



NATIVO
ECO HOTEL

Menú

Entradas

PVP

TÍPICAS NATIVAS EMPANADAS, AREPITAS DE HUEVO, PAPAS RELLENAS \$30K

Empanadas doradas, carimañolas, arepitas de huevo y papas rellenas que evocan recuerdos de infancia y tradición.

PATACONES DEL BOSQUE CON HOGAO Y QUESO \$18K

Crujientes círculos de plátano verde bañados en hogao artesanal y coronados con queso costeño

PICADA DE LA TIERRA \$25K

Chicharrón artesanal dorado con bollo limpio o yuca cocida

CAZUELA DE CAMPO \$35K

Chorizo de ternera en salsa cremosa con chips de plátano verde

CROQUETAS VERDES DE CAYEYE CON CHICHARRÓN \$25K


Croquetas inspiradas en la cocina costeña con chicharrón artesanal

DEDOS DE QUESO NATIVOS 6 UND \$20K

Queso artesanal envuelto en crocancia dorada

12 UND \$38K





Cortes Importados

PVP

NEW YORK 400GR

\$ 85K

Corte jugoso, de carácter firme, sellado a la parrilla.

Ajo, chimichurri, mantequilla, paprika, pimienta gourmet, porción de ensalada, strip loin (new york) suero costeño, yuca.

RIBEYE 300GR

\$ 100K

Madurado con paciencia, textura aterciopelada y sabor profundo,

Rib Eye (ojo de bife), papa a la francesa, paprika, pimienta gourmet, porción de ensalada.

TOMAHAWK 550GR

\$ 85K

Hueso largo, carne marmolada, dorado por fuera y jugoso por dentro

Tomahawk x 550 gr, papa a la francesa, paprika, pimienta gourmet, porción de ensalada.

Carnes

PVP

BABY BEEF 300GR

Carne tierna y jugosa asada al fuego con hierbas

\$ 65K



BIFE (PUNTA DE ANCA) 300GR

Seleccionado y madurado naturalmente con hierbas silvestres

\$ 60K



CHURRASCO DE LA TIERRA 300GR

Corte tradicional asado sobre la parrilla

\$ 48K



PUNTA GORDA 250GR

Clásico de la parrilla, sabor robusto y auténtico

\$ 35K



SOLOMILLO AROMATIZADO 300GR

Corte delicado con mantequilla de ajo criollo y finas hierbas

\$ 70K



Cerdo

PVP

COSTILLA BBQ X 500 G

Carne que se separa del hueso con salsa BBQ artesanal

\$ 60K



LOMO DE CERDO A LA PARRILLA X 300 G

Corte tierno y jugoso perfumado con especias naturales

\$ 35K



MEDALLONES DE CERDO X 300 G

En salsa de Tamarindo o Corozo - fusión tropical

\$ 40K



Aves

ALITAS AL FUEGO (PICANTES O BBQ)

Carne que se separa del hueso con salsa BBQ artesanal

\$ 35K



PECHUGA A LA PARRILLA 300GR

Corte tierno y jugoso perfumado con especias naturales

\$ 35K



PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y TOCINETA

En salsa de Tamarindo o Corozo - fusión tropical

\$ 48K

del Mar y la Tierra



	PVP
ARROZ A LA MARINERA NATIVO <i>Arroz con coco o blanco con camarones, calamar y pescado fresco</i>	\$ 40K
ARROZ CON CAMARÓN DEL CARIBE <i>Con leche de coco.</i>	\$ 50K
ARROZ MIXTO <i>Con cerdo, chorizo y pechuga</i>	\$ 35K
FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA <i>Filete de Corvina, patacón, ensalada Verde, Limón, Salsa Tartara, ensalada de aguacate.</i>	\$ 55K
FILETE AL AJILLO <i>Corvina Especial, pimenton, Patacones, arroz de coco, ensalada de aguacate.</i>	\$ 60K
MOJARRA ROJA FRITA <i>Sudada, Encocada, Frita.</i>	\$ 45K
MOJARRA ROJA EN SALSA <i>Sudada, Encocada, en Salsa de Camarón.</i>	\$ 55K
SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS <i>A las finas hierbas, patacones, arroz con coco, ensalada de aguacate.</i>	\$ 60K
SALMÓN EN SALSA TERIYAKI <i>Filete de Salmón con salsa teriyaki, patacones, arroz con coco, ensalada de aguacate.</i>	\$ 60K
SALMÓN EN SALSA DE CAMARONES <i>Patacones, arroz de coco, ensalada de aguacate.</i>	\$ 70K
SALMÓN A LA MENIER CON CAMARÓN <i>Patacones, arroz de coco, ensalada de aguacate.</i>	\$ 60K
SALMON AL AJILLO <i>Al ajillo, con finas hierbas, teriyaki o en salsa de camarón.</i>	\$ 55K
BROCHETAS DEL MAR (LANGOSTINOS) <i>Selladas al fuego con vegetales frescos</i>	\$ 65K

Sopas del Fogón

PVP

SANCOCHO DE COSTILLA NATIVO

Caldo ancestral cocido lentamente

\$ 30K



Bandeja Paisa

BANDEJA PAISA

¡El plato insignia de Colombia! Una experiencia culinaria abundante y completa, representativa de la tradición antioqueña.

\$ 45K



Hamburguesas y Sandwiches Nativos

HAMBURGUESA NATIVA

De carne o pollo apanado con vegetales y papas doradas.

