



ESTACIÓN DEL RÍO

FONDA Y RESTAURANTE

— PUEBLO CAUCA VIEJO —

PA' PICAR

Entradas

Picada Paisa X2 Personas

\$ 102.000

Chicharron, res, pechuga, chorizo, morcilla, patacon, arepitas de maíz y empanadas de iglesia.

Triada de Chorizo del Suroeste

\$ 45.900

Chorizos artesanales de Fredonia, Caldea, y Salgar, acompañados de arepa jericoana, patacones, hogao de la casa y guacamole.

Chicharron De La Fonda

\$ 62.000

Tocino barrigüero acompañado con arepas jericoanas y hogao.



FUERTES

Recomendados

Hamburguesa de la Estacion

\$ 62.000

Tradicional carne artesanal, pan brioche acompañado de lechuga, tomate, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tocineta acompañada de papas en crispy.

Costilla de Pascasio

\$ 73.000

Costillas de cerdo ahumadas terminadas en la parrilla con salsa BB-Q de la casa acompañadas de papa casco.

Solomito con Mantequilla Avellanada

\$ 85.000

Medallones de solomito en mantequilla avellanada con papa casco y ensalada de la casa.

Bife de Chorizo

\$ 85.000

Filete de lomo ancho, marcado en la parrilla, acompañado de papa casco y ensalada de la casa.

Punta de anca

\$ 85.000

Punta de anca x 250 g, con papa en casco y ensalada de la casa.

Pescado Frito de Puente Iglesias

\$ 67.000

Tilapia frita marinada en ajo y cebolla, acompañada de arroz con coco, pataco y ensalada.

Nuggets de Pollo

\$ 55.000

Tiras de pollo acompañadas cn papas a la francesa, salsa de tomate y miel en base de mandarina de la region.

Frijolada Verde

\$ 61.000

Receta de la casa, frijoles verdes acompañados de arroz blanco, ensalada de la casa, tajada de maduro, chorizo de la region y chicharrón.

Sancocho de morrillo

\$ 62.000

Sancocho trifásico en leña, terminado en parrilla. Con arroz y ensalada.



PIZZAS

Recomendadas

Cepola

Pizza artesanal en base de cebolla caramelizada y queso azul.

\$ 51.000

Margarita

Pizza artesanal en base de napolitana, queso, tomate y albahaca.

\$ 49.000

Martina

Pizza artesanal en base de queso azul, mozzarella, manzana verde y miel de abejas.

\$ 55.000

Hawaiana

Jamón, queso mozzarella y napolitana.

\$ 53.000

Fungi

Pollo, champiñones, salsa de queso azul.

\$ 64.000

Pepperoni

Pizza artesanal en base de Napolitana, queso mozzarella y peperoni.

\$ 56.000

Paisa

Pizza artesanal a base de salsa napolitana, Maicitos, chorizo, plátano maduro, aguacate y queso.

\$ 62.000

Mexicana

Pizza artesanal en base de salsa napolitana, pollo, frijol refrito, guacamole, totopos, pico de gallo.

\$ 57.000



POSTRES

Trilogía colombiana

Sabores típicos de la región compuesto de brevas, arequipe y quesito.

\$ 18.000

Cheesecake frutos rojos

Tradicional cheesecake con salsa de frutos rojos.

\$ 18.000

Brownie Con Helado

Bizcocho caliente acompañado de helado de vainilla.

\$ 18.000



BEBIDAS

Botella de agua	\$ 8.900	Milo	\$ 18.900
Gaseosa	\$ 8.900	Tinto	\$ 5.000
Agua tónica	\$ 9.900	Chocolate	\$ 4.500
Breña	\$ 8.900	Guandolo	\$ 12.900
Gatorade	\$ 14.900	Jugos naturales	\$ 16.900
Red Bull	\$ 18.900	Jugos naturales en leche	\$ 21.900
Hatsu	\$ 14.200	Soda saborizada	\$ 18.900
Soda Hatsu	\$ 12.900	Electrolit	\$ 18.900

BEBIDAS

Limonada natural	\$ 17.900	Sangrias	
Limonada de coco	\$ 17.900	Copa	\$ 34.900
Limonada de hierbabuena	\$ 17.900	Jarrita	\$ 68.900
Limonada cerezada	\$ 16.900	Jarra	\$ 125.900
Jarra de refajo	\$ 53.900	Jarra especial	\$ 150.000

LICORES

Cervezas

Aguila	\$ 12.900
Pilsen	\$ 12.900
Budweiser	\$ 12.900
Club Colombia	\$ 12.900
Heiniken	\$ 14.900
Corona	\$ 14.900
Coronita	\$ 12.900
Costeñita	\$ 12.900
Poker	\$ 12.900

Cocteles

Caipiroska	\$ 45.900
Piña colada	\$ 38.900
Gin tonic	\$ 38.900
Gin tonic premium	\$ 49.900
Margarita	\$ 38.900
Mojito	\$ 38.900
Cuba libre	\$ 38.900
Daiquiri	\$ 34.900
Tequila sunrise	\$ 38.900



LICORES

	Trago	Media	Botella
Whiskys			
Old Parr 12	\$ 20.000	\$ 190.000	\$ 330.000
Old Parr 18	\$ 28.000		\$ 630.000
Buchanans 12	\$ 25.900	\$ 190.900	\$ 369.900
Buchanans 18			\$ 630.000
Buchanans Master			\$ 440.900
Macallan 12			\$ 790.000
Glenddfifich 12			\$ 450.000
Black Label		\$ 210.000	\$ 390.000
Jagermeister			\$ 225.000
Rones			
Viejo Caldas 3	\$ 8.000	\$ 86.000	
Viejo Caldas 5	\$ 10.000	\$ 105.000	\$ 180.000
Viejo Caldas 8	\$ 12.000	\$ 139.000	\$ 256.000
Parce 8	\$ 26.000		\$ 435.000
Parce 12	\$ 29.000		\$ 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

BUCHANAN'S
MASTER

LICORES

	Trago	Media	Botella
Aguardiente			
Tapa Azul	\$ 8.900	\$ 89.900	\$ 169.900
Tapa Roja	\$ 8.900	\$ 89.900	\$ 169.900
Tapa Verde	\$ 8.900	\$ 89.900	\$ 169.900
Tequilas			
Don Julio Añejo	\$ 25.000		\$ 480.000
Don Julio Reposado	\$ 25.000		\$ 460.000
Don Julio 70	\$ 40.000		\$ 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			\$ 410.000
1800 Silver			\$ 360.000



VINOS

Blanco

Menade Verdejo \$ 187.000

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

Finca Las Moras \$ 45.000

Rose

Finca Las Moras \$ 158.000

Espumosos

JP. Chenet Ice Blanco \$ 180.000

JP. Chenet Ice Rosé \$ 180.000

Bottega \$ 250.000

Champagne

Veuve Clicquot \$ 780.000

Chandon Extra Brut \$ 180.000



Nuestra Gastronomía

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.

