

Fabricantes de amor sostenible

MENÚ

Restaurante

Aquí podrás relizar tu pedido

Restaurante 305 315 9799
Reservas 321 511 5242

Abrimos todos los días
9:00 a.m a 8:00 p.m

Impuesto consumo 8% de acuerdo
al art 512 del estatuto tributario
(incluido en los valores del menú).



**CERRO
VERDE**

UN MIRADOR
ENTRE EL CIELO ...

... Y LA TIERRA



DESAYUNOS

DESAYUNO CERRO VERDE (incluido en el hospedaje)

Huevos al gusto preparados a tu elección:
pericos, revueltos, fritos, arepa blanca,
quesito y chocolate

AMERICANO

Huevos al gusto preparados a tu elección:
pericos, revueltos, fritos, tocineta caramelizada,
pan tostado, fruta de temporada, Jugo de
naranja y café

31

ANTIOQUEÑO

Huevos al gusto preparados a tu elección:
pericos, revueltos, fritos, calentado típico,
arepa blanca, queso, aguacate y café o
chocolate

36

TOSTADAS FRANCESAS

Tostada artesanal rellena de frutos rojos y
sour cream, acompañado con fresas frescas,
miel maple y almendras laminadas

28

MIGAO COLOMBIANO

Tradicional mezcla antioqueña de migas:
galletas, croissant, bizcochitos, pan de yuca,
arepa y queso mozzarella / queso,
chocolate oscuro o en leche

20

PORCIÓN DE FRUTAS

Frutas de temporada

12



Para iniciar el día



ENTRADAS



CEVICHE DE CHICHARRÓN

Chicharrón crocante marinado en zumo de limón, cebolla morada, mango, ají dulce, cilantro fresco y patacones crujientes _____ **34**

CANASTA DE PATACONES

Porción de 8 patacones acompañado de guacamole y hogao _____ **19**

CANASTA DE EMPANADAS

Porción de 6 empanadas (de papa) acompañadas de ají picante _____ **16**

PLATO DE CHICHARRÓN

Chicharrón crocante al estilo tradicional con patacones crujientes y arepitas fritas _____ **28**

PLATO DE CHORIZO

Jugoso chorizo artesanal con patacones crujientes y arepitas fritas _____ **24**

PLATO DE MORCILLA

Morcilla antioqueña con sabor casero con patacones crujientes y arepitas fritas _____ **22**

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESITO _____ **15**

PORCIÓN DE PAPAS FRANCESA _____ **14**

CREMA DE TOMATE

Elaborada con tomates orgánicos, servida con grill sándwich relleno de queso fundido _____ **23**



PLATOS FUERTES

SOLOMITO A TU GUSTO

Corte de res a término de elección, acompañado de ensalada. Elige un acompañante: Risotto pesto, Risotto Alfredo, papas a la francesa o puré de papa. — 62

CHURRASCO TRADICIONAL

Corte de res a término de elección, acompañado de ensalada. Elige un acompañante: Risotto pesto, Risotto Alfredo, papas a la francesa o puré de papa. — 62

SALMÓN A LA PARRILLA

Filete de salmon a término de elección, acompañado de ensalada. Elige un acompañante: Risotto pesto, Risotto Alfredo, papas a la francesa o puré de papa. — 68

POLLO A LA PARRILLA

Filete de pechuga, acompañado de ensalada. Elige un acompañante: Risotto pesto, Risotto Alfredo, papas a la francesa o puré de papa. — 48

CAZUELA DE FRIJOLES

Cazuela de frijoles, chicharrón, chorizo, aguacate, platano maduro, maicitos, arepa y arroz blanco. — 43

Nuestros frijoles no son preparados con sustancias animales, pregunta por la opción vegetariana.



