

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).



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

Suave crema elaborada con tomates orgánicos, acompañada con queso bocconcini _____ 23



Para picar

PLATOS FUERTES

SOLOMITO A TU GUSTO

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

CHURRASCO TRADICIONAL

Corte de res a término de elección, acompañado de ensalada. Elige un acompañante: 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: papas a la francesa o puré de papa. _____ 68

POLLO A LA PARRILLA

Filete de pechuga, acompañado de ensalada. Elige un acompañante: papas a la francesa o puré de papa. _____ 48

CAZUELA DE FRIJOL

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

BANDEJA PAISA

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, bocconcini, tocineta crocante, cebolla morada, tomates cherry, 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

NEVADO DEL RUIZ

Postre inspirado en el paisaje y nuestra historia.

Copa con merengón, crema, frutos rojos y fresas, decorado con oblea

20

FOGATA CON MASMELOS

54

FOGATA CON MASMELOS

Con 2 copas de vino

77



Para endulzar



BEBIDAS

AROMÁTICA

Frutos deshidratados _____ 8

CANELAZO _____ 13.5

CHOCOLATE EL CERRO

Chocolate en leche con marmelos _____ 13

CHOCOLATE OSCURO _____ 8

CHOCOLATE CON LECHE _____ 9

LATTE _____ 8

LATTE FRÍO _____ 8

CAPUCCINO CALIENTE _____ 11

CAPUCCINO FRÍO

Bebida granizada con café, leche y helado,
notas de vainilla y un toque de azúcar.

Refrescante y cremosa _____ 15

AMERICANO _____ 6

EXPRESSO _____ 6

AGUA PANELA _____ 6

CARAJILLO _____ 12

AFFOGATO _____ 12



Calienta tu alma



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



Delicia tu paladar

BEBIDAS

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

Sangrias

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

Pregunta por nuestro 2x1

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



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
---------------------	-----



Preguntar por nuestro 2x1

"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**



**CERRO
VERDE**

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



Producers of sustainable love

MENU

Restaurant's

Here you can make your order

Restaurant 305 315 9799
Bookings 321 511 5242

We are open every day
9:00 a.m to 8:00 p.m

Consumption tax of 8% according
to article 512 of the tax statute
(included in the values of the menu)



**CERRO
VERDE**

UN MIRADOR
ENTRE EL CIELO ...

... Y LA TIERRA



BREAKFAST

CERRO VERDE BREAKFAST (included with the stay)

Eggs of your choice: scrambled or fried. Served with white arepa, cheese and hot chocolate

AMERICAN BREAKFAST

Eggs of your choice: scrambled or fried.
Served with caramelized bacon, toast, seasonal fruit, orange juice and coffee _____ 31

ANTIOQUIEÑO BREAKFAST

Eggs of your choice: scrambled, fried or soft boiled.
Served with typical calentado, white arepa, cheese, avocado, coffee or hot chocolate _____ 36

FRECH TOAST

Artisan stuffed toast with red fruits and sour cream. Served with banana, fresh strawberries, maple syrup and sliced almonds _____ 28

COLOMBIAN MIGAO

Traditional Antioquian mix of crumbled cookies, croissant, bizcochitos, yucca bread, mozzarella and arepa. Served with dark or milk hot chocolate — 20

FRUIT PORTION

Seasonal fruits _____ 12



To start the day

BREAKFAST

APPETIZERS



PORK RIND CEVICHE

Crispy pork rind marinated in lime juice with red onion, mango, sweet chili peppers, fresh cilantro, and served with crispy fried green plantains ____ 34

FRIED GREEN PLANTAIN BASKET

A basket of 8 crispy fried green plantains served with guacamole and hogao _____ 19

POTATO EMPANADA BASKET

A basket of 6 Colombian potato empanadas served with spicy ají sauce _____ 16

PORK RIND PLATTER

Traditional crispy pork rind served with crispy fried green plantains and fried mini corn cakes _ 28

ARTISAN CHORIZO PLATTER

Juicy artisan chorizo served with crispy fried green plantains and fried mini corn cakes _____ 24

ANTIOQUIAN BLOOD SAUSAGE PLATTER

Traditional Antioquian blood sausage served with crispy fried green plantains and fried mini corn cakes _____ 22

