



ECO HOTEL
CASA BLANCA

Carta Restaurante





DESAYUNOS

CLASICOS

Huevos al gusto (fritos, revueltos o con cebolla y tomate) acompañados con arepa, arroz y bebida caliente . **\$ 12.000**

GRATINADOS

Huevos fritos con tomate y queso acompañado con arepa, pan y bebida caliente. **\$ 13.000**

RANCHEROS

Huevos fritos con chorizo acompañado con arepa, pan y bebida caliente. **\$ 14.000**

CEREAL CON FRUTA

yogurth o leche acompañado con granola o zucaritas y trozos de fruta **\$ 13.000**

MENU INFANTIL

PASTA

pasta larga con crema de leche, alhaca y queso parmesano **\$ 16.000**

CHICKEN FINGERS

Trozos de pechuga de pollo apanado con salsa dulce acompañado con papas a la francesa **\$ 18.000**

ENTRADAS

PATACONES CON HOGAO

Tostadas de plátano fritas x 4 unidades acompañadas de guiso de cebolla y tomate. **\$ 13.000**

NUGUETS CON PAPAS

Trozos de pechuga de pollo apanados acompañados de papas a la francesa. **\$ 18.000**

CHORIZO CON AREPA

Chorizo campesino asado al limón en sus jugos acompañado con arepa, rodajas de tomate y limón **\$ 12.000**

CREMAS

CREMA DE CHAMPIÑONES

Crema de champiñones, acompañada de trocitos de champiñones cortados en lamina **\$ 9.000**

CREMA DE TOMATE

Crema de tomate con trocitos de tomate picados **\$ 9.000**

CREMA DE CEBOLLA

Crema de cebolla con trocitos de queso picados **\$ 9.500**



CORTES DE RES

PUNTA DE ANCA

Corte de 200 gr al sartén, acompañado de vegetales frescos y papas fritas. **\$ 35.000**

SOLOMO DE RES

Solomo de res de 200 gr en salsa a la pimienta, acompañado de pure rustico y vegetales frescos. **\$ 37.000**

CORTE DE CERDO

LOMO DE CERDO

Lomo de cerdo de 200gr, salteado a la plancha, con salsa agri dulce o piña asada, acompañado de vegetales frescos. **\$ 33.000**

COSTILLA AHUMADA EN SALSA BBQ

Costillas ahumada de 350gr bañadas en salsa BBQ de la casa acompañado con vegetales y papa criolla. **\$ 35.000**

CORTES DE POLLO

PECHUGA

Pechuga de pollo de 200gr, salteada al ajillo, albahaca y queso parmesano, acompañado de vegetales frescos y arroz de la casa. **\$ 28.000**



CORTES DE PESCADO

SALMON EN FINAS HIERBAS

Filete de Salmon 250gr salteado en finas hierbas acompañada con vegetales salteados al wok y pure de papa. **\$ 45.000**

CAMARONES AL AJILLO

Camarones 250 gr al ajillo en crema de leche, salteados al ajillo o al wok acompañado de pure de papa rustico y vegetales salteados. **\$ 43.000**

AL HORNO

PASTA CARBONARA

pastas lisas con bañadas en salsa carbonara acompañada de trozos de tocineta ahumada , queso parmesano y pimienta negra acompañado de chips de platano. **\$ 30.000**

PASTA CHAMPIÑONES

Pastas lisas bañadas en salsa de champiñones acompañada con trozos de champiñones picados, queso parmesano y chips de platano. **\$ 28.000**

CANELONES

Rollos de pasta en salsa bechamel con trozos de pollo, champiñones, queso parmesano y albahaca acompañado de chips de plátano. **\$30.000**



ESPECIALES

media entera

TRUCHA ASADA

Trucha de 250o 420 gr al ajillo asada en sus jugos al horno, acompañado de arroz, ensalada y patacón.

\$33.000

\$40.000

TRUCHA AL AJILLO GRATINADA

Trucha de 250o 420 gr al ajillo gratinada en sus jugos al horno, acompañado de arroz, ensalada y patacón.

\$37.000

\$45.000

TRUCHA MARINERA

Trucha de 250o 420 gr al ajillo, gratinada en sus jugos al horno bañada en salsa de mariscos acompañado de arroz, ensalada y patacón.

\$47.000

\$ 53.000

PICADAS

PICADA X 3

Corte de res, pierna de cerdo, pechuga de pollo, chicharrón, chorizo, patacones, arepa, tomate, limon y salsas.