Para coger energía



PLATOS FUERTES

TÍPICO MONTAÑERO

Clásico plato paisa con frijoles caseros, chorizo, huevo frito, morcilla, chicharrón, arroz blanco, carne molida, plátano maduro y aguacate _____ 52

SANCOCHO MIRADOR (disponible solo domingos y festivos)

Tradicional sancocho típico de Colombia, preparado con morrillo y pollo. Acompañado de papa, papa criolla, yuca, plátano verde y mazorca, con arroz, aguacate, banano, arepa y pico de gallo. _____ 45

BOWL DE ENSALADA

Mezcla fresca de lechugas y vegetales de temporada, garbanzos rostizados y vinagreta de la casa _____ 30

ADICIÓN PORCIÓN DE SALMÓN _____ 36

ADICIÓN PORCIÓN DE SOLOMITO _____ 36

ADICIÓN PORCIÓN DE PECHUGA _____ 27



Para coger energía

PARA COMPARTIR

PAPAS CERRITO

Papitas a la francesa cubiertas con bondiola de cerdo en cocción lenta con salsa BBQ, pico de gallo, guacamole, queso, sour cream y salsa de queso cheddar _____ **48**

PICADA PARA 2

Combinación de lomo de cerdo a la parrilla en salsa BBQ, chicharrón crujiente, morcilla, chorizo artesanal, papitas a la francesa, arepas doradas y chimichurri casero _____ **84**

PICADA PARA 4

Combinación de lomo de cerdo a la parrilla en salsa BBQ, chicharrón crujiente, morcilla, chorizo artesanal, papitas a la francesa, arepas doradas y chimichurri casero _____ **130**

Pizzas artesanales

PIZZA MARGARITA

Base de salsa pomodoro, mozzarella, orégano, rodajas de tomate y salsa pesto _____ **39**

PIZZA CERRO VERDE

Base de salsa pomodoro, salami, chorizo español, jamón serrano, bocconcini de mozzarella y salsa pesto _____ **50**

PIZZA HAWAIANA

Base de salsa pomodoro, jamón y piña caramelizada con un toque de canela _____ **42**

PIZZA PAISA

Base de salsa pomodoro, cubierta con chorizo, chicharrón crujiente, plátano maduro, maicitos y láminas de aguacate fresco _____ **50**

PIZZA BARRANQUERO

Base de pesto fresco, mozzarella, reducción de vinagre balsámico, mermelada ahumada de cherry y pimentón _____ **42**

Con familia y amigos



HAMBURGUESA

CERRO BURGER

Pan brioche con ajonjolí negro, carne artesanal con blend de res, queso cheddar fundido, tocineta crocante, cebolla caramelizada en cerveza, lechuga fresca, tomate, salsa americana y pepinillos, acompañada de papas francesa. _____ 44

CERRO PHILADELPHIA

Pan brioche con ajonjolí negro, carne artesanal con blend de res, queso tipo philadelphia, tocineta bañada en BBQ de la casa, mermelada de tomate cherry, pimentón ahumado y lechuga fresca, acompañado de papas francesa. _____ 51

MENÚ INFANTIL

NUGGETS

Nuggets de Pollo acompañados de papas francesa _____ 33

CHORIPAPAS

Chorizo artesanal con papas a la francesa _____ 27



Para alegrar tu día

PERFECTO

POSTRES

POSTRE DE LA CASA

Cheesecake de frutos rojos horneado en casa, con salsa de frutos rojos y un toque de arequipe _____ 20

GALLETA CALIENTE

Galleta artesanal horneada al momento, con helado de vainilla, salsa de arequipe y almendras laminadas __ 23

BROWNIE CON HELADO

Brownie casero, suave y melcochudo, con helado de vainilla y almendras tostadas _____ 24

BROWNKIE

Dúo perfecto: Base de brownie suave y melcochudo, cubierta de galleta crocante recién horneada, con helado de vainilla, lluvia de almendras laminadas y un toque irresistible de salsa de arequipe y chocolate __ 31

