

MENÚ

MONTELUNA

Hotel Boutique · Restaurante Bar · Centro de Eventos

BRUNCH FIN DE SEMANA

ALL YOU CAN EAT (\$80.000 por Persona) (No Incluye Bebida)

Desde las 8:00 a.m hasta las 12:00 m.

Cuando termine un plato pida el siguiente.

ALL YOU CAN DRINK DE MIMOSAS (\$60.000 por Persona) (Por 2 Horas)

Después de pagar la promoción cuenta con 2 horas continuas (Desde las 8:00 a.m hasta las 12:00 m.)

para tomar las Mimosas que desee.

Cuando termine una bebida pida la siguiente.

ENTRADAS

TRIO DE AREPAS DE CHOCLO HECHAS EN CASA (\$20.400)

Tela blanca y semillas de chí, acompañadas de queso mozzarella, queso paipa, sour cream y hogao.

CALDO E´ PAPA (\$22.800)

Al mejor estilo Monteluna, en cocción lenta a la leña, con trocitos de costilla de res, papas en rodajas, ajo, cebolla, y cilantro.

CANASTA DE PAN (\$18.000)

Variedad de panes artesanales

BOWLS SALUDABLES

BLANCO (\$18.000)

Fondo de yogurt griego, acompañado de coco deshidratado, pitahaya, banano, mix de granola y maple.

VERDE (\$18.000)

Fondo de yogurt griego de albahaca y menta, acompañado de kiwi, manzana verde, banano, semillas de chí, lulada, mix de granola y miel de anís.

ROJO (\$18.000)

Fondo de yogurt griego de frutos rojos, acompañado de fresa, arándanos, agraz, mix de granola y miel de abeja.

BOWL DE FRUTA (\$13.000)

Mix de frutas de temporada.

FUERTES

HUEVOS

POCHADOS (\$26.400)

Servidos sobre tostadas de pan artesanal, con crema de aguacate, tomates cherry y alioli.

DIVORCIADOS (\$28.000)

Fritos, mojados en salsa tatemada verde y roja, con lomo de res, aguacate fresco, frijoles borrachos y arroz blanco.

AL HORNO (\$24.000)

RANCHEROS (\$28.000)

Fritos con tatemada de chorizo, arepa de tela blanca, mayonesa de chile chipotle y guacamole señoritero.

AL GUSTO – FRITOS O REVUELTOS (\$18.000)

Toppings: tocineta, jamón, maicitos, espinaca, queso mozzarella, cebolla y tomate con hogao

Acompañados con arepa tela o pan de la casa. Adición de toppings: \$3.000

TAZÓN PAISA (\$29.000)

Frijoles montañeros, con chicharrón de cerdo, maduritos, carne en polvo, aguacate, chorizo y arroz blanco.

CALENTADO VEGETARIANO (\$25.000)

Refrito de quinua con frijoles negros, hogao, maduro, aguacate fresco y arepa de semillas.

CHILAQUILES (\$25.000)

Totopos de maíz mojados en salsa tatemada, acompañados con pollo a la brasa, huevo, queso mozzarella y aguacate.

AREPA RELLENA (\$20.400)

Arepa rellena con ropa vieja, aguacate a la parrilla, quesito fresco, hogao y guacamole

O pídale con chicharrón de cerdo carnudo, mayonesa de cilantro, hogao y sour cream.

DULCES

MONTAÑA DULCE (\$19.000)

Pancakes con dulce de leche, bananos y mermelada de frutos rojos.

TOSTADAS FRANCESAS (\$19.000)

Clásicas de pan brioche, con banano, frutos rojos y dulce de leche.

*Opción Nutella

ALMUERZO

ENTRADAS

EMPANADAS... ¡DE SANCOCHO! (\$24.000)

Artesanales, explosión de sabor a sancocho, acompañados de ají criollo y limón.

CROQUETAS DE YUCA (\$19.000)

Croquetas con mayonesa de cilantro y chimichurri de morrones ahumados.

CEVICHE DE CHICHARRÓN (\$25.200)

Crocante de panceta de cerdo, cancha, sarsa criolla a base de ají limo, cebolla morada, cilantro y limón, mayonesa de rocoto, alioli de yuca.

