

# NUESTRO MENÚ



## PARA PICAR

### MONTADITOS XPLORER

Deliciosos trozos de chorizo acaramelados en reducción de guarapo sobre una base de papa francesa o puré de papá, acompañado de trocitos de aguacate. **20.000**

### NACHOS CHILI CON CARNE

Nachos crujientes de maíz combinados con chili con carne, salsa cheddar, guacamole, suero costeño y pico de gallo. **22.000**

### XPLORER CLUB HOUSE

3 panes tajados, jamón, queso cheddar y mozzarella, filete de pechuga de pollo, tortilla de huevo, lechuga, tomate, salsas de la casa y papa francesa. **20.000**



## PIZZA ARTESANAL

### BURRATA

Con masa madre fermentada por 33 h, que hacen de su textura y sabor una experiencia única en la región con salsa napolitana, queso mozzarella, pesto, tomates cherry, rúgula baby, jamón Serrano Monticello y burrata. **40.000**

### POLLO CHAMPIÑONES

Pollo desmechado, champiñones frescos, queso mozzarella, orégano, napolitana y pesto de albahaca. **23.000**

### HAWAIANA

Trocitos de jamón, cubitos de piña, salsa napolitana y queso mozzarella. **21.000**

## HOUSE BURGERS

### FERRATA

150 g carne de la casa, tocineta, queso cheddar y mozzarella, tomate, pan artesanal, salsas y lechuga fresca. **20.000**

### CAVERNÍCOLA

Delicioso pan blanco artesanal, costilla de cerdo ahumada (150 g) al barril en salsa BBQ, tocineta, salsas de la casa, queso cheddar y mozzarella, lechuga y tomate. **25.000**

### SANTANDEREANA

150 g de carne de la casa, queso cheddar y mozzarella, 70 g de cabro desmechado, chorizos caramelizados, arepa santandereana, tomate, pan, lechuga y salsas. **27.000**

### XPLORER

Doble carne de la casa por 150 g c/u, 150 g de pechuga apanada, doble tocineta, tomate, pan, lechuga y bañada en queso fundido. **45.000**

### BLUE CHEESE

Delicioso pan brioche artesanal, (150 g) de carne, champiñones salteados, cebolla caramelizada en vino tinto, bañada en salsa de queso azul. **29.000**

Ponle **Papas a la Francesa**  
o **Casquitos de Papa**  
a tu Burger por sólo **6.000**

## ENSALADAS

### ENSALADA DE LA GRANJA

Ensalada fresca con lechuga troceada, deliciosos tomatillos cherrys, rúgula baby, pimentón rojo o amarillo, aguacate y aderezo de la casa con deliciosos trozos de pechuga de pollo. **29.000**

## MENÚ GOURMET

### FILET MIGNON

Dos deliciosos y jugosos medallones de *Lomito fino* o *Pechuga de pollo*, (150 g c/u) bordeados con tocineta en una exquisita crema con champiñones. Servido con un rico puré de papa y vegetales salteados.

• *Lomito de Res* **44.000** • *Pechuga* **38.000**

## SABOR AL MAR

### SALMÓN EN SALSA DE GUANÁBANA

Salmón a la parrilla sobre una deliciosa salsa de guanábana, acompañado de patacones y ensalada de la casa. **52.000**

### MOJARRA

Deliciosa mojarra Frita o a la Parrilla según preferencia, acompañada de ensalada de la casa y patacones. • *Frita* **39.000**

• *Asada a la parrilla en hoja de plátano* **45.000**



## SUGERIDOS DEL CHEF

### CABRO EN REDUCCIÓN

Una combinación de la región, rescatando nuestro cacao y hormigas culonas, en una reducción en chocolate con hormigas fusionando nuestro corte de cabro, acompañado de puré de papa y arepa santandereana. • *Chocolate y hormigas*. **58.000**

• *En reducción de sólo guarapo* **45.000**

### LOMITO DE RES EN REDUCCIÓN DE GUARAPO

Delicioso corte premium de lomo fino de res, bañado en nuestra salsa de reducción de guarapo con chorizos, acompañado de una deliciosa cama de puré de papa y ensalada. **49.000**

### COSTILLAS AL BARRIL

Exquisitas costillas de cerdo al barril en salsa de su preferencia BBQ o VINO TINTO, con un acompañamiento a elección y ensalada fresca de la casa. **45.000**

### PICADA XPLORER AL BARRIL

*Mezcla de carnes al barril*: 1/4 de pollo, res seleccionada, lomo de cerdo, costillas de cerdo con un delicioso sabor ahumado, chorizo de cerdo, casquitos de papa, patacones y yuca. **78.000**

