

PESCA Y PRADERA

SABORES DE MAR Y TIERRA

KLM 9.5 VIA SIBERIA - TENJO

DESAYUNOS

COLOMBIANO



DESAYUNO TRADICIONAL ANDINO

\$15.000

Un caldo de costilla de res carnuda con papa pastusa, acompañado de una arepa de queso, café o chocolate y jugo natural.

DESAYUNO COMPLETO CAMPESINO

\$22.000

Reconfortante caldo de costilla, servido con huevos revueltos y una arepa de queso o baguette, acompañado de chocolate y jugo natural o fruta fresca.



DESAYUNO SANTA FERREÑO CLÁSICO

\$27.200

Tradicional changua santaferreña preparada con papa, leche, huevo y queso, acompañada de almojábana, baguette, chocolate y jugo natural o fruta.



DESAYUNO AMERICANO

\$18.800

Huevos fritos o revueltos, acompañados de panqueques, mantequilla, mermelada, tocineta crujiente, jugo natural o fruta fresca, y café o chocolate.

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

\$22.000

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

ESPECIALES

DESAYUNO

\$20.000

VEGETARIANO

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

\$25.600

SALUDABLE

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 AL ESTILO TROPICAL \$27.400

Camarones frescos en una suave salsa de tomate, servidos sobre una cama de lechuga fresca y acompañados de galletas de soda

TEMPURA DE MARISCOS EN SALSA DINAMITA \$24.100

Langostinos, anillos de calamar y bastones de pescado rebosados, presentados sobre una cama de cebolla puerro frita, y acompañados de una intensa salsa dinamita a base de masago, mayonesa, salsa inglesa, siracha y palmito de cangrejo.

LANGOSTINOS EN CORTE MARIPOSA AL PANKO \$29.400

Langostinos empanizados al panko en corte mariposa, sobre una cama de cebolla puerro y acompañados de nuestra salsa dinamita especial.

CEVICHE CLÁSICO PERUANO \$31.900

Cubos de tilapia marinados en leche de tigre, acompañados de camote dulce, maíz tierno y maíz cancha, para una experiencia tradicional.

CANASTILLAS DE PATACÓN CON CAMARONES AL AJILLO \$25.900

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

CAUSA ACEVICHADA \$23.000

Puré de papa amarilla con pulpo o ceviche, rellena de aguacate y ají amarillo, decorada con salsa dinamita y toque de ceviche.

RECUERDA PREGUNTAR POR
NUESTROS PASEOS A CABALLO



PULPO A LA PARRILLA EN CHIMICHURRI \$30.000

Pulpo tierno a la parrilla sobre vegetales salteados y papa criolla.



ENTRADAS DE PRADERA



CHINCHULINES TRADICIONALES \$24.000

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

CHICHARRONES CROCANTES CON PAPITA CRIOLLA \$24.000

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

TRÍO DE EMPANADITAS GOURMET \$14.000

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

CREMAS



CREMA DE AHUYAMA CON POLLO \$21.000

Sopa suave de ahuyama con fondo de pollo, sazónada con sal y pimienta, y decorada con crujientes crotones de pan.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



PULPO BURGER



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



PESCA



SABORES MARINOS



TRUCHA MARINERA
\$1.200

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.



RÓBALO AL AJILLO
\$46.500

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
\$52.100

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

SALMÓN AL HORNO EN SALSA
\$81.500

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



PESCADO A LO MACHO
\$68.000

Tilapia (260g) acompañada de anillos de calamar, camarones y pulpo apanado, bañada en salsa de aji amarillo con pimentón rojo. Servido con arroz de coco, ensalada y patacones.

CAZUELA DE CAMARÓN
\$65.000

Camarones en una cremosa cazuela con arroz de coco, aguacate fresco y patacones crocantes.

PICADA PESCA Y PRADERA
\$65.000

Combinado a la parrilla de pulpo, pechuga, langostinos, calamar y tilapia. Acompañado de papa criolla, maduro frito, camote, mayonesa de aceitunas y guacamole.

