

desayunos

DESAYUNO KAMANI \$18.000

Huevos al horno en canasta de jamón gratinados, café o chocolate y tostadas con aguacate y germinados.

DESAYUNO AMERICANO \$ 12.000

Huevos al gusto, tostadas, café o chocolate, jugo de fruta de estación y tostadas.

DESAYUNO EJECUTIVO \$14.000

Omelette con jamón, tomate y queso, jugo de fruta de estación, café o chocolate, tostadas.

DESAYUNO CAMPESINO \$16.000

Caldo de carne desmechada con huevo, arepa, jugo de fruta y café o chocolate.

HUEVOS RANCHEROS \$8.500

HUEVOS AL GUSTO \$7.000

(Fritos, revueltos o pericos)

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO \$9.000

PORCIÓN DE FRUTA \$6.000

JUGO NATURAL

EN AGUA \$7.000

EN LECHE \$8.000

NARANJA \$8.000

MANDARINA \$10.000

BEBIDA CALIENTE \$6.000

(Chocolate, Café Latte, Milo)

PORCIÓN DE PAN \$5.000

(Con mermelada y mantequilla)

entradas

La mejor forma de comenzar.

<p>CAMARONES (x4) \$27.000 <i>Camarones jumbo rebozados acompañados de mayo sweet chili.</i></p> <p>TACOS (x3) \$27.000 <i>De chicharrón con piña asada y cebollas encurtidas.</i></p> <p>CHOCLITOS (x3) \$25.000 <i>Mazorca a la brasa con sour cream y tajín.</i></p>	<p>QUIBBES (x3) \$18.000 <i>Croquetas de semola de trigo con carne.</i></p> <p>CHICHARRONES \$18.000 <i>Acompañados de chutney de piña y chimichurri.</i></p>
--	---

menú del día

<p>ALMUERZO CASERO \$ 18.000 <i>Pregunta por nuestra opción del día. Disponible de lunes a viernes.</i></p>
--

a la carta

<p>CHURRASCO \$ 42.000 <i>300 gr de carne de res acompañado de puré de papa chimichurri y ensalada.</i></p> <p>BABYBACK RIBS BBQ \$ 58.000 <i>Glaseadas con salsa BBQ, acompañadas de papas a la francesa y ensalada.</i></p> <p>CERDO AGRIDULCE \$ 36.000 <i>Tiras de cerdo rebosadas bañadas en nuestra salsa agridulce, acompañado de arroz blanco.</i></p> <p>ENSALADA QUINTO \$ 25.000 <i>Filete de pollo, mix de lechugas, tomates cherry, cebolla crispy, champiñones, queso parmesano y vinagreta.</i></p>	<p>SUPREMA DE POLLO \$ 37.000 <i>Suprema de pechuga, bañada en salsa de champiñones acompañada de pure de papa y ensalada.</i></p> <p>TILAPIA MENIER \$ 38.000 <i>Filete de pescado a la parrilla bañado en mantequilla avellanada, acompañado de puré de papa y ensalada</i></p> <p>MENÚ INFANTIL \$ 22.000 <i>Raviolis de carne, bañados en salsa napolitana con queso parmesano.</i></p>
--	--

burger

JUANSE BURGER 150 GR \$ 24.000

Hamburguesa artesanal con tocineta, queso cheddar, cebolla, tomate, cogollo de lechuga en pan de papa criolla.

Acompañada con papas a la francesa.

postres

PAVLOVA CÍTRICA \$ 17.000

Merengue crujiente, yogurt griego natural, curuba fresca, coulis de maracuya y helado de vainilla.

TRES LECHE MASALA CHAI \$ 16.500

Torta chiffon, tres leches, masala chai y crema chantilly.

QUINTO JÁBANA \$ 14.000

Torta de almojábana, melao de bocadillo y helado de vainilla.

bebidas

JUGOS NATURALES

EN AGUA \$7.000

(Mora, mango, uva maracuya)

EN LECHE \$8.000

(Mora, mango, uva maracuya)

NARANJA \$8.000

MANDARINA \$10.000

GASEOSAS

COCA COLA \$5.000

SODA \$5.000

AGUA \$4.000

AGUA CON GAS \$4.000

CALIENTES

TINTO \$6.000

(Café pazon Caquetá)

LATTE \$6.000

AROMATICA \$6.000

LIMONADAS

CÍTRICA \$8.000

Soda, Limón y azucar.