FOGATA CON MASMELOS _____ 54

FOGATA CON MASMELOS
con 2 copas de vino _____ 77

Bebidas

AROMÁTICA

Frutos deshidratados _____ 8

CANELAZO _____ 13,5

CHOCOLATE EL CERRO

Delicioso chocolate en leche con masmelos _____ 13

CHOCOLATE OSCURO _____ 8

CHOCOLATE CON LECHE _____ 9

CAFÉ CON LECHE _____ 8

CAPPUCCINO CALIENTE _____ 11

CAPPUCCINO FRÍO

Bebida fría granizada con café, leche y helado, notas de vainilla y un toque de azúcar. Refrescante y cremosa __ 15

AMERICANO _____ 6

EXPRESSO _____ 6

CARAJILLO _____ 12

AFFOGATO _____ 12



U
L
B
S
O
D

REFRESCANTES

GUANDOLO _____	8
JARRA GUANDOLO _____	33
BOTELLA AGUA _____	8
GATORADE _____	11
GASEOSA _____	9
HATSU _____	13

Jugo natural

MORA, FRESA, UCHUVA, TAMARINDO, MANGO O MARACUYÁ EN AGUA _____	14,5
MORA, FRESA, UCHUVA, TAMARINDO, MANGO O MARACUYÁ EN LECHE _____	15,5


Batidos naturales

BATIDO FRESA-KIWI _____	17,5
PIÑA - HIERBABUENA _____	17,5
PIÑA - COCO _____	17,5
COCO - MARACUYÁ _____	17,5

Limonadas

LIMONADA NATURAL _____	12
LIMONADA DE LYCHEE _____	15,5
LIMONADA DE COCO _____	15,5

Sodas saborizadas

SODA MANGO  _____	16
SODA FRUTOS ROJOS _____	16
SODA JENJIBRE LIMÓN _____	16
SODA FRESA PEPINO _____	16



BEVERAGES
Delicia tu paladar

LICORES

Cócteles

GIN & TONIC _____	40
MARGARITA _____	40
MOSCOW MULE _____	40
MIMOSA _____	40
MOJITO _____	40

Vinos

VINO DE LA CASA MORTIÑO _____	125
VINO JP CHENET _____	128
VINO BLANCO _____	128
VINO ROSÉ _____	128
VINO TINTO _____	128
COPA VINO _____	23
COPA VINO CALIENTE _____	25

Sangrías

JARRA DE SANGRÍA Blanco, rosada, tinto. _____	110
MEDIA JARRA DE SANGRÍA _____	62
TINTO DE VERANO _____	22
COPA DE SANGRÍA _____	22

Cervezas

ÁGUILA _____	11
ÁGUILA LIGHT _____	11
CLUB COLOMBIA _____	14
CORONA _____	14
CORONITA _____	12
ZUMO DE LIMÓN _____	3,5
JARRA DE REFAJO _____	60

Cerveza artesanal presagio

POTER (Negra) _____	17
PALE ALE (Rubia) _____	17
SCOTTISH (Roja) _____	17
BELGIAN GOLDEN STRONG (Rubia) _____	17
GINGER PALE ALE (Rubia) _____	17

Pregunta por nuestro 2x1



LICORES

Aguardiente

ANTIOQUEÑO 1/2 _____	79
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL 1/2 _____	88
ANTIOQUEÑO TAPA VERDE 1/2 _____	77
TRAGO _____	13,5
TRAGO TAPA AZUL _____	14,5

Ron

RON 5 AÑOS 1/2 _____	105
RON 5 AÑOS TRAGO _____	18
RON VIEJO DE CALDAS 1/2 _____	101
RON VIEJO DE CALDAS TRAGO _____	11

Whisky

BUCHANAS MEDIA _____	207
BUCHANAS TRAGO _____	45
OLD PARR MEDIA _____	210
OLD PARR TRAGO _____	45

Tequila

BOTELLA TEQUILA JOSÉ CUERVO _____	225
1/2 TEQUILA JOSÉ CUERVO _____	105
TRAGO TEQUILA JOSÉ CUERVO _____	26
TRAGO TEQUILA 1800 O PATRÓN _____	32

Gin

BOTELLA GIN GORDONS _____	221
---------------------------	-----



Pregunta por nuestro 2x1

BEBIDAS