CEVICHE CARRETIILLERO (\$38.000)

Ceviche de tilapia en leche de tigre al ají amarillo, chicharrones de calamar, choclo, cancha, puré de camote, chalaquita peruana y sarsa criolla (ají, cebolla morada, cilantro y limón).

CANASTA DE CHICHARRÓN (\$30.000)

Panceta en cocción lenta crocante, acompañada de papa criolla, sal de la casa, ají señoritero y guacamole.

CHICHARRÓN DE PESCADO (\$30.800)

Filete de pescado, rebosado en cerveza, arepa de yuca, chimichurri de mango y mayonesa de chile chipotle.

MONTADITO DE SALMÓN (\$39.000)

Tostadas de pan artesanal, con salmón ahumado, puré de aguacate, tomate cherry y mayonesa de cilantro.

PATACÓN MAR Y TIERRA (\$28.000)

Tostones de plátano, ropa vieja, pollo con hogo y camarón al ajillo.

FRITOS (\$24.000)

Papas fritas con hierbas de azotea, lomo de cerdo a la brasa, queso feta y alioli de yogurt griego. Pídale también con salmón ahumado.

FUERTES

ENSALADA DE SALMÓN (\$47.000)

Salmón a la brasa, mix de verdes, tomates cherry, semillas de chía, crocantes de lentejas y vinagreta de vegetales asados.

SALMÓN DEL PACÍFICO (\$58.000)

A la parrilla con salsa bisque, acompañado de sofrito de quinua y espárragos.

PESCA BIJAO (\$52.000)

Filete de tilapia en hoja de bijao con cremoso de arroz de coco y tostadas de plátano verde.

TACOS DE NUESTRAS COSTAS (\$37.000)

combinación de tortilla de maíz, mariscos salteados, refrito, guacamole y sour cream.

LOMO SALTADO (\$65.000)

Clásica preparación peruana, con trozos de lomo, tomate y cebolla, servidos con papas crocantes y arroz blanco.

ASADO DE TIRA (\$70.000)

Tira de costilla de res en cocción lenta (6 horas) con puré de puerro, ensalada de vegetales frescos y chimichurri de cilantro.

RIBEYE (\$81.600)

300 gr en corte original brasilero, servido con mazorca de barrio, papas saladas, ají señoritero y guacamole.

ENTRAÑA (\$69.000)

Lomo de entraña a la parrilla con cremoso de orzo, chimichurri de setas y ensalada de la casa.

HAMBURGUESA (\$32.000)

Carne de res, queso, lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa con papa casco.

Toppings adicionales (\$5.000)

Tocineta, pepinillo, cebolla caramelizada, guacamole.

DELE A LA COSTILLA (\$71.000)

De cerdo, cocinadas en cerveza, ahumadas en pelo de coco, acompañadas con salsa BBQ de mora, arepa de choclo, ensalada fresca de rúgula y tomate... ¡ME ENCANTA!

CHANCHO DEL VALLE (\$55.000)

Lomo de cerdo al horno, bañado en salsa de manzana, canela y oporto. Acompañado de puré de papa y verduras al olivo

THAI POLLO WOK (\$40.000)

Lomos de pollo salteados en sésamo, verduras orientales, jengibre y teriyaki. Servido con arroz al ajonjolí

POLLO AL KORY (\$45,600)

Pierna pernil deshuesada a la parrilla con cremoso de orzo, ensalada de cogollos y vegetales frescos.

ARROZ CHAUFA MIXTO POLLO - CERDO (\$38.000)

Delicioso arroz salteado al wok con verduras salteadas, cerdo, pollo y soja.

ENSALADA MONTELUNA (\$30.000)

Refrescante combinación de lechugas, manzanas, frutos secos y reducción de balsámico y frutos secos.

Opcional: agregar pollo a la parrilla (\$15.000) o lomo de res al término (\$18.000).

PA ´ PICA (DOS PERSONAS) (\$82.000)

Filete de pollo a la parrilla, lomo de res, morcilla, chorizo, panceta de cerdo, papa criolla, ají casero y guacamole

Y... LA SOPA (\$32.000)

A capricho del chef, plato principal

Y SI QUIEREN MAS... QUE LE PIDAN PASTA

BOLOÑESA (\$32.000)

Preparación clásica de tomates, especias, y carne de res, acompañado de queso parmesano y pan de la casa.

