

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
(incluído en los valores del menú).



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.





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 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 _____ 49.9

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

La misma combinación de la picada para 2, ideal para 4 personas _____ 140



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

PIZZA TOCINETA PRIMAVERA

Base pomodoro, mozzarella, gouda,boconccini, tocineta crocante, cebolla morada, tomates confitados, orégano y brotes frescos _____ 50



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. _____ 41

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

AROMÁTICA

Frutos deshidratados _____ 8

CANELAZO _____ 13.5

CHOCOLATE AL CERRO

Delicioso chocolate en leche con masmelos _____ 13

CHOCOLATE OSCURO _____ 8

CHOCOLATE CON LECHE _____ 9

LATTE _____ 8

LATTE FRÍO _____ 8

CAPUCCINO CALIENTE _____ 11

CAPUCCINO FRÍO

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

AMERICANO _____ 6

EXPRESSO _____ 6

AGUA PANELA _____ 6

CARAJILLO _____ 12

AFFOGATO _____ 12



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 |



BEBIDAS

Delicia tu paladar

LICORES

Cócteles

| | |
|-------------------|----|
| GIN & TONIC _____ | 40 |
| MIMOSA _____ | 40 |
| MARGARITA _____ | 40 |
| MOSCOW MULE _____ | 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 _____ | 4 |
| JARRA DE REFAJO _____ | 60 |

Cerveza artesanal presagio

| | |
|------------------------|----|
| PORTER (Negra) _____ | 17 |
| PALE ALE (Rubia) _____ | 17 |
| SCOTTISH (Roja) _____ | 17 |
| BELGIAN GOLDEN | |
| STRONG (Rubia) _____ | 17 |
| GINGER PALE ALE | |
| (Rubia) _____ | 17 |
| IPA (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

BEBIENDAS

"Nuestros insumos, son frescos, orgánicos y cosechados en santa elena, lo que harán en tu paladar una orquesta de sabores.
¡Disfruta de la gran variedad en nuestro Menú!

Vive **#momentoscerroverde**



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