### BROCHETA DE POLLO

Deliciosa Brocheta de Pollo con pimentones rojos y amarillos con un acompañamiento a elección y ensalada fresca de la casa. **28.000**

### MEDALLONES DE CERDO

Exquisitos medallones de cerdo al Barril con salsa BBQ o reducción de Guarapo, con un acompañamiento a elección y ensalada fresca de la casa. **28.000**

## MENÚ INFANTIL

### CRISPETAS DE POLLO

Deliciosas crispetas de pollo hechas en casa, servidas con papa francesa y salsa. **21.000**

### CREMA DE VERDURAS CON POLLO

Exquisita crema de verduras con pollo al estilo del chef. **14.000**



## PARA COMPARTIR

### FRAPPÉS DE CAFÉ

- Sencillo **8.500** • Con Chantilly **9.500**
- Con Helado y Chantilly **10.500**

### HELADOS

Elija los sabores de su preferencia:  
*Vainilla - Chips - Brownie - Mora Crema*

#### Cono o Canasta de helado

Helado(s) sabor a elección.

- 1 Bolita **4.500** • 2 Bolitas **8.000**

### OBLEAS

- 1 sabor **5.500** • 2 sabores **6.000**

Elija los rellenos de su preferencia:

*Arequipe - Mora - Queso - Chantilly*

### POSTRES DE LA CASA

- Brownie con helado y chantilly. **12.000**
- Helado frito. **15.000**
- Panna Cotta. **10.000**

**PREGUNTA POR NUESTRO POSTRE DEL DÍA POR SÓLO 10.000**

**USAMOS INSUMOS FRESCOS,  
PRODUCIDOS POR CAMPESINOS  
Y EMPRENDEDORES  
DE LA REGIÓN**

## CAFÉ / AROMÁTICAS

### HOT DRINKS AND COFFEE

- Café (*Tinto*) **4.000** • Espresso **4.000**
- Prensa Francesa **5.000**
- Café con leche **5.000** • Cappuccino **6.500**
- Aromática: *Frutas* **6.000** o *Hierbas* **5.000**



## BEBIDAS FRÍAS

### CÍTRICAS

- Mandarinada **8.000**

### LIMONADAS

- Natural **7.000** • Cerezada **9.000**
- Santandereana o Hierbabuena **9.000**
- Limonada de Coco **10.000**
- Limonada de Vino Tinto **15.000**

### JUGOS NATURALES

- Mango, Fresa, Maracuyá o Mora:  
*En agua* **7.000** / *En leche* **8.000**
- Mezclas de frutas, elija una opción. **9.000**  
*- Mango-Piña-Mandarina - Mango-Maracuyá*  
*- Mango-Piña - Fresa-Piña*

### SODAS

- Soda Breñaña (Vaso) **7.000**
- Soda Frutos Rojos o Amarillos **11.000**

### EMBOTELLADAS

- Gaseosa 350 ml **6.000**
- Agua mineral sin gas PET **5.000**



## CERVEZAS

### CERVEZAS EN BOTELLA

- Póker / Águila Original **6.000**
- Águila Light / Club Col. Dorada **7.000**
- Corona Extra **10.000** • Coronita **6.000**

### ADICIONAL DE MICHELADA

- Sal, limón y pimienta **3.000**
- Mango, limón y sal **4.000**
- Maracuyá, limón y pimienta **4.000**
- 1 onza de zumo de limón **2.000**

## CÓCTELES

- Piña Colada / Mojito Cubano **20.000**
- Margarita **24.000**

## LICORES

### VINO

- Vino de la casa 750 ml **35.000**
- Gato Negro 750 ml **65.000**

### VINO ESPUMOSO

- J.P. Chenet Rosado 750 ml **80.000**
- J.P. Chenet Blanco 750 ml **80.000**
- J.P. Chenet LATA **14.000**

### WHISKY

- Old Parr 500 ml **122.000**
- Old Parr 750 ml **158.000**
- Buchanan's Deluxe 375 ml **95.000**
- Buchanan's Deluxe 750 ml **170.000**
- Buchanan's Master 750 ml **200.000**

### VODKA

- Absolut 350 ml **65.000**
- Absolut 700 ml **104.000**

### TEQUILA

- José Cuervo 375 ml **65.000**
- José Cuervo 750 ml **104.000**

### RON

- Bacardí Limón 375 ml **60.000**
- Bacardí Limón 750 ml **72.000**
- Viejo de Caldas 375 ml **45.000**
- Viejo de Caldas 750 ml **70.000**

### AGUARDIENTE

- Antioqueño 375 ml **40.000**
- Antioqueño 750 ml **65.000**