FETTUCCINI ARRABIATA (\$32.000)

Pasta artesanal, preparación de salsa pomodoro, trozos de pollo parrillada y tocineta en reducción de vino, acompañada de queso parmesano y pan de la casa.

FETUCCINI EN SALSA CARBONARA (\$38.000)

Pasta artesanal en salsa clásica carbonara, queso parmesano y pan de la casa.

PASTA ISABELLA (\$45.000)

Pasta artesanal en salsa de vodka, queso mascarpone, jamón serrano y pan de la casa.

RAVIOLIS CASEROS (\$45.000)

Artesanales rellenos de queso ricota y espinaca con albahaca fresca, mojados en salsa pomodoro de la casa. Servido con pan artesanal y queso parmesano.

VEGETARIANOS

CEVICHE DE SETAS (\$27.000)

Hongos en salsa de ají amarillo, cebolla morada, cilantro, limón y mayonesa de rocoto, alioli de yuca y aguacate.

ENSALADA DE CHICHARRÓN DE BERENJENAS (\$30.000)

Mix de lechugas, con chicharrones de berenjenas, vegetales frescos, chimichurri de mango y vinagreta de la casa.

SOFRITO DE QUINUA (\$27.000)

Fresco de quinua con tomate cherry y aguacate a la parrilla

MUSAKA (\$27.000)

Originario de Grecia, vegetales a la parrilla, pomodoro, olivo y queso feta.

ARROZ CHAUFA (\$30.000)

Arroz frito acompañado de verduras, banano a la brasa salteado en wok durante la cocción.

PA ´ LOS CHINOS

MACARRONES CON QUESO (\$20.000)

MINI-HAMBURGUESA (\$22.000)

Acompañada de papas a la francesa.

LOMITOS DE POLLO (\$25.000)

Crocantes con papas a la francesa.

POSTRES

TORTA DE ALMOJÁBANA CON HELADO (\$15.000)

Amasijo de almojábana con chicharrones de queso, helado de la casa y mermelada de temporada.

TORTA DE ZANAHORIA (\$15.000)

Con helado, yogurt de frutos rojos y pistachos.

SPLIT DE BANANA (\$15.000)

Bananos asados, acompañado con gel de maracuyá, gel de lulo, dulce de leche, helado de la casa.

PORCIÓN DE HELADO (\$8.000).

PREGUNTE POR EL POSTRE DEL DÍA...

Los valores en esta carta incluyen el impuesto al consumo.

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

Cappuccino (\$10.000)
Latte (\$10.000)
Americano (\$6.000)
Espresso (\$5.000)
Espresso Lungo (\$5.500)
Espresso Macchiato (\$6.000)
Aromática de la Casa (\$8.000)
Chocolate Caliente-Milo (\$10.000)
Chocolate Monteluna (Con Mantequilla de maní) (\$12.000)
Café Mocca \$12.000)
Carajillo (\$15.000)
Té (\$5.000)

BEBIDAS FRÍAS

Black Cold Coffee (Americano Frio) (\$6.000)
Cold Coffee (Latte Frio) (\$10.000)
Ice Coffee (Latte Frio Con Helado) (\$12.000)
Affogato (Bola de Helado Bañada en Espresso) (\$8.000)
Milo Frio (\$12.000)

Pregunta por Esencias Disponibles

MALTEADAS

Vainilla (\$15.000)
Chocolate (\$15.000)
Fresa (\$15.000)
Protein Shake (\$15.000)

SMOTHIES

Tropical: Mango / Mora / Fresa (\$15.000)
Encanto: Fresa / Mora / Maracuyá (\$15.000)
Berry-Nice: Fresa / Mora / Cerezas (\$15.000)
Paraiso: Lulo / Piña / Hierbabuena (\$15.000)

JUGOS

Naranja (\$10.000)
Mango (\$8.000)
Lulo (\$8.000)
Mora (\$8.000)
Fresa (\$8.000)
Maracuyá (\$8.000)
Frutos Rojos (\$8.000)
Guanabana (\$8.000)
Feijoa (\$8.000)
Piña (\$8.000)
Limonada Natural (\$10.000)
Limonada Cerezada (\$12.000)
Limonada de Coco (\$15.000)
Limonada de Hierbabuena (\$12.000)
Limonada de Fresa (\$12.000)
Limonada de Mango Biche (\$12.000)