SWEET CORN AREPA WITH FRESH CHEESE ____ 15

FRENCH FRIES _____ 14

CREAMY TOMATO SOUP

Smooth soup made with organic tomatoes, served with fresh bocconcini cheese _____ 23



MAIN COURSES

TENDERLOIN TO YOUR LIKING

Beef cut cooked to your desired doneness, served with salad. Choose a side: French fries or mashed potatoes _____ 62

TRADITIONAL CHURRASCO

Beef cut cooked to your desired doneness, served with salad. Choose a side: French fries or mashed potatoes. _____ 62

GRILLED SALMON

Salmon fillet cooked to your desired doneness, served with salad. Choose a side: French fries or mashed potatoes. _____ 68

GRILLED CHICKEN

Chicken breast fillet, served with salad. Choose a side: French fries or mashed potatoes. _____ 48

BEAN CASSEROLE

Bean casserole, pork belly (chicharrón), chorizo, avocado, sweet fried plantain, sweet corn, arepa, and white rice. _____ 43

Our beans are not prepared with animal fats/substances, ask for the vegetarian option.



Para coque energética

MAIN COURSES

BANDEJA PAISA

Classic Paisa platter with homemade beans, chorizo, fried egg, blood sausage (morcilla), pork belly (chicharrón), white rice, ground beef, sweet fried plantain, and avocado. _____ 52

SANCOCHO MIRADOR

(Available only on Sundays and holidays)

Traditional Colombian stew prepared with beef hump (morrillo) and chicken. Served with potato, yellow potato (papa criolla), cassava, green plantain, and corn on the cob, along with rice, avocado, banana, arepa, and pico de gallo. _____ 45

SALAD BOWL

Fresh mix of lettuce and seasonal vegetables, roasted chickpeas, and house vinaigrette. _____ 30

Extra Salmon Portion _____ 36

Extra Tenderloin Portion _____ 36

Extra Chicken Breast Portion _____ 27



TO SHARE

PAPAS CERRITO

rench fries topped with slow-cooked pork shoulder in BBQ sauce, pico de gallo, guacamole, cheese, sour cream and cheddar sauce _____ 49.9

PLATTER FOR TWO

Combination of grilled pork loin in BBQ sauce, crispy pork crackling, bloog sausage and artisan chorizo. Served with fresh fries, arepas and house-made chimichurri _____ 84

PLATTER FOR FOUR

Same delicious combination, portion for four people _____ 140

Artisan pizza

MARGARITA PIZZA

Pomodoro sauce base with mozzarella, oregano, fresh tomato slices, topped with pesto sauce _____ 39

CERRO VERDE PIZZA (Green Hill Pizza)

Pomodoro sauce base with salami, spanish chorizo, serrano ham, mozzarella pearls and pesto sauce _____ 50

HAWAIIAN PIZZA

Pomodoro sauce base with ham and caramelized pineapple with a touch of cinnamon _____ 42

PAISA PIZZA

Pomodoro sauce base topped with chorizo, crispy pork crackling, ripe plantain and fresh avocado slices _____ 50

BARRANQUERO PIZZA

Fresh pesto base with mozzarella, smoked cherry jam, smoked roasted pepper and Pizza with mushrooms and chicke _____ 42

PIZZA TOCINETA PRIMAVERA

Pomodoro sauce base, mozzarella, Gouda and bocconcini cheeses, crispy bacon, red onion, cherry tomatoes, oregano, and fresh microgreens _____ 50



to brighter your day

Brioche bread with black sesame seeds, artisanal beef blend patty, melted cheddar cheese, crispy bacon, beer-caramelized onions, american sauce, pickles, fresh lettuce and tomato and french fries. **44**

Brioche bread with black sesame seeds, artisanal beef blend patty, philadelphia-style cream cheese, bacon glazed in house BBQ sauce, cherry tomato jam, smoked bell pepper, fresh lettuce and french fries.