\$ 35K



SÁNDWICH NATIVO DE PECHUGA A LA PARRILLA

Pechuga jugosa en pan rústico

\$ 30K

HAMBURGUESA VEGETARIANA DEL HUERTO

De lentejas o frijol cabecita negra

\$ 30K

MAZORCA DESGRANADA DE LA GRANJA

Maíz tierno con res, pollo, cerdo, chorizo y quesos

\$ 28K

PICADA SELVA NATIVA

Carne de res, pollo, chicharrón, chorizo y papas

\$ 45K

Ensalada

PVP

ENSALADA ORIENTAL CON POLLO

Vegetales salteados con pollo a la parrilla y salsa teriyaki

\$ 25K

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL

Crujiente y cremosa

\$ 15K

ENSALADA CÉSAR CON POLLO DEL CAMPO

Clásica con toque rústico de la parrilla

\$ 25K

Menú Infantil

CHICKEN TENDERS DEL BOSQUE

Suaves, dorados y divertidos

\$ 30K

NUGGETS DE POLLO CASEROS

Delicados y crujientes

\$ 30K

PASTA DEL CAMPITO

Con carne o pollo en salsa casera

\$ 30K

SALCHIPAPA NATIVA

Color, sabor y alegría

\$ 24.9K

Dulces del Portón

ENYUCADO CON AREQUIPE ARTESANAL

Dulce raíz costeña con arequipe

\$ 18K

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS NATIVO CON REDUCCIÓN DE COROZO

Suaves, dorados y divertidos

\$ 18K

Bebidas

PVP

COCA COLA	\$ 7K
COCA COLA ZERO	\$ 7K
COLOMBIANA	\$ 7K
UVA	\$ 7K
MANZANA	\$ 7K
PEPSI	\$ 7K
CANADA DRY	\$ 7K
JUGO HIT	\$ 7K
TE HATSU	\$ 10K
SODA HATSU	\$ 10K
REDBULL	\$ 15K
MONSTER	\$ 14K
GATORADE	\$ 15K
ELECTROLIT	\$ 15K
AGUA NATURAL CRISTAL	\$ 7K
AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO MINERAL	\$ 12K
BRETAÑA	\$ 8K
KOLA ROMAN	\$ 7K
AGUA MANANTIAL	\$ 10K

Sodas italianas

PVP

SODA FRUTOS ROJOS	\$ 18K
SODA FRUTOS AMARILLOS.	\$ 18K
SODA DED LYCHEE	\$ 18K
SODA DE KIWI	\$ 18K

Jugos Naturales

LIMONADA CEREZADA	\$ 15K
LIMONADA AMERICANA	\$ 15K
LIMONADA MANGO BICHE	\$ 15K
LIMONADA HIERBA BUENA	\$ 15K
FRESA	\$ 13K
PIÑA	\$ 13K
MORA	\$ 13K
MARACUYA	\$ 13K
GUANABANA	\$ 13K
MANDARINA	\$ 13K
NARANJA NATURAL	\$ 13K
COROZO	\$ 13K
NISPERO	\$ 13K
TAMARINDO	\$ 13K

Matteadas

PVP

OREO	\$ 15K
FRESA	\$ 15K
CHOCOLATE	\$ 15K
VAINILLA	\$ 15K

Coctetes

NEGRONI	\$ 35K
MANHATTAN	\$ 35K
DAIQUIRI	\$ 35K
MARGARITA	\$ 35K
MOSCOW MULE	\$ 35K
MOJITO	\$ 35K
PIÑA COLADA	\$ 35K
TEQUILA SUNRISE	\$ 35K
GIN TONIC	\$ 35K
BLUE HAWAII	\$ 35K
CARAJILLO	\$ 35K
VODKA SUNRISE	\$ 35K

Moctails

PVP

SMOTHIEE MANGO	\$ 15K
KIWI MINT	\$ 15K
DAIQUIRI SANDIA	\$ 15K

Café

CAFÉ AMERICANO	\$ 8K
CAFÉ EXPRESSO	\$ 8K
CAPUCHINO	\$ 12K
LATTE	\$ 12K
CHOCOLATE	\$ 12K

Ron

RON VIEJO CALDAS TRADICIONAL	\$ 120K
RON VIEJO CALDAS ROBLE BLANCO	\$ 120K
RON BACARDI	\$ 110K

Bebidas alcohólicas

PVP

AGUILA LIGHT	\$ 8K
AGUILA NEGRA	\$ 8K
COSTEÑITA	\$ 8K
CORONITA	\$ 8K
CORONA	\$ 10K
CLUB COLOMBIA	\$ 10K
STELLA ARTOUIS	\$ 10K
HEINEKEN	\$ 10K
BUDWEISER	\$ 8K
SMIRNOFF	\$ 12K
LITE	\$ 6K

Aguardiente

AGUARDIENTE AZUL LITRO	\$ 120K
AGUARDIENTE VERDE LITRO	\$ 120K
AGUARDIENTE AMARILLO BOTELLA	\$ 120K
AGUARDIENTE 1/2 AZUL O VERDE	\$ 70K
AGUARDIENTE AMARILLO 1/2	\$ 60K

Ginebra

GINEBRA BOMBAY	\$ 200K
----------------	---------

Tequila

PVP

TEQUILA JOSE CUERVO	\$ 200K
TEQUILA DON JULIO 70	\$ 500K
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$ 430K

Vodka

ABSOLUT	\$ 200K
VODKA SMIRNOFF LULO	\$ 150K
VODKA SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 150K

Champaña

JP CHENET	\$ 120K
JP PERSONAL	\$ 10K

Whiskey

BUCHANNAS DELUXE 12 AÑOS	\$ 300K
OLD PAR 750	\$ 290K
JACK DANIELS	\$ 250K
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 220K
BUCHANNAS 12 AÑOS	\$ 600K



N A T I V O
ECO HOTEL