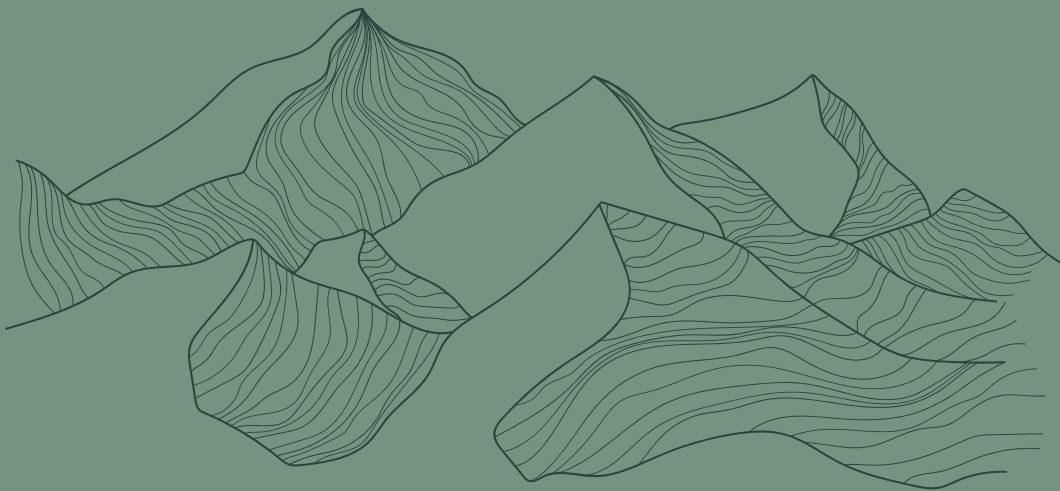




RESTAURANTE
VEGETARIANO

El Fogón de la Montaña

COLOMBIA EN CADA PLATO,
MONTAÑAS EN CADA VISTA.
¡VIVE LA EXPERIENCIA COMPLETA!



LA
GLORIA

Desayunos Incluidos



Forestal Amanecer

PORCIÓN DE FRUTA O JUGO, HUEVOS (REVUELTOS O FRITOS), AREPA O PAN Y BEBIDA CALIENTE.

Glorioso

PORCIÓN DE FRUTA O JUGO, MINI TAMAL VEGETARIANO, AREPA O PAN Y BEBIDA CALIENTE.

Otras Opciones



TOSTADAS DE AGUACATE CON PAN DE LA CASA, TOMATES CHERRY Y HUEVOS POCHADOS.	...\$ 38.000
--	--------------

BOWL DE GRANOLA HECHA EN CASA CON SMOOTHIE DE YOGURT GRIEGO Y BANANO, CON FRUTAS DE TEMPORADA.	...\$ 40.500
--	--------------

CALDO DE PAPA. LA MEJOR FORMA DE CALENTAR LA MAÑANA ANTE EL FRÍO DEL PÁRAMO.	...\$ 35.000
--	--------------

HUEVOS REVUELTOS CON CHAMPIÑONES, KALE, TOMATE Y CEBOLLA; SAZONADOS CON CURRY Y ACOMPAÑADOS DE SALSA PICANTE Y AREPA.	...\$ 30.000
---	--------------

Entradas



Sopa de Verduras ...\$ 35.000

Crema de Brocoli ...\$ 35.000

Sopa de Ahuyama ...\$ 36.000

CON COCO, JENGIBRE, YOGURT GRIEGO Y MENTA FRESCA.

Sopa de Tomate ...\$ 26.000

CON YOGURT GRIEGO Y AGUACATE.

Mix de Vegetales ...\$ 39.000

ENSALADA DE VEGETALES PARA COMPARTIR

Tortilla Española ...\$ 44.900

MEZCLA PERFECTA DE PAPA, CEBOLLA, HUEVO Y ACEITE DE OLIVA. ACOMPAÑADA DE PIMENTÓN TATEMADO.

Rollitos de Primavera Frescos con Salsa de Maní ...\$ 38.600

HIERBABUENA, LECHUGA, ZANAHORIA, TOFU, ENVUELTOS EN UNA HOJA DE ARROZ ACOMPAÑADOS CON UNA SALSA DE MANÍ DE LA CASA.

Platos Principales



Deleite Mediterráneo

...\$ 77.000

TORTILLA DE ZUCCHINI, CEBOLLA Y HUEVOS ORGÁNICOS CON QUESO FETA. ACOMPAÑADO DE SPAGHETTI LARGO EN ACEITE DE OLIVA CON UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA, ALBAHACA Y HABICHUELAS SOFRITAS. ADICIONAL TOFU DE TEMPORADA Y UN ACOMPAÑAMIENTO

Nirvana de Berenjena

...\$ 64.900

BERENJENAS SALTEADAS CON SALSA DE SOYA, AJO Y UN TOQUE SECRETO. SERVIDA CON ARROZ BLANCO, ENSALADA DE LA HUERTA Y PATACONES. ADICIONAL TOFU DE TEMPORADA.

Sopa de Lentejas

...\$ 71.000

ACOMPAÑADA DE ARROZ, AGUACATE Y TAJADAS DE MADURO.

Garbanzos

...\$ 66.000

ACOMPAÑADOS DE ARROZ, PATACONES Y ENSALADA.

