

MENÚ DE TEMPORADA



PIEDRA
DE MOLER
BARICHARA HOTEL

NO SE PERMITE EL INGRESO DE COMIDA NI BEBIDAS

@hotelpiedrademoler

DESAYUNOS

TÍPICO

- Caldo de huevo con arepa santandereana..... \$22.000
- Caldo de costilla con arepa santandereana..... \$24.000
- Tamal Santandereano con pan. \$25.000
- Huevos al gusto con arepa Santandereana (pericos, omelet, huevos rancheros, fritos)..... \$25.000

AMERICANO

- Huevos fritos ó revueltos, con 2 tostadas francesas, 2 lonjas de tocineta..... \$25.000

PIEDRA DE MOLER

- Huevos Napolitanos con pan. \$22.000

Todos nuestros desayunos van acompañados con (fruta, bebida fría y bebida caliente)



ENTRADAS

CEVICHE DE CHICHARRÓN..... \$35.000

Ceviche de chicharroncitos con cebolla morada y tomate, bañado en aguachile.

CHORIZOS PIEDRA DE MOLER..... \$35.000

6 unidades de chorizos artesanales, bañados en melao y acompañados con arepa santandereana.

ELOTES \$30.000

Maíz cultivado en huerta ecológica, desgranado con tocino, queso costeño, alioli y tajín.

EMPANADITAS X 5 \$25.000

De carne semi-oreada acompañado de salsa de la casa y ají.

TOSTONES CON HOGAO \$25.000

y suero costeño



ENTRADAS

TAPAS ESPAÑOLAS A BASE DE
PAN MASA MADRE: \$ 30.000

Opción 1: Manzana asada, jamón serrano,
cebolla encurtida y queso crema.

Opción 2: Cuajada asada, pimentones asados,
rugula y queso crema.

Opción 3: Jamón serrano, mermelada de
tomate cherry, rugula y queso crema.

MENÚ INFANTIL

NUGGUETS ARTESANALES CON PAPAS A
LA FRANCESA \$ 38.000

PASTA BOLOÑESA \$ 35.000

HAMBURGUESA INFANTIL \$ 25.000



SOPAS

CREMA DE ZAPALLO \$25.000

Exquisita combinación de zapallo con brotes de coliflor frito y semillas de calabaza tostada, coronado con hojas de salvia frita.

CREMA DE TOMATE \$25.000

Tomates de la huerta asados y procesados, coronado con brotes de zanahoria y aguacate.

FUERTES

LOMO AL TEQUILA \$ 67.000

Dos medallones de lomo de res de 150 g cada uno, albardados en tocineta y bañados en una reducción de tequila con champiñones, acompañados de un cremoso de papa nativa y vegetales tatemados.

PICANA Y PASTA \$ 67.500

320 g de picaña asada, acompañada de pasta fettuccini en salsa 4 quesos.

BIFE CHORIZO \$ 64.900

320 g de bife chorizo, acompañada de un cremoso de papa nativa y champiñones glaseados en mantequilla de perejil.

CHURRASCO PIEDRA DE MOLER \$ 59.200

320 g de churrasco de res, bañado en chimichurri argentino, acompañado de papas rústicas y ensalada de la casa.

COSTILLAS BBQ \$ 64.500

Costillas de cerdo marinadas y ahumadas en especias, cocidas a baja temperatura, parrilladas y glaseadas en una salsa bbq de bourbon casera, acompañadas de papa al horno a las finas hierbas, coronadas con queso pecorino y granapadano rallado.



FUERTES

FUSIÓN ANDINA \$ 62.000

360g Filete de Salmón dividido en tres, bañado en coulis de naranja y uchua orgánica, sobre una cama de papa nativa a las finas hierbas, vegetales salteados y aceite de trufa blanca.

SUPREMA DE POLLO A LA TOSCANA \$ 62.000

Suprema de pollo bañada en una deliciosa y cremosa salsa Toscana, acompañada de una fresca ensalada a base de mix de lechuga, tomate cherry, mango, arándanos, fresa, uchuva, coronada con almendras tostadas y reducción de vinagre balsámico

FETUCCINI DE CAMARÓN AL AJILLO ____ \$ 60.000

Pasta fetuccini en nuestra salsa al ajillo con reducción de vino blanco y queso parmesano.

FETUCCINI CARBONARA \$ 58.000

Fetuccini en salsa carbonara, con pollo en cubos y tocineta.

PASTA DE LA GRANJA \$ 52.000

Fetuccini bañado en mantequilla de la casa y servido con una gran variedad de deliciosos vegetales salteados.

