



restaurante Jardines

Entradas

Ceviche de camarones

Camarones tigre bañados con cebolla roja, cilantro, jugo de limón, pimienta negra, vino blanco y un toque de picante.

Acompañado de galletas de soda.

\$18.000

Camarones apanados

Camarones apanados en harina de trigo con un toque de ajo, pimienta negra y limón.

Acompañados de miel mostaza.

\$18.000

Empanaditas de iglesia

Tradicional empanada frita de harina de maíz amarillo y rellenas de papa. Acompañadas de hogao y ají.

\$8.000 / 5 unid.

Champiñones bechamel

Champiñones en salsa bechamel, queso parmesano y un toque de ajo y pimienta negra.

Acompañados de pan tostado gratinado.

\$15.000

Sopas

Sopa del huerto

Tradicional sopa de verduras frescas preparada a fuego lento. **\$8.000**

* Con pollo / **\$10.000**

Crema de champiñones

Crema preparada a base de champiñones y crema de leche, acompañada de crotones.

\$8.000

Crema de tomate

Crema a base de tomate con trocitos de queso blando, albahaca fresca y crotones.

\$10.000



Platos de nuestro país

Bandeja paisa

Plato tradicional antioqueño.

Sopa de frijoles, arroz blanco, tajadas de plátano maduro, chicharrón, aguacate, arepa y hogao.

\$22.000

Ajiaco Santaferense

Receta tradicional de la región Andina.

Sopa cremosa a base de diferentes tipos de papa, mazorca, guascas, arracacha y jugoso pollo desmechado. Acompañada de alcaparras, crema de leche, arroz blanco y aguacate.

\$20.000

Arepa campesina

Arepa de maíz tostada, acompañada de chorizo campesino o chicharrones fritos y queso fresco.

\$14.000



La arepa es un alimento hecho a base de masa de maíz molido.

Es parte fundamental del desayuno de los antioqueños y un acompañante de las demás comidas.

Picada de la tierra

Arepas de maíz tierno, chorizos campesinos, lomo salteado a la parrilla, chicharrón crujiente y papitas criollas.

Para 2 personas \$30.000 Para 4 personas \$52.000



Carnes, aves y pescados

Steak pimienta

Medallón de res bañado en una cremosa salsa de pimienta.

\$26.000

Baby Beef

Lomo fino a la parrilla.

\$24.000

Lomo de Cerdo BBQ

Corte fino de cerdo a la plancha bañado en salsa BBQ.

\$25.000

Pollo grillé

Pechuga de pollo a la plancha.

\$22.000

Róbalo a las finas hierbas

Róbalo sellado a la plancha bañado en salsa de finas hierbas.

\$32.000

Las carnes, aves y pescados se acompañan con ensalada fresca y una de las siguientes opciones:

- ☉ Papas a la francesa.
- ☉ Yucas fritas.
- ☉ Arroz.
- ☉ Papa al vapor.

Arroces & Pastas

Arroz con camarones

Arroz con camarones y vegetales frescos salteados. Acompañado de crujientes papas a la francesa. **\$26.000**

Arroz con pollo de la abuela

Tradicional arroz con pollo y verduras. Acompañado de crujientes papas a la francesa. **\$22.000**

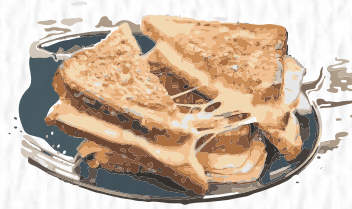
Spaguettis bolognesa

En salsa de carne molida, tomate y laurel. Acompañados de pan francés. **\$22.000**

Spaguettis napolitanos

A base de tomates, queso parmesano, un toque de laurel y verduras frescas salteadas. [Calabacín, brócoli, champiñones y zanahoria]. **\$20.000**

* Con lonjas de pollo a la parrilla. **\$22.000**



Sánduches

Sánduche de pollo y champiñones

Pan de molde, pechuga de pollo desmenuzada, champiñones y queso mozzarella gratinado. **\$20.000**

Sánduche de jamón y queso

Pan de molde, jamón fresco, y queso mozzarella fundido. **\$17.000**

Sánduche de atún

Pan francés, atún mezclado con zanahoria, cebolla y crema de leche, queso mozzarella y lechuga. **\$18.000**

Sánduche Mediterráneo

Pan artesanal, salami, jamón, tomate fresco, queso mozzarella y un toque de finas hierbas. **\$18.000**

Acompáñalo con:

Crocantes papas a la francesa, yucas fritas o ensalada fresca.

B O W L S & A L D A S

Bowl veggi

Pasta en salsa napolitana con zanahoria, pimentón y brócoli salteados, queso parmesano rayado y crotones. **\$18.000**

Bowl colombiano

Frijoles rojos, arroz blanco, platanitos maduros, lomo salteado en julianas, aguacate, tomates frescos y salsa criolla. **\$20.000**

Bowl del caribe

Trozos de róbalo fresco, camarones apanados, platanitos crocantes, aguacate y salsa de maracuyá. **\$25.000**



Bowl frutal

Trozos de papaya, melón, piña y kiwi, frutos secos y yogurt. **\$16.000**

* Con granola. **\$18.000**

Ensalada César

Variedad de lechugas, salsa César, queso parmesano y crotones. **\$18.000**

* Con lonjas de pollo a la parrilla. **\$25.000**

Jugos & bebidas

Jugos de fruta en agua
Limonada natural
Limonada de hierbabuena
\$6.000
Jugos de fruta en leche.
\$7.000
Agua en botella.
\$4.000

Cafés y aromáticas

Cappuccino
\$6.000
Espresso
\$5.000
Americano
\$5.000
Chocolate
\$6.000
Aromáticas
\$4.000

Panadería para tardear

Galletas de mantequilla
\$9.000 / 4 unid.
Croissants de mantequilla
Acompañados de mermelada y miel.
\$9.000 / 4 unid.
Rollitos de canela.
\$8.000 / 4 unid.
Tostadas mediterráneas
Pan francés con ajo, queso mozzarella, salami, tomates cherry y finas hierbas.
\$15.000 / 4 unid.

LICORES

Chervezas

Club Colombia **\$6.000**
Águila **\$5.000**
Águila Light
Pilsen
Redd's

Vino blanco

Botella **\$50.000**
Trago **\$10.000**

Vino tinto

Botella **\$50.000**
Trago **\$10.000**

Ron

Botella **\$75.000**
Media **\$45.000**
Trago **\$10.000**

Whisky Buchanan's 12 años

Botella **\$215.000**
Media **\$130.000**
Trago **\$18.000**

Whisky Old Parr

Botella **\$145.000**
Media **\$85.000**
Trago **\$15.000**

Aguardiente

Botella **\$70.000**
Media **\$40.000**
Trago **\$10.000**



Postres

¡Pregunta por nuestros postres del día!

Tiramisú.
Cheesecake de maracuyá.
Cheesecake de frutos rojos.
Amaretto.