Pasta al Pesto

...\$ 79.900

PASTA LARGA CON UNA MEZCLA DE ALBAHACA, AJO, QUESO PARMESANO, PIÑONES Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN. ACOMPAÑADA DE PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA DE AJO.

Quinua

SERVIDA CON VEGETALES Y PATACONES.

...\$ 68.000

Bandeja Paisa

FRIJOLES, ARROZ, AGUACATE, PATACÓN Y/O HUEVO FRITO.

...\$ 88.000

Arroz con Coco

ACOMPAÑADO CON BURRITOS VEGETARIANOS Y GUACAMOLE.

...\$ 68.000

Arroz Sueño Oriental

MEZCLA DE COLIFLOR, ZANAHORIA, BROCOLI, AJO, UN TOQUE DE SALSA DE SOYA, JENGIBRE Y HUEVO. ACOMPAÑADOS CON ROLLITOS DE PRIMAVERA FRITOS.

...\$ 69.000

Ajiaco

ACOMPAÑADO CON ARROZ Y AGUACATE.

...\$ 64.000

Vegetales Salteados

ACOMPAÑADOS DE MOFONGO (PURÉ DE PLÁTANO MADURO CON QUESO).

...\$ 66.000

Spaguetti con Champiñones

ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE VEGETALES FRESCOS DE LA HUERTA.

...\$ 66.000

Moussaka de Berenjena

PASTEL DE PAPA RELLENO DE BERENJENA EN SALSA ROJA DE LA CASA, ACOMPAÑADO CON TOSTADA Y ENSALADA.

...\$ 66.000

Algo Rápido



Yucas Fritas con Suero Costeño ...\$ 39.000

Hamburguesa de Lentejas ...\$ 55.000

ACOMPAÑADA DE PIMENTÓN ASADO,
CHAMPIÑONES SALTEADOS, TOMATE, LECHUGA
Y AGUACATE.
OPCIÓN DE QUESO Y/O HUEVO FRITO.

Sándwich Vegetariano ...\$ 42.000

PIMENTÓN ASADO, CHAMPIÑONES SALTEADOS,
TOMATE, LECHUGA, AGUACATE Y QUESO.

Patacón con Hogao ...\$ 41.000

Empanaditas (4) ...\$ 42.000

VEGETALES, QUESO, CAPRÉS

Hora Feliz

¡SIEMPRE HAY UN ESPACIO PARA EL POSTRE!



Postre de la Casa

SERVIDO CON HELADO.

...\$ 29.000



**Saben a Tradición, Huelen a Amor:
Nuestros Postres son 100% Artesanales.**

HECHOS A BASE DE INGREDIENTES DE TEMPORADA,
CON LO NECESARIO PARA ENDUZAR TU PALADAR..



Bebidas Refrescantes



Jugos Naturales en Agua	...\$ 9.000
Jugos Naturales en Leche	...\$ 11.000
Limonada Natural	...\$ 7.000
Jarra de Jugos o Limonada	...\$ 22.000
Agua de Panela	...\$ 7.000
Agua de Panela con Limón	...\$ 7.000
Aromática de Frutas	...\$ 9.000
Chocolate	...\$ 8.000
Té	...\$ 6.000



Catación Pública

CAFÉS QUE TE LLEVAN A LA GLORIA



Café Heliconia Blanca ...\$ 9.900

PERFIL: NOTAS A PANELA Y CAMELO,
CUERPO CREMOSO, ACIDEZ BRILLANTE.
DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

Café Perfil Andino ...\$ 9.900

PERFIL: NOTAS A CAMELO,
CHOCOLATE BLANCO Y DURAZNO.
DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA

Café Tradicional ...\$ 8.900

PERFIL: TOSTÓN MEDIO Y MOLIENDA
FINA, CON FUERTE AROMA Y CUERPO
LIGERO. ACIDEZ BAJA, SABOR FUERTE Y
AROMA INTENSO.





Al Caer la Noche

Cócteles

Piña Colada	...\$ 20.000
Canelazo	...\$ 12.000
Café al Vino	...\$ 15.000
Michelada	...\$ 18.000
Daiquirí de Uchuva	...\$ 31.000
Mojito de Papayuela	...\$ 34.000
Verde Frescura	...\$ 25.000

Cervezas Nacionales

Águila o Póker	...\$ 6.000
----------------	-------------

Cervezas Importadas

Coronita	...\$ 10.000
----------	--------------

Cervezas Artesanales	...\$ 20.000
----------------------	--------------

Carta de Vinos



Vinos Blancos ...\$ 149.000

Finca Las Moras Sauvignon
Finca Las Moras Chardonnay
Frontera Sauvignon

Vinos Rosados ...\$ 149.000

Finca Las Moras Syrah

Vinos Tintos ...\$ 149.000

Santa Helena Merlot
Santa Helena Cabernet Sauvignon
Finca Las Moras Malbec
Finca Las Moras Cabernet Sauvignon
Finca Las Moras Reserva
120 Merlot





El Fogón de la Montaña



Servicios de Desayunos:

9:00 AM - 10:30 AM

Servicios de Almuerzos y Cenas:

11:00 AM - 7:00 PM

Servicio a la Habitación:

9:00 AM - 8:00 PM

