero con salsa de frutos rojos.

Brownie con helado — **$ 29.000**
Brownie artesanal de milo servido con helado de vainilla.

BEBIDAS

Botella de agua	$ 8.000	Milo Jarra	$ 17.000
Gaseosa	$ 8.000	Tinto	$ 5.000
Agua tonica	$ 9.000	Chocolate	$ 4.500
Bretaña	$ 9.000	Guandolo Jarra	$ 12.000
Gatorade	$ 14.000	Jugos naturales Jarra	$ 14.000
Red Bull	$ 18.000	Jugos naturales en leche Jarra	$ 17.000
Hatsu	$ 14.000	Soda saborizada	$ 16.000
Soda Hatsu	$ 12.000	Electrolit	$ 18.000

BEBIDAS

Limonada natural	$ 14.000
Limonada de coco	$ 17.000
Limonada de hierbabuena	$ 17.000
Limonada cerezada	$ 16.000
Jarra de refajo	$ 52.000

Sangrias

Copa	$ 31.000
Jarrita	$ 65.000
Jarra	$ 102.000
Jarra especial	$ 150.000

LICORES

Cervezas

Aguila	$ 11.000
Pilsen	$ 11.000
Budweiser	$ 12.000
Club Colombia	$ 12.000
Heiniken	$ 14.000
Corona	$ 14.000
Coronita	$ 11.000
Costeñita	$ 11.000
Poker	$ 11.000

Cocteles

Caipiroska	$ 35.000
Piña colada	$ 35.000
Gin tonic	$ 36.000
Gin tonic premium	$ 46.000
Margarita	$ 35.000
Mojito	$ 32.000
Cuba libre	$ 30.000
Daiquiri	$ 30.000
Tequila sunrise	$ 32.000

LICORES

	Trago	Media	Botella
Whiskys			
Old Parr 12	$ 20.000	$ 190.000	$ 330.000
Old Parr 18			$ 630.000
Buchanans 12		$ 192.000	$ 360.000
Buchanans 18			$ 630.000
Buchanans Master			$ 432.000
Macallan 12			$ 790.000
Glenddfifich 12			$ 450.000
Black Label		$ 210.000	$ 380.000
Jagermeister			$ 225.000
Rones			
Viejo Caldas 3	$ 8.000	$ 86.000	$ 168.000
Viejo Caldas 5	$ 10.000	$ 105.000	$ 180.000
Viejo Caldas 8	$ 12.000	$ 139.000	$ 256.000
Parce 8			$ 435.000
Parce 12			$ 550.000
Medellin 3	$ 6.000	$ 76.000	$ 152.000
Medellin 5	$ 10.000	$ 98.000	$ 180.000
Medellin 8	$ 15.000	$ 150.000	$ 240.000
Bacardi Blanco	$ 12.000		
Vodka			
Zemski	$ 11.000		$ 125.000
Absolut	$ 15.000		$ 180.000
Ginebra			
Hendricks	$ 25.000		$ 420.000
Gordons	$ 15.000		$ 230.000
Tanqueray			$ 320.000

LICORES

	Trago	Media	Botella
Aguardiente			
Tapa Azul	$ 8.000	$ 85.000	$ 142.000
Tapa Roja	$ 8.000	$ 80.000	$ 140.000
Tapa Verde	$ 8.000	$ 85.000	$ 142.000
Tequilas			
Don Julio Añejo	$ 25.000		$ 480.000
Don Julio Reposado	$ 25.000		$ 460.000
Don Julio 70			$ 870.000
Don Julio Blanco	$ 20.000		$ 400.000
Jose Cuervo	$ 12.000		$ 195.000
Maestro Dobel			$ 550.000
Centenario Plata	$ 15.000		$ 210.000
Centenario Reposado	$ 15.000		$ 230.000
1800 Reposado	$ 25.000		$ 410.000
1800 Silver	$ 25.000		$ 360.000

Vinos

Blanco

Menade Suavignon	$ 187.000
Menade Verdejo	$ 187.000
Luzon Colección	$ 113.000
Luzon Monastrell	$ 180.000
Montes Blancos	$ 180.000
Quinta las Cabras	$ 79.000
Finca las Moras	$ 173.000
Mar de Frades	$ 280.000

Pibas

Santa Helena	$ 45.000

Tinto

Montes Reserva	$ 180.000
Quinta las Cabras	$ 79.000
Finca las Moras Malbec	$ 150.000
Manz contador	$ 200.000

Pibas

Santa Helena	$ 11.000
Finca Las Moras	$ 45.000

Rose

Finca Las Moras	$ 158.000
Santa Helena Varietal	$ 90.000

Espumosos

JP. Chenet Ice Blanco	$ 180.000
JP. Chenet Ice Rosé	$ 180.000
Bottega	$ 250.000

Champagne

Veuve Clicquot	$ 780.000
Chandon Rosé	$ 180.000
Chandon Extra Brut	$ 180.000

Nuestra Gastronomia

Nuestra propuesta gastronómica está cuidadosamente diseñada para resaltar los productos locales cultivados y procesados en las cercanías de Cauca Viejo. Nos enorgullece apoyar a nuestros campesinos al evitar intermediarios en la comercialización, lo que les permite obtener ingresos más justos y directos. Al elegir nuestros platos, no solo disfrutarás de sabores auténticos, sino que también contribuirás al desarrollo sostenible de nuestra comunidad campesina antioqueña.