



BEBIDAS





COMIDA

CAFÉS

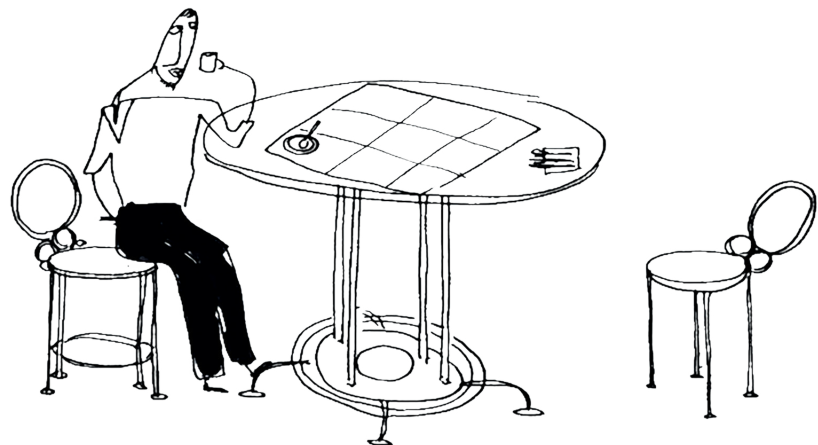
Espresso	\$ 2.500
Tinto	\$ 2.500
Macchiato	\$ 3.500
Cappuccino	\$ 4.500
Cappuccino grande	\$ 5.500
Latte	\$ 5.000
Mocaccino	\$ 6.000
Cappuccino grande con salsa de chocolate.	
Extra shot de espresso	\$ 1.500

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate caliente	\$ 6.000
Aromática de la casa (nuevo)	\$ 6.500
Un respiro mágico.	
Canelazo	\$ 7.000
Aromática con cítricos, canela, panela, limón, miel y aguardiente.	
Aromática de frutas y hierbabuena	\$ 4.500

POSTRES Y TORTAS

Torta de Chocolate	\$ 6.500
Tres leches de café	\$ 7.000
Cheesecake de frutos	\$ 7.500
Adicional salsa de chocolate	\$ 500



JUGOS DE FRUTA NATURAL

Limonada con hierbabuena	\$ 4.800
Jugo Esmeraldas	\$ 5.500
Lulo, maracuyá y hierbabuena.	
Jugo MaMo	\$ 5.500
Maracuyá y mora.	
Jugo Cocuy (Mágico)	\$ 5.500
Maracuyá, mango y albahaca.	
Lulito (Nuevo)	\$ 7.000
Lulo con toque de canela y panela.	
Caribe (Nuevo)	\$ 7.000
Piña, banano, coco y jengibre.	
Adición jugos en leche	\$ 500

CERVEZAS BAVARIA

Poker	\$ 5.000
Aguila	\$ 5.000
Club Colombia	\$ 6.500
Dorada	
Roja	
Michelada	\$ 500

BOGOTÁ BEER COMPANY

Cajicá Honey Ale	\$ 8.500
La miel orgánica le otorga aromas suaves dulces.	
Chapinero Porter	\$ 8.500
De malta tostada con aromas a chocolate y café.	
Monserate Roja	\$ 8.500
Notas de malta balanceadas con lúpulo.	
Bacatá	\$ 8.500
De aroma y sabores frescos, recomendada para pescados y mariscos.	



DESAYUNOS (10:00 -11:30 AM)

Desayuno De Una	
Jugo, café o chocolate, huevos al gusto, fruta, pan artesanal y mermelada de la casa	
	\$ 13.500
Adicional de tocineta	\$ 2.000
Adicional de albahaca	\$ 1.000

OTRAS BEBIDAS

Colombiana "la nuestra"	\$ 4.000
Agua sin gas	\$ 4.000
Agua con gas	\$ 4.000



CÓCTELES



Caño Cristales	\$ 17.000
Cóctel de la casa, inspirado en los colores del río.	
Paisariña	\$ 15.900
Cóctel de la casa, inspirado en las frutas de Colombia y el aguardiente de caña.	
Colibrí	\$ 15.900
Cóctel de la casa, inspirado en las aves y el colorido de Salento, Quindío.	
Mojito	\$ 17.000
Ron blanco, Limón, hierbabuena, soda y azúcar.	
Hendrick's Gin & Tonic	\$ 25.000
Gin Hendrick's, tónica, limón, pepino, romero.	
Pisco Sour	\$ 17.000
Pisco, limón, azúcar, clara de huevo, gotas amargas.	

VINOS

(Por botella y copa)

Pregunte al personal sobre los vinos (tintos y blancos).

