



PESCA Y PRADERA

SABORES DE MAR Y TIERRA

KLM 9.5 VIA SIBERIA - TENJO

DESAYUNOS

COLOMBIANO



DESAYUNO TRADICIONAL ANDINO \$21.000

Caldo de costilla de res con papa pastusa, acompañado de una arepa de queso, bebida caliente o jugo natural.

DESAYUNO COMPLETO CAMPESINO \$27.000

Reconfortante caldo de costilla, servido con huevos al gusto y una arepa de queso o pan, acompañado de bebida caliente o jugo natural.



DESAYUNO SANTA FERREÑO CLÁSICO \$29.500

Tradicional changua santafereña preparada con papa, leche, huevo y queso, acompañada de arepa de queso, bebida caliente o jugo natural.

CALENTADO DE FRIJOL \$21.000

Exquisitos frijoles, arroz, carne, pollo y chorizo artesanal. Preparados al estilo tradicional.

COMBO CALENTADO DE FRIJOL \$28.000

Calentado de frijol con huevos al gusto, pan o arepa de maiz peto, bebida caliente o jugo natural.

CALENTADO ARROZ PAISA \$28.000

Delicioso arroz paisa con maiz tierno, cubitos de maduro, chorizo, cerdo, chicharron y cebollin.

COMBO CALENTADO ARROZ PAISA \$34.000

acompañado de huevos al gusto, pan o arepa de maiz peto, bebida caliente o jugo natural.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



DESAYUNOS



DESAYUNO AMERICANO

\$23.000

Huevos al gusto, acompañados de panqueques, mantequilla, mermelada, tocineta crujiente, jugo natural o fruta fresca, y bebida caliente.

DESAYUNO TÍPICO ESPAÑOL

\$37.400

Tortilla española de papa, cebolla, queso mozzarella, tocineta y huevo, acompañada de chorizos de ternera y res, huevos en salsa cremosa y tomates cherry, con café o chocolate y jugo natural.



DESAYUNO NAPOLITANO

\$25.000

Huevos napolitanos servidos con queso parmesano, aguacate fresco y pan baguette, acompañados de café o chocolate y jugo natural.

ESPECIALES

DESAYUNO VEGETARIANO

\$22.000

Sándwich en pan integral tostado, relleno de lechuga fresca, tomates cherry, champiñones, cebolla, pepino, pico de gallo y un toque de salsa pesto. Acompañado de jugo natural.

DESAYUNO SALUDABLE

\$29.000

Parfait de yogur griego con una mezcla de frutas frescas (arándanos, banano, cereza y fresa) y granola, acompañado de esponjosos panqueques con fruta, miel de maple y un toque de azúcar pulverizada. Incluye jugo natural.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



ENTRADAS

ENTRADAS DE PESCA

CÓCTEL DE CAMARONES \$32.000

Camarones frescos en salsa rosada, cebolla morada finamente picada, zumo de limón y el toque secreto de la casa, acompañado de galletas de soda.



ROLLITOS PRIMAVERA DE CAMARÓN \$38.000

Rollitos primavera rellenos de camarones y vegetales frescos, todo esto acompañado de salsa dinámita .

LANGOSTINOS AL PANKO \$45.000

150 gr de langostinos empanizados al panko en corte mariposa, acompañados de nuestra salsa dinámita.

CEVICHE PESCA Y PRADERA \$34.000

Cubos de tilapia, anillos de calamar y laminas de pulpo marinados en leche de tigre, acompañado de maíz tierno y maíz cancha, para una experiencia tradicional.



CANASTILLAS DE PATACÓN CON CAMARONES AL AJILLO \$29.000

Crujientes canastillas de patacón rellenas de camarones al ajillo, adornadas con láminas de aguacate y cebollín fresco.

ENTRADAS DE PRADERA

CHINCHULINES \$28.000

TRADICIONALES

250 gramos de chunchullo crocante, acompañados de papitas criollas doradas, ají casero y guacamole fresco.

CHICHARRONES CROCANTES CON PAPITA CRIOLLA \$28.000

250 gramos de chicharrón carnudo, servidos con papitas criollas y aderezos de ají y guacamole.

TRÍO DE EMPANADITAS GOURMET \$22.000

Deliciosas empanaditas de carne, pollo y queso, servidas con ají picante y guacamole cremoso.

