



---

# 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 SANTAFEREÑO CLÁSICO

\$27.200

Tradicional changua santafereña preparada con papa, leche, huevo y queso, acompañada de almojabana, 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 VEGETARIANO \$20.000

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 \$25.600

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

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

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

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

### CEVICHE CLÁSICO PERUANO

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

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

### CAUSA ACEVICHADA

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 CROCANTE 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, sazonada 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**  
\$12.00

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 ají 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 pata, 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 FRANCES	\$5.500
PAPA RUSTICA	\$6.000
PAPA CRIOLLA	\$5.300
PORCIÓN 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

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

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

### CUBA LIBRE CLÁSICO

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

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



## LIMONADAS ESPECIALES



### 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.



### 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, infusionada 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	\$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 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	\$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



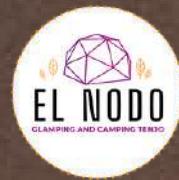
BROWNIE CON HELADO \$15.000

COPA DE HELADO \$8.600

FRESAS CON CREMA \$15.000

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
SOMBREERO .....	\$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 TAHÍ

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 CHAUFÁ

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 sazonada 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**