



CABALLO CAMPANA
HACIENDA TURÍSTICA





—>  <—

Menú

—>  <—

• ENTRADAS

Ensaladilla de camarones y tomate cherry de la huerta \$ 8.00

Camarón, tomate cherry variado, frutilla al grill, crutones, queso maduro, salsa blanca y aceite de oliva.

Quesadilla de pollo y champiñones \$ 7.00

Tortilla de Maíz, mayonesa de cilantro, piña grillada y queso rallado.

Empanada de maíz Caballo Campana \$ 6.50

Relleno de fugazzetta, cebolla y queso maduros de la granja



• SOPAS

Locro de papas cuencano \$ 7.00

Acompañado de tostado, aguacate y queso fresco.

Crema de vegetales \$ 5.50

Con teja de maíz y queso maduro al vino blanco.

Caldo de gallina criolla \$ 8.00

Acompañado de arroz y mote.

• PLATO FUERTE

Lomo Caballo Campana \$ 13.00

Lomo fino de res en salsa de vino tinto y setas. Risotto de queso y zanahorias glaseadas.

Bife de res al grill \$ 15.00

Trigotto de setas, vegetales grillados, salsa de mostaza a las tres pimientos.

Pechuga de pollo en pesto de menta \$ 12.00

Con puré de papa, vegetales de la huerta salteados.

Pollo envuelto al tocino \$ 12.00

Salsa curry y mostaza, puré de camote y vegetales grillados.

Bife de cerdo \$ 13.00

Papa rústica, ensalada de la huerta, salsa chimichurri.

Típico Cuencano \$ 11.00

A su elección servido con cerdo, res o pollo, mote pillo, papas rústicas en salsa de maní.

Churrasco Cuencano \$ 11.00

Acompañado de papa rústica y ensalada de la huerta.

Risotto con hongos andinos \$ 12.00

Tomate cherry fritos, chips de camote y queso parmesano.

Risotto con pollo a los cuatro quesos y hierbas del bosque \$ 13.00

Raviolis rellenos con espinaca en salsa cazadora \$ 11.00

• SÁNDWICHES

Panini mixto con jamón y queso \$ 7.50

Servido con papas fritas.

Panini con pollo y queso deretido \$ 7.50

Servido con chips de camote y yuca.

Philly cheese panini \$ 8.50

Servido con papas fritas.

• VEGETARIANO

Tabulé de trigo \$ 10.50

Portobello grillado, emulsión de morrón.

Vegetales al Wok \$ 11.00

En reducción de balsámico y miel sobre nido de fideos de arroz.

Humus Caballo Campana \$ 8.00

Totopos de yuca, verde y camote.





• POSTRES

Torta helada de Brownie merengado con manjar y chocolate \$ 6.00

Salsa de manjar y frutos de temporada.

Helado frito tempura \$ 6.00

Servido con Culi de mora.

Mandarina Craquelada \$ 6.00

MENÚ DE NIÑOS

Hamburguesa con queso y papas fritas \$ 7.50

Nuggets de pollo con papas fritas \$ 6.50

Salchipapa \$ 6.50

• SUGERENCIAS DEL CHEF

PRECIOS NO INCLUYEN IVA NI SERVICIO





❧
Bebidas
❧

• **FRÍAS**

Agua natural 500ml. Personal	\$ 1.50
Gaseosas	\$ 2.00
Gaseosas sin azúcar light	\$ 2.00
Jugo de fruta fresca	VASO \$ 3.00 JARRA DE 1 LITRO \$ 8.00
Mezcla de dos jugos de frutas frescas	VASO \$ 3.00 JARRA DE 1 LITRO \$ 8.00
Limonada imperial	JARRA DE 1 LITRO \$ 6.00
Limonada natural	JARRA DE 1 LITRO \$ 6.00

• **CALIENTES**

Café Americano	\$ 1.50
Café con leche	\$ 1.50
Expreso	\$ 1.50
Capuccino	\$ 2.50
Mocaccino	\$ 2.50
Chocolate caliente con marshmallows	\$ 3.00
Aguas aromáticas	\$ 1.50
Canelazo cuencano	VASO \$ 2.00 JARRA DE 1 LITRO \$ 18.00



• **CERVEZAS**

Club Verde 330ml	\$ 3.00
Club Platino 330ml	\$ 3.00
Pilsener LAGER 330ml	\$ 3.00
Corona con limón 355ml	\$ 4.50
Latitud Cero 350ml	\$ 3.50

• **COCTELES**

Cuba Libre	\$ 6.00
Negroni	\$ 7.00
Moscow Mule	\$ 7.00
Campari Naranja	\$ 7.00
Gin con frutos rojos	\$ 7.00
Piña colada	\$ 7.00
Whisky sour con amaretto	\$ 7.00
Pisco Sour	\$ 7.00
Mojito	\$ 7.00

• **BAJATIVOS**

Sambuca	\$ 5.00
Grappa	\$ 5.00
Limoncello	\$ 5.00
Amaretto	\$ 5.00
Crema de café	\$ 5.00
Altmeister	\$ 5.00
Chichón dulce	\$ 6.00

• **VINOS BLANCOS**

Vino blanco en copa vino de la casa	\$ 4.50
CHARDONNAY 750 ml	\$ 26.00
CONO SUR BICICLETA reserva SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 28.00

• **VINOS TINTOS**

Vino tinto en copa	\$ 4.50
SYRAH vino de la casa 750 ml	\$ 24.00
CONO SUR BICICLETA reserva MERLOT 750 ml	\$ 28.00

PRECIOS NO INCLUYEN IVA NI SERVICIO