AJIAQUITO \$19.000

Delicioso ajiaco con pollo desmechado.

ROLLITOS PRIMAVERA DE LECHONA \$32.000

Rollitos primavera rellenos de lechona acompañados de agridulce de sauco.

SOPAS

CREMA PESCA Y PRADERA \$32.000

Crema de tomates rostizados con queso paipa y aguacate (opcional, pídelo con picante).

AJIAICO CON POLLO \$37.000

Delicioso ajiaco con pollo, acompañado de pierna pernil, arroz y aguacate.



RECUERDA PREGUNTAR POR
NUESTRO PASEO EN LA
GRANJA Y PASEO A CABALLO



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



PULPO BURGER



Aros de cebolla crocantes
apanados en panko

Salsa dinamita
con un ligero
toque picante

Tentáculos de
pulpo bañados
en una salsa
de bisquet

salsa de ostras

Tomates
larga vida

lechuga asiatica

Pruébala hoy
por tan solo 49.000



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



PESCA



SABORES MARINOS



TRUCHA MARINERA
\$73.000

Trucha arcoíris a la plancha bañada en una suave reducción de mariscos, con anillos de calamar, camarones, palmitos de cangrejo y pulpo. Acompañada de papas rústicas y nuestra fresca ensalada de la casa.

TRUCHA AL AJILLO
\$59.000

Trucha arcoíris al ajillo, bañada en una salsa de ajo dorado y mantequilla, que resalta su sabor natural con un toque intenso y delicioso. Acompañada de papas rústicas y nuestra fresca ensalada de la casa.

TRUCHA A LA PLANCHA
\$56.000

Trucha arcoíris a la plancha. Acompañada de papas rústicas y nuestra fresca ensalada de la casa.

**TRUCHA PESCA Y
PRADERA**
\$85.000

Trucha arcoíris a la plancha con salsa bechamel, champiñones, tomates asados, camarones y queso gratinado. Acompañada de patacón y nuestra fresca ensalada de la casa.



RÓBALO AL AJILLO
\$75.000

Delicioso róbalo en salsa de ajillo, servido con un cremoso puré de papa, decorado con anillos de calamar apanado y nuestra ensalada de la casa.

MOJARRA FRITA
\$57.000

Mojarra frita al punto perfecto de crocancia, servida con arroz coco, patacones dorados y nuestra ensalada de la casa para un toque fresco.

SALMÓN A LA PLANCHA
\$72.000

Salmón jugoso, servido sobre un puré cremoso de papa y vegetales salteados, acompañado de ensalada fresca y tu elección de salsa de maracúya o al ajillo.



PESCADO A LO MACHO
\$68.000

Tilapia (260g) acompañada de anillos de calamar, camarones y pulpo, bañada en salsa de ají amarillo. Servido con arroz de coco o arroz blanco, ensalada y patacones.



ARROZ Y CAZUELAS



CAZUELA DE MARISCOS
\$72.000

Exquisita cazuela de mariscos con los sabores del mar, acompañada de arroz de coco o arroz blanco, patacón crocante y una fresca porción de aguacate.

CAZUELA DE CAMARÓN
\$69.000

Camarones en un cremoso fumet, con arroz de coco o arroz blanco, aguacate fresco y patacones crocantes.

ARROZ CON MARISCOS
\$65.000

Delicioso arroz acompañado de camarón, anillos de calamar, pulpo, mejillones y calamar pota, marinado con vino blanco, pimentón rojo y decorado con arvejas verdes.

PRADERA

CORTES CLÁSICOS

CHURRASCO MARIPOSA
400 GR | \$68.000
300 GR | \$57.000

Jugoso corte de chata madurada al estilo mariposa de gramaje a elección, acompañado de papas rústicas y nuestra ensalada de la casa.

PUNTA DE ANCA
400 GR | \$75.000
300 GR | \$59.000

Corte suave madurado, jugoso y cubierto por una capa de grasa uniforme de gramaje a elección, acompañado de crujientes papas rústicas y nuestra ensalada de la casa.

BABY BEEF
300 - 330 GR | \$69.500

Centro de lomo fino, delicado y jugoso de gramaje a elección, acompañado de crujientes papas rústicas y nuestra ensalada de la casa.

