

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, plátano 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



# 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

## LA ARGENTINA

Pan brioche, carne de res 150 g, queso mozzarella, chorizo, lechuga, tomate, cebolla encurtida y chimichurri, acompañado de papas francesa y salsa de la casa. \_\_\_\_\_ 34

# MENÚ INFANTIL

## NUGGETS

Nuggets de Pollo acompañado de papas francesa \_\_\_\_\_ 33

## CHORIPAPAS

Chorizo artesanal acompañado de papas a la francesa. \_\_\_\_\_ 27



# 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

<b>AROMÁTICA</b>	
Frutos deshidratados _____	8
<b>CANELAZO</b> _____	13,5
<b>CHOCOLATE EL CERRO</b>	
Delicioso chocolate en leche con masmelos _____	13
<b>CHOCOLATE OSCURO</b> _____	8
<b>CHOCOLATE CON LECHE</b> _____	9
<b>CAFÉ CON LECHE</b> _____	8
<b>CAPPUCCINO CALIENTE</b> _____	11
<b>CAPPUCCINO FRÍO</b>	
Bebida fría granizada con café, leche y helado, notas de vainilla y un toque de azúcar. Refrescante y cremosa __	15
<b>AMERICANO</b> _____	6
<b>EXPRESSO</b> _____	6
<b>CARAJILLO</b> _____	12
<b>AFFOGATO</b> _____	12



S  
E  
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

# 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