BRASILERA \$10.000

Limón y leche condensada.

ZUMO DE LIMÓN \$3.000

licores

Todos los tragos se sirven de 2OZ (60ml)

WHISKY	
GLENFIDDICH 12	Bot \$460.000 Trago \$38.000
BUCHANAN'S 12	Bot \$300.000 Trago \$25.000
OLD PARR 12	Bot \$280.000 Trago \$24.000
SELLO NEGRO	Bot \$280.000 Trago \$24.000
JAMESON	Bot \$180.000 Trago \$15.000

TEQUILA & MEZCAL	
DON JULIO REPOSADO	Bot \$510.000 Trago \$45.000
DON JULIO AÑEJO	Bot \$460.000 Trago \$40.000
OLMECA REPOSADO	Bot \$150.000 Trago \$15.000
MEZCAL 400 CONEJOS	Bot \$430.000 Trago \$40.000

RON	
FLOR DE CAÑA 12	Bot \$290.000 Trago \$25.000
FLOR DE CAÑA 7	Bot \$180.000 Trago \$18.000
HAVANA BCO	Bot \$120.000 Trago \$12.000

GINEBRA	
HENDRICK'S	Bot \$460.000 Trago \$40.000
BEEFEATER	Bot \$270.000 Trago \$24.000

VODKA	
ABSOLUT	Bot \$180.000 Trago \$15.000

CERVEZA	
STELLA ARTOIS	Bot \$12.000
CORONITA	Bot \$7.000
CLUB COLOMBIA	Bot \$6.000

AGUARDIENTE	
EXTRA DESTILADO	Bot \$120.000

cocteles

MARGARITA

Olmecca, cointreau, sirope simple y limón.

\$24.000

MOSCOW MULE

Absolut, ginger ale, sirope de jengibre y limón.

\$24.000

TIKI MAUI

Beefeater, sirope, mora, albahaca y limón.

\$24.000

GIN TONIC

Beefeater, tónica, limón y pimienta.

\$24.000

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda y naranja.

\$24.000

MOJITO

Havana ron, soda, limón, hierbabuena y azúcar.

\$24.000

TIKI TROPICAL

Havana ron, sirope de jengibre, kiwi, piña, hierbabuena y ginger ale.

\$24.000

MIMOSAS

Prosecco, jugo de naranja.

\$24.000

vinos

CONO SUR CABERNET SAUVIGNON

El Valle de Aconcagua es la cuna de este Cabernet Sauvignon. Este vino despliega una intensa nariz de fruta madura, con notas a frutillas y ciruelas, y toques finales de especias dulces. En boca es rico y sofisticado, con abundancia de notas frutales, en donde moras y ciruelas maduras se integran armónicamente con un sutil roble tostado.

BOT \$150.000

CONO SUR CHARDONNAY

Este Chardonnay amarillo brillante con algunos toques dorados es fresco y distintivo. Las notas cítricas se combinan a la perfección con duraznos blancos y toques minerales. Es un vino joven, fresco, con exquisitos sabores frutales y de una inigualable acidez muy balanceada.

BOT \$90.000 COPA \$15.000

CONO SUR PINOT NOIR

Del Valle del Bão Bão, una de las regiones más al sur del mundo, este Pinot Rosé es un rosado brillante con toques azulados. Elegante e intenso, su nariz presenta aromas a frutos rojos como cerezas y guindas. En boca es muy agradable y suave, un vino refrescante y de gran expresividad.

BOT \$90.000 COPA \$15.000

ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA DEL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA ANTES DE IMPUESTOS, PORCENTAJE QUE PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED SEGÚN LA VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA USTED DEBERÁ INDICAR AL MESERO SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA INCLUIDO O NO EN LA FACTURA, O SEÑALAR EL VALOR QUE DARÁ COMO PROPINA.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS RECURSOS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINA ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIO. EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, PODRÁ RADICAR SU QUEJA EN LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO 601 592 0400 O 018000910165, O EN CONTACTENOS@SIC.GOV.CO CUYO ASUNTO DEBE SER "QUEJA COBRO DE PROPINA".