LOMO SALTADO
\$69.500

salteado de lomo fino, cebolla morada en casco, tomate en casco, aji amarillo, salsa soya y un toque de la casa, servido con papa casco y arroz blanco.

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES
\$56.000

Pechuga de 350g cubierto con nuestra salsa cremosa de champiñones, servido con papas rústicas y ensalada de la casa.

PECHUGA A LA PARRILLA
\$52.000

Filete de pechuga de 350g, dorado a la parrilla, servido con papas rústicas y nuestra ensalada especial

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ
\$64.000

Costillas de cerdo bañadas en salsa BBQ, acompañadas de crujientes papas a la francesa y nuestra ensalada de la casa



PARRILADA



PARRILLADA MIXTA
\$58.000

Selección de bondiola de cerdo, pechuga de pollo, junto a chorizo, morcilla, arepa rellena de queso y papa criolla, con ají y guacamole.

PARRILLADA PARA DOS
\$110.000

Selección de res, pechuga de pollo, bondiola de cerdo, junto a chorizo, morcilla, papa criolla, arepa rellena de queso y envuelto de mazorca, con ají y guacamole.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



PESCA Y PRADERA

ESPECIAL PESCA Y PRADERA
\$78.000

Rib eye madurado a la parrilla, con langostinos al ajillo, acompañado de suave y cremosa pasta alfredo, una armonía entre el sabor intenso de la carne y la frescura del mar.

PICADA PESCA Y PRADERA
\$65.000

Combinado a la parrilla de pulpo, pechuga, langostinos, calamar y tilapia. Acompañado de papa criolla, maduro frito, mayonesa de la casa y guacamole. Pidela apanada o a la plancha.



HAMBURGUESA PESCA Y PRADERA
\$44.000

Pan artesanal, blend de carne de la mejor calidad, cebolla caramelizada, tocineta, tomate, rugula, quesos cheddar y provolone. Todo esto acompañado de papas fritas.

MENÚ INFANTIL

STRIPS DE POLLO
\$32.000

Deliciosos strips de pollo apanados, crujientes por fuera y tiernos por dentro, acompañados de papas fritas, salsa de tomate y mayonesa.

PASTA BOLOÑESA
\$29.000

Una porción especial para niños, con pasta al dente bañada en una suave salsa de tomate y carne molida. Un plato casero, delicioso y fácil de comer, pensado para que lo disfruten sin complicaciones.

FISH FINGERS
\$34.000

Deliciosos fish fingers, crujientes por fuera y suaves por dentro, acompañados de papas fritas, salsa de tomate y mayonesa.

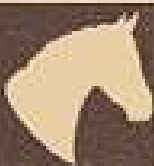
AJIAQUITO NIÑOS
\$22.000

Una porción especial para niños, con arroz y aguacate. Un plato casero, delicioso y fácil de comer, pensado para que lo disfruten sin complicaciones.

PINCHOS DE LOMO
\$39.500

Deliciosos pinchos de lomo, acompañados de crocantes papas fritas, salsa de tomate y mayonesa.

**RECUERDA PREGUNTAR POR
NUESTROS PASEOS A CABALLO**



**RECUERDA PREGUNTAR POR
NUESTRO PASEO EN LA
GRANJA**



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



PASTAS

PASTA CARBONARA
\$44.000

Deliciosa pasta bañada en una cremosa salsa carbonara al estilo tradicional, con un toque de panceta crocante que le da el equilibrio perfecto entre suavidad y sabor.

PASTA MARINERA
\$56.000

Pasta al dente acompañada de una mezcla de mariscos salteados y bañada en una salsa suave y ligera. Ideal para quienes aman los sabores del mar con un toque fresco y natural.

PASTA PESTO
\$44.000

Pasta fresca con una cremosa salsa de albahaca, nueces, queso parmesano y pollo parrillado. Un plato aromático, lleno de sabor y perfecto para los que buscan algo diferente y delicioso.



PASTA ALFREDO

- MIX DE HONGOS \$44.000
- POLLO PARRILLADO \$48.000
- CAMARONES \$54.000

Pasta fresca con una cremosa salsa de quesos madurados y acompañamiento. Ideal para los que aman los sabores intensos y la cremosidad.