JALEA DE MIXTO
\$52.000

Tilapia apanada (260g), langostinos (50g), anillos de calamar (50g) y pechuga (60g), sobre croquetas de yuca con arroz de coco, salsa de oliva y papa criolla.



ARROZ Y CAZUELAS



CAZUELA DE MARISCOS
\$82.900

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

ARROZ CON MARISCOS
\$47.000

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



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



PRADERA

CORTES CLÁSICOS



CHURRASCO MARIPOSA
\$52.200

Jugoso corte de chata al estilo mariposa de 380 gramos, acompañado de papas rústicas y nuestra ensalada de la casa.

FILETE DE PECHUGA A LA PARRILLA
\$43.100

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

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ
\$43.000

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

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES
\$43.100

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



FESTÍN PARRILLERO



BANQUETE PARRILLERO

Selección de 120g de res, pollo y cerdo, junto a chorizo, morcilla, papa criolla, plátano asado y yuca, con ají y guacamole.

INDIVIDUAL	\$38.000
PARA 2 PERSONAS	\$75.600
PARA 3 PERSONAS	\$113.600

GUARNICIONES

PAPA A LA FRANCESA	\$5.500
PAPA RUSTICA	\$6.000
PAPA CRIOLLA	\$5.300
PORCION DE ARROZ	\$3.500
ENSALADA DE LA CASA	\$7.500



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



PASTAS

PASTA CARBONARA
\$30.000

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
\$36.300

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
\$30.000

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



MENÚ INFANTIL



NUGGETS DE POLLO
\$22.000

Deliciosos nuggets de pollo empanados, crujientes por fuera y tiernos por dentro, acompañados de papas fritas, salsa de tomate y mayonesa. Todo esto acompañado de un refrescante juguito de cajita Hit.

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.



MENÚ VEGETARIANO



**ARROZ SALTEADO AL WOK
CON VERDURAS Y
ALMENDRAS**
\$28.000

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

RECUERDA PREGUNTAR POR
NUESTROS PASEOS A CABALLO



RECUERDA PREGUNTAR POR
NUESTRO PASEO EN LA
GRANJA



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



BAR



COCTELERIA



MOJITO

\$22.000

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

\$26.000

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	\$8.700
CLUB COLOMBIA ROJA	\$8.700
CLUB COLOMBIA NEGRA	\$8.700
STELLA	\$11.300
CORONA	\$10.400
CORONITA	\$6.000
HEINEKEN	\$6.500
COLA Y POLA	\$6.000

BEBIDAS



SODAS ARTESANALES



SOL CARIBEÑO

\$15.000

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



FRUTOS DEL BOSQUE

\$15.000

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.



JUGOS NATURALES



	AGUA	LECHE
MORA	\$7.900	\$12.700
GUANABANA	\$8.500	\$13.400
MARACUYA	\$9.500	\$14.300
MANGO	\$8.600	\$13.400
LULO	\$7.900	\$12.700



AROMATICAS NATURALES



INFUSIONES CALIDAS Y REFRESCANTES,
PERFECTAS PARA RECONFORTAR EL ALMA.

FRUTOS AMARILLOS

FRUTOS ROJOS

HIERBABUENA

\$7.500



LIMONADAS ESPECIALES



LIMONADA CARIBEÑA

\$10.000

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

LIMONADA CEREZADA

\$10.000

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

LIMONADA DEL HUERTO

\$10.000

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.



GASEOSAS



COCA - COLA

\$7.800

COCA COLA ZERO

\$7.800

SPRITE QUATRO

\$7.800

MANZANA

\$6.800

COLOMBIANA

\$6.800

BRETAÑA AGUA

\$7.300

AGUA CON GAS

\$7.700

AGUA

\$7.700



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	\$9.900
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.....	\$10.000
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."



PESCA Y PRADERA

MENÚ EJECUTIVO

KLM 9.5 VIA SIBERIA - TENJO

MENU EJECUTIVO



MENÚ DE LUNES



LOMO DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA

Jugoso lomo de cerdo bañado en salsa de ciruela, servido con arroz, papa francesa, ensalada, sopa del día y jugo natural.