SANDUCHES

(EN CIABATTA O PAN INTEGRAL)

Triple (vegetariano)	\$ 14.000
Aguacate, tomate, ensalada de huevo y mayonesa.	
Paloquemao (vegetariano)	\$ 15.800
Pimentón, berenjena, zucchini, champiñones, cebolla caramelizada y queso gratinado.	
Criollo	\$ 20.000
Lomo salteado con cebolla, pimentón, ají y queso gratinado.	
Caleño (picante)	\$ 17.500
Filetes de pollo, lechuga, aguacate, tomate y chimichurri de la casa.	
Llanero	\$ 17.500
Carne de res desmechada en salsa criolla y queso gratinado.	
Barranquilla (nuevo y exquisito)	\$ 17.500
Filetes de pollo a la parrilla con queso gratinado, pimientos cristalizados (dulces) y salsa de ajo.	
De la Casa (nuevo y exquisito)	\$ 21.500
Filetes de pollo, tocineta, champiñones al ajillo, queso gratinado, tomate, aguacate y lechuga.	

COMPLEMENTOS

(EN COMBINACIÓN CON OTRO PLATO)

Papitas (porción pequeña)	\$ 3.000
Adicional de aguacate	\$ 2.000
Adicional de arroz	\$ 3.000
Adicional de sopa	\$ 3.000
Adicional de tocineta	\$ 2.000

LOS DOMINGOS SON PERUANOS

Ceviche de Pescado	\$ 22.000
Lomo Saltado	\$ 24.000
acompañalo con:	
Pisco Sour	\$ 17.000

MENÚ DEL DÍA Y SOPA

Menú del día	\$ 16.500
(Almuerzo lunes a viernes)	
Sopa del día	\$ 5.000

PLATOS FUERTES

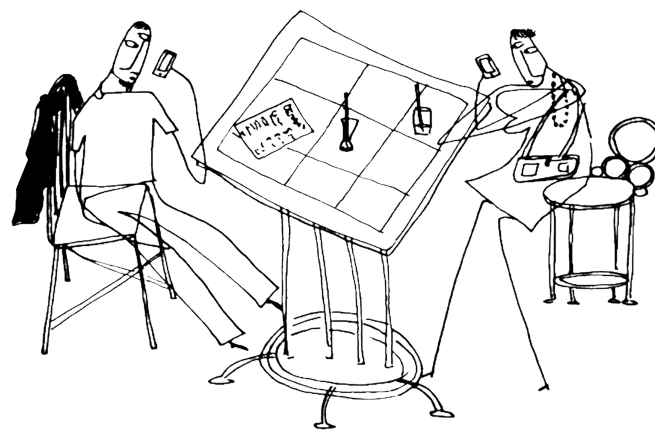
Parmigiana	\$ 19.000
Lasagna de berenjena, tomate, albahaca y queso, acompañado de ensalada.	
Zucchini Relleno	\$ 19.000
Relleno de champiñones, maíz y hierbas finas, acompañado de ensalada (con o sin queso gratinado).	
Madurito	\$ 19.500

Plátano maduro apisonado cubierto con carne desmechada, hogao criollo, queso gratinado, acompañado de ensalada de la casa.

Lomo Saltado	\$ 24.000
Lomo fino en trozos salteado con cebolla roja, tomate, ají amarillo peruano, salsa de soja y cilantro, servido con arroz y papitas rumberas.	

Lomo Fino	\$ 25.500
Medallones de Lomo en Fino en Salsa de pimienta o, acompañado de ensalada fresca y Yuquitas Rumberas.	

Pollo De Una	\$ 21.500
Escalopes de Pollo a la plancha en salsa de tomates, aceitunas, albahaca fresca, crema de leche, servido con yuquitas y ensalada fresca.	



ENSALADAS

Ensalada Andina	\$ 17.000
Quinoa, habas, tomate, queso, maíz, aceitunas, jugo de limón y perejil.	
Ensalada Popayán	\$ 20.000
Deditos de pollo, manzana, lechuga, maní, aguacate, champiñones y zanahoria.	
Ensalada Lomo y Mango	\$ 22.000
Lechuga, lomo salteado, pimentón, cebolla, aguacate, maíz, mango y ajonjolí, con vinagreta de frutas.	
Ensalada de la Sabana	\$ 18.000
Champiñones al ajillo, berenjena asada, cebolla caramelizada, lechuga, zanahoria, tomate, queso, pimentón cristalizado (dulce), albahaca fresca, aderezo de balsámico y aceite de oliva.	

PICADITOS

Papitas Rumberas	\$ 11.000
Papas criollas fritas acompañadas de dips de la casa.	
Yuquitas Rumberas	\$ 11.500
Yucas fritas acompañadas de dips de la casa.	
Shakira Wings	\$ 21.000
8 Alitas de pollo marinado en chicha y hierbas, acompañado con chimichurri de la casa.	
Deditos de Pollo	\$ 19.500
Filete de pollo apanados con panko acompañados de dips de la casa.	
Empanaditas de lomo al wok	\$ 19.000
8 crocantes empanaditas rellenas de finos trozos de lomo acompañados con chimichurri de la casa.	
Patacones con hogao	\$ 11.500
5 unidades de plátanos crocantes con salsa criolla.	
Picadito De Una	\$ 65.000
Una mezcla de nuestros picaditos y salsas.	