FUERTES

HAMBURGUESA PIEDRA DE MOLER \$ 45.000

Hamburguesa con pan brioche, 200 g de carne, lechuga baby, cebolla caramelizada, tomate milano, queso mozzarella, reducción de vino y soja con pequeños trozos de tocineta y champiñón, acompañada de papa rústica.

SANDWICH ROPA VIEJA \$ 38.000

Pan tipo brioche, carne desmechada, madurito, suero, queso costeño, lechuga baby, cebolla grille y salsa de la casa, acompañado de papas rústicas.

SANDWICH DE POLLO \$ 35.000

Pan tipo brioche, pollo desmenuzado bañado en salsa tratará, cebolla caramelizada, lechuga baby, tomate y salsa de la casa, acompañado de papas rústicas.

SÁNDWICH VEGETARIANO \$ 35.000

Pan tipo brioche, champiñones, aguacate, tomate cherry, salsa pesto y queso ricotta, acompañado de papas rústicas.

ENSALADA GRIEGA \$ 42.000

Rica combinación de palmito, tomate cherry, mix de aceitunas, queso de búfala, cebolla encurtida y almendras tostadas.



BEBIDAS FRÍAS

Te Hatsu (Negro, Blanco, Rosado, Rojo)	\$ 9.000
Soda Hatsu (LIMÓN-HIERBABUENA, SANDIA-ALBAHACA, FRAMBUESAS-ROSAS)	\$ 7.000
Soda Bretaña Natural	\$ 6.000
Soda Artesanal (Frutos rojos/Frutos amarillos)	\$ 15.000
Frappe de Café	\$ 15.000
Frappe de Milo	\$ 15.000
Gaseosa 400ml	\$ 7.000
Red Bull	\$ 15.000
Botella Agua	\$ 9.000
Jugo Natural de temporada EN AGUA	\$ 10.000
EN LECHE	\$ 12.000
Granizada (Cerezada, Panela, Natural, Naranjada)	\$ 13.000
Limonada de Café	\$ 14.000
Bebida michelada	+\$ 3.000



BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$6.000
Americano	\$6.000
Tinto tradicional (suave)	\$4.000
Carajillo	\$8.500
Capuchino	\$8.500
Chocolate	\$8.500
Chocolate Vienés	\$9.500
Milo Caliente	\$9.500
Aromática Artesanal (Frutos Rojos, y Frutos Amarillos)	\$6.500
Agua de panela	\$5.500
Canelazo	\$7.500

PARA ENDULZAR

Postre del día (porción de torta)	\$1 8.000
Tostadas francesas (3 tostadas francesas acompañadas de fresa, banano, miel, nutella y azúcar pulverizada)	\$23.000

COCTELES

Margarita Clásica	\$38.000
Margarita Blue	\$38.000
Mojito	\$38.000
Gin Tonic	\$38.000
Tequila Sunrise	\$38.000
Piña Colada	\$38.000
Piña Colada (sin licor)	\$25.000
Tinto de Verano	
COPA	\$25.000
JARRA	\$90.000

LICORES

Stella Artois	\$13.500
Coronita	\$ 8.500
Corona Lata	\$ 7.000
Corona	\$12.000
Club Colombia	\$ 9.000
Club Colombia Lata	\$ 7.000
Tres Cordilleras Mestiza	\$ 9.000
Cerveza Michelada	+\$ 3.000
Smirnof	\$ 18.000
Aguardiente Antioqueño	\$ 160.000
Aguardiente AMARILLO	\$ 160.000
Ron Viejo de Caldas	\$ 140.000
Tequila Centenario Reposado	\$220.000
Tequila Olmeca	\$ 190.000
Tequila Jimador	\$280.000
Tequila Don Julio 750	\$ 580.000
María Codorniu Vino Blanco	\$220.000
Vino Tinto Undurraga	\$ 160.000
Vino Espumoso Blanco Undurraga	\$ 190.000

LICORES

3 Medallas Merlot	\$ 120.000
3 Medallas Sauvignon	\$ 120.000
Merlot Cabernet Syrah Entrecote	\$ 210.000

Blue Rhin Vino Blanco de Alemania	\$ 75.000
Santa Carolina Reservado Merlot Chile	\$ 160.000
Vino Frances Juve Camps	\$ 380.000
Vino Blanco Espumoso Prosecco	\$ 180.000
Vino Blanco Espumoso Cuvee Codroniu	\$ 180.000

Whisky old parr 750 mil	\$ 310.000
Jhonny Walker	\$327.000
Shot master	\$ 32.000
Buchanan's master 750 mil	\$ 360.000
Buchanan's de luxe 750 mil	\$310.000