**Jugos en Leche (\$10.000)*

Gaseosas (\$8.000)

Coca-Cola Original
Coca-Cola Sin Azúcar
Ginger Ale
Soda
Soda Saborizada

CERVEZAS

Club Colombia Dorada (\$10.000)
Club Colombia Roja (\$10.000)
Corona (\$12.000)
Stella Artois (\$15.000)
Chelada (Sal y limón) (\$15.000)
Michelada (Salsa Bloody Mary Picante) (\$15.000)
Envenenada (Preguntar por Venenos Disponibles) (\$25.000)

COCTELES

Long-Island:

Ginebra, Ron, Vodka, Tequila, Triple Sec, Coca-Cola, Zumo de Limón (\$30.000)

Margarita:

Tequila, Triple Sec, Zumo de Limón, Sugar Syrup (\$35.000)

Mojito:

Ron, Zumo de Limón, Azúcar Morena, Menta, Soda (\$30.000)

Espresso Martini:

Espresso, Vodka, Sugar Syrup (\$30.000)

Coco-Loco:

Long Island Mix (5 Licores), Leche de Coco, Crema de Coco, Zumo de Limón, Leche Condensada (\$36.000)

Maracuyá Sour:

Jugo de Maracuyá, Vodka, Ginebra, Granadina, Zumo de Limón (\$32.000)

Baileys Coctel:

Baileys, Triple Sec, Leche de Coco (\$27.000)

Corona Sunrise:

1 Cerveza Corona, Tequila, Granadina (\$28.000)

Mimosa:

Prosecco (Vino Espumoso), Jugo de Naranja, Jugo de Cereza (\$18.000)

Mimosa Blue:

Blue Curaçao, Prosecco (Vino Espumoso) (\$20.000)

Coctel de lychees:

Long Island Mix, Limón, Syrup de Lychee (\$25.000)

Gin & Tonic:

Ginebra, Zumo de Limón, Agua Tónica (\$30.000)

Cuba Libre:

Ron, Zumo de Limón y Coca-Cola (\$20.000)

Puedes Consultar con tu Mesero que otras Opciones de Cocteles hay en Bar



Los Valores en esta Carta Incluyen el Impuesto al Consumo.

BEBIDAS

BOTELLAS

Botella Aguardiente Néctar Verde (\$150.000)
Botella Aguardiente Antioqueño Azul (\$170.000)
Botella Ron Caldas (\$ 180.000)
Botella Ron Bacardí (\$ 190.000)
Botella Whisky Old Parr (\$280.000)
Botella Whisky Buchanan´s (\$280.000)
Botella Tequila Jose Cuervo (\$ 190.000)
Botella Tequila Don Julio Reposado (\$350.000)
Botella Ginebra Hendrick (\$350.000)
Botella Ginebra Gordon´s (\$170.000)
Botella Ginebra Tanqueray (\$250.000)
Botella Vodka Absolut (\$200.000)
Media Ron Caldas (\$120.000)
Media Whisky Old Parr (\$200.000)
Media Whisky Buchanan´s (\$ 200.000)
Media Vodka Absolut (\$150.000)
Shot Doble (\$35.000)

JARRAS

Sangría (\$115.000)
Shandy (\$55.000)
Refajo (\$70.000)
Tinto de Verano (\$90.000)
Jugo de Naranja (\$45.000)
Limonada (\$45.000)

VINOS

Vino Tinto

Frontera - Carmenere (\$130.000)
Hereford - Merlot (\$130.000)
Hereford - Cabernet Sauvignon (\$130.000)
Albai - Rioja (\$130.000)
Teia - Malbec (\$130.000)
Leganza - Tempranillo (\$150.000)
120 Reserva Especial - Merlot (\$ 150.000)
Volcanes de Chile - Carménère (\$150.000)
Monterio - Tempranillo (\$150.000)

Vinos Blancos

Hereford - Chardonnay (\$130.000)
Monterio - Viura (\$130.000)
Santa Ana Reserve - Chardonnay (\$150.000)
Volcanes de Chile - Sauvignon Blanc (\$150.000)
Teia - Torrontés (\$130.000)

Vino Espumoso

Frontera - Rosé (\$130.000)