MENÚ VEGETARIANO

**ARROZ SALTEADO AL WOK CON
VERDURAS Y ALMENDRAS**

\$38.000

Arroz frito al wok con champiñones, zanahorias, pimentón rojo, cebolla roja y un toque de almendras crocantes, todo fusionado con salsa de soya para un sabor intenso y auténtico.

GUARNICIONES

PAPA A LA FRANCESA	\$7.500
PAPA RÚSTICA	\$8.500
PAPA CRIOLLA	\$8.500
PORCIÓN DE ARROZ	\$6.500
AGUACATE	\$8.500
ENSALADA DE LA CASA	\$12.000
ENVUELTO DE MAZORCA	\$9.000
PAQUETE DE ENVUELTOS	\$40.000
PORCIÓN DE ARROZ DE COCO	\$8.500



RECUERDA PREGUNTAR POR
NUESTRO PASEO EN LA
GRANJA Y PASEO A CABALLO



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



BAR



COCTELERIA



MOJITO

\$32.000

Una mezcla clásica de ron, menta fresca y limón, con un toque de soda y azúcar para un cóctel vibrante y refrescante.

TINTO DE VERANO

\$24.000

Vino tinto ligero con un toque de soda y un toque de limón, ideal para disfrutarlo bien frío en cualquier momento.

CUBA LIBRE CLÁSICO

\$32.000

Ron y refresco de cola con un toque de limón, sencillo y lleno de sabor, perfecto para los que buscan lo tradicional con un toque de frescura.

WHISKY EN LAS ROCAS

\$35.000

Un trago elegante y refrescante, con la suavidad y el carácter de un buen whisky sobre hielo.



RESERVA DE LA CASA



COPA DE VINO	\$38.900
BOTELLA DE VINO X 187 ML	\$35.000
BOTELLA DE VINO DE LA CASA	\$122.200
VINO JP CHENET ESPUMOSO X 200 ML	\$51.600
BLACK LABEL X 700 ML	\$350.000
BLACK LABEL X 375 ML	\$204.000
RON ZACAPA CENTENARI X 750 ML	\$312.000
RON VIEJO DE CALDAS X 750 ML	\$137.100
RON VIEJO DE CALDAS X 375 ML	\$72.100

LITRO DE AGUARDIENTE	\$129.600
1/2 NECTAR	\$60.000
1/2 ANTIOQUEÑO	\$70.000
1/4 ANTIOQUEÑO	\$40.800



CERVECERIA



CLUB COLOMBIA DORADA	\$9.500
CLUB COLOMBIA ROJA	\$9.500
CLUB COLOMBIA VERDE	\$9.500
STELLA	\$13.000
CORONA	\$12.000
CORONITA	\$9.000
HEINEKEN	\$12.000
ANDINA REFAJO	\$8.500

BEBIDAS



SODAS ARTESANALES



SOL CARIBEÑO \$16.000

Una deliciosa soda de mango y maracuyá, perfecta para refrescarte y calmar esa sed intensa.

FRUTOS DEL BOSQUE \$16.000

Una mezcla vibrante de frutos rojos, con el sabor suave de la fresa, la acidez de la mora y la frescura de los arándanos. Refrescante y deliciosa.



LIMONADAS ESPECIALES



LIMONADA CARIBEÑA \$16.500

Una deliciosa limonada de coco con la combinación perfecta de cremosidad y dulzura.

LIMONADA CEREZADA \$16.500

La combinación perfecta entre la frescura del limón y el delicioso sabor de la cereza.

LIMONADA DEL HUERTO \$13.000

Limonada con un giro herbal, infundada con hierbabuena fresca para un toque único de frescura y aroma.

LIMONADA TRADICIONAL \$10.000

La clásica limonada que nunca pasa de moda. Refrescante, cítrica y hecha con limones frescos.



JUGOS NATURALES



	AGUA	LECHE
MORA	\$10.500	\$14.500
GUANABANA	\$10.500	\$14.500
MARACUYA	\$10.500	\$14.500
MANGO	\$10.500	\$14.500
LULO	\$10.500	\$14.500



AROMATICAS NATURALES



INFUSIONES CÁLIDAS Y REFRESCANTES,
PERFECTAS PARA RECONFORTAR EL ALMA.

