



Restaurante

ENTRADAS



Ceviche de chicharrón

\$ 56.000

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

Cóctel caribeño

\$ 55.000

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

Carpaccio de lomito

\$ 55.000

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

Queso papialpa con chutney de frutas

\$ 33.000

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



CARNES

Solomito con mantequilla avellanada

\$ 85.000

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

Bife de chorizo

\$ 85.000

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

Churrasco

\$ 85.000

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

Punta de anca

\$ 85.000

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

CERDO

Chicharrón cache de molina

\$ 62.000

Chicharrón confitado servido con plátano calado y arepa mediatela.

Costilla de pascasio

\$ 73.000

Costillas de cerdo ahumadas, glaseadas en BBQ casera, con papas en casco.



AVES

Pollo crocante en melao de mandarina

\$ 60.000

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

Pollo grillé

\$ 54.000

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

PESCADOS

Pescado frito de Puente Iglesias

\$ 67.000

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

Salmón de Cauca Viejo

\$ 72.000

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

CREMAS Y SOPAS

Crema de tomate

\$ 28.000

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

Sopa de verduras

\$ 26.000

Sopa tradicional de verduras frescas, aromatizada con cilantro.

PASTAS Y ARROCES

Fettuccini boloñesa

\$ 52.000

Fettuccini artesanal con salsa boloñesa, queso parmesano y pan baguette.

Fettuccini napolitana / al burro

\$ 42.000

Pasta en salsa napolitana de tomates y vino.

Pasta marinera

\$ 58.000

Pasta salteada con camarones y calamar, en salsa blanca de la casa.

Pasta 4 quesos

\$ 51.000

Pasta cremosa con mezcla de quesos mozzarella, azul, parmesano y crema.

Pasta carbonara

\$ 51.000

Pasta cremosa con tocineta crispy, huevo y queso.

Arroz chaufa

\$ 57.000

Arroz salteado al wok con pollo, jamón, camarones, cebolla larga y tortilla.

Arroz mar y tierra

\$ 64.000

Arroz mixto de mariscos y solomito, salteado en sofrito criollo.





COMIDAS RAPIDAS

Hamburguesa de res

\$ 62.000

Hamburguesa artesanal con pan brioche, mozzarella, tocineta y papas en casco.

Hamburguesa de costilla

\$ 59.000

Pan brioche con costilla deshuesada, salsa BBQ, mozzarella y papas en casco.

Nuggets de pollo

\$ 52.000

Tiritas de pollo crocante con papas a la francesa y miel.

PA' PICAR

Empanadas de iglesia

\$ 25.000

Seis empanaditas crocantes con ají casero y limón.

Arepitas jericóanas

\$ 52.000

Arepitas de maíz con deditos de chicharrón, guacamole y limón.

Picada paisa X2 personas

\$ 102.000

Chicharrón, res, pechuga, chorizo, morcilla, patacón, arepitas y empanadas.



LÍNEA VEGGIE

Arroz thai

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

\$ 35.000

Hamburguesa de lentejas

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

\$ 39.000

ENSALADAS

Ensalada cesar camarón

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

\$ 60.000

Ensalada cesar pollo

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

\$ 56.000

Bowl tex-mex

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

\$ 48.000

Mozzarella di bufala

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

\$ 42.000

Ensalada mediterránea

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

\$ 60.000





PIZZAS

Cepola

Pizza artesanal con cebolla caramelizada y queso azul.

\$ 51.000

Margarita

Pizza de salsa napolitana, mozzarella, tomate y albahaca.

\$ 49.000

Martina

Pizza de queso azul, mozzarella, manzana verde y miel.

\$ 55.000

Hawaiana

Pizza de piña, jamón, mozzarella y salsa napolitana.

\$ 53.000

Fungi

Pizza de pollo, champiñones y salsa de queso azul.

\$ 64.000

Pepperoni

Pizza de napolitana, mozzarella y pepperoni.

\$ 56.000

Paisa

Pizza con maicitos, chorizo, chicharrón, plátano maduro, guacamole y queso.

\$ 62.000

Carpaccio de res

Pizza de napolitana con lomito, cebolla caramelizada y mostaza antigua.

\$ 58.000

Mexicana

Pizza con carne molida, frijol refrito, guacamole, totopos y pico de gallo.

\$ 57.000

POSTRES

Trilogía colombiana Postre típico de brevas, arequipe y quesito.	\$ 18.000
Cheesecake frutos rojos Clásico cheesecake casero con salsa de frutos rojos.	\$ 18.000
Brownie con helado Brownie artesanal de milo servido con 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
Bretaña	\$ 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

Limonada de coco \$ 17.900

Limonada de hierbabuena \$ 17.900

Limonada cerezada \$ 16.900

Jarra de refajo \$ 53.900

Sangrias

Copa \$ 34.900

Jarrita \$ 68.900

Jarra \$ 125.900

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

BUCHANANS
MASTER

1884

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.