ARROZ TAHI

Arroz salteado al estilo oriental con vegetales, anillos de calamar y langostinos. Acompañado de sopa del día y jugo natural.

POLLO TIPAKAY

Delicioso pollo en salsa de tamarindo, servido con arroz, papa francesa, ensalada, sopa del día y jugo natural.

BAGRE EN SALSA DE NARANJA

Filete de bagre bañado en una suave salsa cítrica, acompañado de arroz, patacón, ensalada, sopa del día y jugo natural.



MENÚ DE MARTES



ARROZ CRIOLLO DE CERDO

Arroz suelto y jugoso, mezclado con tiernos trozos de cerdo, maíz dulce, arvejas frescas y una selección de vegetales de la huerta. Acompañado de ensalada, papa francesa, sopa del día y jugo natural.



JALEA MIXTA

Combinación perfecta de tierna pechuga de pollo y suave tilapia en trozos. Acompañado de arroz, ensalada, papa francesa, sopa del día y jugo natural.

AJIACO DE GALLINA

Cremoso caldo de gallina acompañado de pechuga desmechada, arroz, ensalada de la casa, casquitos de papa y jugo natural.

ARROZ CHAUFA

Arroz al wok, tiernos trozos de pechuga de pollo, vibrante pimentón rojo, fresca cebolla morada y cebolla blanca, y el toque crujiente de la raíz china. Acompañado con ensalada, papa criollas, sopa del día y jugo natural



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



MENU EJECUTIVO



MENÚ DE MIERCOLES



ALBONDIGAS

Tiernas y jugosas albóndigas, preparadas con la mejor carne molida y sazonadas a la perfección, servidas con arroz, ensalada, papa francesa, sopa del día y jugo natural.

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Suave pechuga de pollo bañada en salsa bechamel. Acompañada de arroz, ensalada, papa francesa, sopa del día y jugo natural.

COSTILLA DE CERDO A LA PIÑA

Deliciosas costillas cocinadas con piña dulce. Acompañadas de arroz, ensalada, papa francesa, sopa del día y jugo natural.

TRUCHA AL AJILLO

Trucha fresca cocida al punto, con una sabrosa salsa de ajo dorado, servidas con arroz, ensalada, patacón, sopa del día y jugo natural.



MENÚ DE JUEVES



CERDO SALTEADO

Jugoso cerdo salteado con cebolla morada y tomate, acompañado de arroz, ensalada, patacón, sopa del día y jugo.



POSTA CARTAGENERA

Carne jugosa al estilo costeño, acompañada de arroz, papa criolla, ensalada, sopa del día y jugo natural.

TILAPIA A LA PLANCHA EN SALSA

Filete de tilapia a la plancha con salsa de naranja y ajillo, servido con arroz, patacones, ensalada, sopa del día y jugo natural.

LENGUA EN SALSA

Tierna lengua en salsa acompañada de arroz, patacones, ensalada, sopa del día y jugo natural.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA





MENÚ DE VIERNES



SOBREBARRIGA EN SALSA

Sobrebarriga tierna y jugosa, bañada en una deliciosa salsa casera con arroz, casquitos de papa, ensalada, sopa del día y jugo natural.

TILAPIA APANADA EN SALSA DINAMITA

Crujiente tilapia acompañada de nuestra salsa dinamita, servida con arroz, patacón, ensalada, sopa del día y jugo natural.


ALITAS BBQ

Alitas de pollo, bañadas generosamente en nuestra salsa BBQ ahumada y ligeramente dulce. Acompañadas de arroz, ensalada, papa francesa, sopa del día y jugo natural.

PIERNA PERNIL AL HORNO

Jugosa pierna pernil de pollo sazónada a la perfección y cocinada lentamente al horno, servida con arroz, ensalada, casquitos de papa, sopa del día y jugo natural.

¿QUE TAL UN CAFECITO PARA DESPUES DE COMER?

ESPRESSO	\$8.900
AMERICANO	\$9.900
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



RECOMENDACIÓN DE LA CASA



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



300 609 2176
312 585 9280



300 303 0633
WHATSAPP DE EVENTOS