FRUTOS AMARILLOS
FRUTOS ROJOS
HIERBABUENA

\$7.500



GASEOSAS



COCA - COLA	\$7.800
COCA COLA ZERO	\$7.800
SPRITE QUATRO	\$7.800
MANZANA	\$7.800
COLOMBIANA	\$7.800
BRETAÑA AGUA	\$7.800
AGUA CON GAS	\$6.500
AGUA	\$6.500
SODA HATSU	\$10.500
TE HATSU	\$12.500



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



POSTRES



MALTEADAS ARTESANALES



MALTEADA DE CHOCOLATE

\$22.300

Una malteada de un chocolate dulce y cremoso, perfecta para esos antojos irresistibles de un buen chocolate

MALTEADA DE FRUTOS ROJOS

\$21.900

Frescura frutal con la mezcla perfecta de fresas, moras y arándanos. Esta malteada es una explosión de sabor dulce y natural.

MALTEADA DE VAINILLA

\$21.900

Suave y ligera, una bebida llena del auténtico aroma de vainilla con una textura que se derrite en el paladar, ideal para los amantes de lo clásico.



OBLEAS ARTESANALES



MEGA OBLEA

\$9.200

Una combinación irresistible de arequipe, queso, mora, crema de leche, chispas de colores y chocolate en una oblea cargada de sabor. ¡Ideal para los amantes de lo completo!

OBLEA

\$7.500

Oblea sencilla de arequipe con mora o queso, para un toque tradicional y auténtico.



OTRAS DELICIAS



BROWNIE CON HELADO \$15.000

FRESAS CON CREMA \$15.000

COPA DE HELADO \$8.600


BREVAS CON AREQUIPE \$14.000

DESCONECTATE DEL ESTRES,
CONECTATE CON QUIEN AMAS.



CAFETERIA

 DISFRUTA Y RECONECTA CON TU CAFÉ DE ESPECIALIDAD 

ESPRESSO	\$8.900
AMERICANO	\$7.500
MACCHIATO	\$10.900
CAFE CON LECHE	\$11.900
CAPUCCINO	\$12.900
 CAPUCCINO CON ESENCIA	\$14.900
CAFE LATTE.....	\$11.900
MOCA	\$13.900
MILO CALIENTE	\$12.900
MILO FRIO	\$11.900
TE CHAI LECHE	\$12.900
TE CHAI AGUA	\$11.900

ELIGE EL TOQUE PERFECTO PARA TU CAFÉ

CARAMELO - AMARETO - TIRAMISU
HANZELNUT - MACADAMIA - MARSHMELLOW

" HAY CAFÉS QUE DESPIERTAN EL CUERPO, PERO SOLO ALGUNOS
LOGRAN DESPERTAR EL ALMA "



ACTIVIDADES

ACTIVIDADES ESPECIALES

CERAMICA PEQUEÑA.....	\$18.000
CERAMICA MEDIANA.....	\$22.000
MECHAS LOCAS	\$12.000
CABALLETE	\$8.000
LIENZO.....	\$30.000
CAMISA	\$20.000
SOMBRERO	\$25.000
MANILLA	\$12.000
PINTUCARITA	\$12.000
INFLABLE	\$12.000
PASEO A CABALLO.....	\$12.000
COMIDA DE ANIMALES.....	\$5.000

ACTIVIDADES INCLUIDAS CON EL SERVICIO

PARQUES - DOMINO - AJEDREZ - CULEBRITA - UNO
CARTAS - PINGPONG - TEJO - BALONES - RANA

“EL JUEGO NO ES SOLO PARA LOS NIÑOS. ES UNA FORMA DE
VIVIR LA VIDA CON ALEGRÍA.”

EN PESCA Y PRADERA NOS LLENA EL CORAZÓN RECIBIRTE. CADA PLATO,
CADA RINCÓN, Y CADA SONRISA DE NUESTRO EQUIPO ESTÁN PENSADOS
PARA QUE VIVAS UNA EXPERIENCIA ESPECIAL, RODEADO DE
NATURALEZA, SABOR Y BUENA COMPAÑÍA.

SIGUENOS EN REDES SOCIALES

NO TE PIERDAS NUESTRAS NOVEDADES, EVENTOS Y EXPERIENCIAS:



@pescaypraderatenjo
@elnodoglamping



300 303 0633
WHATSAPP



@campestrogrill



304 279 6080
WHATSAPP



@campestro_tenjo



310 3338340
WHATSAPP