\$ 65.000

PICADA X 5

Corte de res, pierna de cerdo, pechuga de pollo, chicharrón, chorizo, patacones, arepa, tomate, limon y salsas.

\$ 90.000

CLASICOS

CHULETA VALLUNA

Filete de cerdo o de pollo apanado, acompañado de arroz, ensalada fresca y papas a la francesa

\$ 30.000

CHICHARRONADA

180 gr de tocino picado en cuadros sobre canastillas de plátano, cascos de tomate y limón.

\$ 25.000

FALAFELL

Proteína vegetal de garbanzo, freídas, acompañada de chips de plátano y ensalada del campo.

\$ 25.000

POSTRES

QUESO CON MELADO DE PANELA

Rebanada de queso campeson bañado con melado de panela por encima.

\$ 6.000

CHEESECAKE

Postre de cheesecake con salsa de frambuesa.

\$ 15.000

HELADOS ARTESANALES

De coco, maracuyá, chocolate, mango viche.

\$ 5.000



POSTRES

BROWNIE CON HELADO

Brownie de chocolate con helado de vainilla

\$12.000

DULCE DE BREVAS

Dulce de brevas con queso y arequipe

\$10.000

BEBIDAS CALIENTES

MILO

Leche entera o deslactosada mezclada con milo

\$ 8.000

AGUAPANELA

Bebida dulce a base de agua con panela que hierve y se sirve en taza.

\$ 4.000

CHOCOLATE

Bebida dulce a base de agua con chocolate que hierve y se sirve en taza.

\$5.000

CON QUESO

Chocolate o Aguapanela a base de agua, acompañado de una rebanada de queso campesino.

\$7.000

CAFE ORGANICO

METODO DE FILTRADO TRADICIONAL

Café Solar, tradición de abuela 100% orgánico y artesanal

\$5.000

METODO DE FILTRADO CHEMEX

Café Solar, tradición de abuela 100% orgánico y artesanal.

\$ 8.500

METODO DE FILTRADO PRENSA FRANCESA

Café Solar, tradición de abuela 100% orgánico y artesanal

\$ 9.500

BEBIDAS FRIAS

JUGO NATURAL EN AGUA

\$ 7.000

JUGO NATURAL EN LECHE

\$ 8.000

JARRA DE JUGO NATURAL EN AGUA

\$ 17.000

JARRA DE JUGO NATURAL EN LECHE

\$ 18.000

JARRA LIMONADA NATURAL

\$ 16.000

LIMONADA

(Frambuesa, coco, cocofee,)

\$ 10.000



CERVEZAS

CERVAZA NACIONAL

Aguila lighth, Poker.

\$ 5.000

CERVEZA CLUB

\$ 7.000

CERVEZA IMPORTADA

Budweiser, Corona

\$ 10.000

MICHELADA

Vaso michelado sal, limon y tajin.

\$ 2.000

LICORES

botella media trago

BLANCO DEL VALLE \$ 103.000 \$ 63.000 \$ 6.000

RON VIEJO DE CALDAS \$ 107.000 \$ 67.500 \$ 7.000

BRANDY 5 ESTRELLAS \$ 102.000 \$ 62.000 \$ 7.000

TEQUILA JOSE CUERVO \$ 120.000 \$ 91.000 \$ 10.000

CREMA DE WHISKY BAYLEYS \$ 124.000 \$ 95.000 \$ 10.000

VODKA ABSOLUT \$ 191.500 \$ 112.500 \$ 13.000



COCTELES

COCOFRAMBUESA: Brandy, crema de coco y frambuesa, michelada.

\$ 17.000

COCOFEE: Brandy, crema de coco, café, michelada.

MOJITO MANGO MARACUYA

Ron Bacardí, limón, maracuyá, mango, menta, michelada.

\$ 18.000

BESO ROJO

Vodka, arándanos, pétalos, soda y frambuesas

\$ 20.000

CORONA SUNRISE

Tequila, zumo de limon, cereza, trozos de cereza y limon.

\$ 18.000

MANDARINA VINOTINTO

Vinotinto, mandarina, Sprite y red Bull

\$ 17.000

VINOS

media botella

GATO NEGRO \$ 80.000

CACILLERO DEL DIABLO \$ 79.000 \$ 135.000

FRONTERA \$ 90.000

ECO HOTEL



BUEN PROVECHO

HOTEL RURAL



BON APPETIT