Brioche bread, 150g beef patty, mozzarella cheese, chorizo, lettuce, tomato, pickled onions, and chimichurri, served with french fries and house sauce. **41**

Chicken nuggets served with french fries. _____ **33**

Artisan chorizo served with french fries. _____ **27**



DESSERTS

HOUSE DESSERT

Homemade red fruit cheesecake served with red fruit sauce and a touch of arequipe (caramel spread) _____ 20

WARM COOKIE

Freshly baked artisan cookie served warm with vanilla ice cream, arequipe sauce and sliced almonds _____ 23

BROWNIE WITH ICE CREAM

Soft, gooey homemade brownie served with vanilla ice cream and toasted almonds _____ 24

BROWNKIE

Contains nuts Perfect dessert duo: soft brownie base topped with freshly baked cookie crust. Served warm with vanilla ice cream, sliced almonds and arequipe and chocolate sauce _____ 31

NEVADO DEL RUIZ

A dessert inspired by the landscape and our history.
A cup with meringue, cream, mixed berries, and fresh strawberries, topped with a crispy wafer _____ 20

CAMPFIRE WITH MARSHMALLOWS _____ 54

CAMPFIRE WITH MARSHMALLOWS
and two glasses of wine _____ 77



Something Sweet



BEVERAGES



DEHYDRATED FRUITS DRINK

Aromatical drink _____ 8

CANELAZO _____ 13.5

THE HILL CHOCOLATE

Delicious milk chocolate with marshmellow's _____ 13

DARK CHOCOLATE _____ 8

MILK CHOCOLATE _____ 9

LATTE _____ 8

ICED LATTE _____ 8

HOT CAPPUCCINO _____ 11

ICED CAPPUCCINO

Frozen coffee drink made with coffee, milk ans ice cream, with vanilla notes and a touch of sugar.

Smooth, refreshing and creamy _____ 15

AMERICAN COFFEE _____ 6

EXPRESSO _____ 6

AGUA PANELA _____ 6

CARAJILLO _____ 12

AFFOGATO _____ 12



Warm Your Soul

REFRESHMENTS

GUANDOLO	8
GUANDOLO'S JUG	33
BOTTLE OF WATER	8
GATORADE	11
GASEOSA	9
HATSU	13

Natural juice

BLACKBERRY, STRAWBERRY, GOLDENBERRY, TAMARIND, MANGO OR PASSION FRUIT WITH WATER	14,5
--	------

BLACKBERRY, STRAWBERRY, GOLDENBERRY, TAMARIND, MANGO OR PASSION FRUIT WITH MILK	15,5
---	------

Natural Smoothies

STRAWBERRY-KIWI	17,5
PINEAPPLE - HIERBABUENA	17,5
PINEAPPLE - COCONUT	17,5
COCONUT - PASSION FRUIT	17,5

Lemonades

NATURAL LEMONADE	12
LYCHEE LEMONADE	15,5
COCONUT LEMONADE	15,5

Flavored Sodas

MANGO SODA	16
BERRIES SODA	16
GINGER LEMON SODA	16
STRAWBERRY & CUCUMBER SODA	16

Delight your palate



LIQUORS

Cocktails

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

Wines

HOUSE WINE MORTIÑO	125
WINE JP CHENET	128
WHITE WINE	128
ROSE WINE	128
RED WINE	128
WINE CUP	23
HOT WINE CUP	25

Sangrias

SANGRIA'S JUG	
White, pink, red	110
HALF SANGRIA'S JUG	62
TINTO DE VERANO	
A refreshing spanish cocktail made with red wine and lemon soda	22
GLASS OF SANGRIA	22

Ask us about our 2x1 offer

Beers

ÁGUILA	11
ÁGUILA LIGHT	11
CLUB COLOMBIA	14
CORONA	14
CORONITA	12
LEMON JUICE	4
REFAJO'S JUG	60

Presagio craft beer

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



LIQUORS

Aguardiente

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

Rum

RUM 5 AÑOS 1/2	105
RUM 5 AÑOS SHOT	18
OLD CALDAS RUM 1/2	101
OLD CALDAS RUM SHOT	11

Whiskey

BUCHANAS 1/2	207
BUCHANAS SHOT	45
OLD PARR 1/2	210
OLD PARR SHOT	45

Tequila

TEQUILA BOTTLE JOSÉ CUERVO	225
1/2 TEQUILA JOSÉ CUERVO	105
TEQUILA SHOT JOSÉ CUERVO	26
TEQUILA SHOT 1800 OR PATRÓN	32

Gin

GORDON'S GIN BOTTLE	221
---------------------	-----



Delight your palate

Our supplies are fresh, organic
and harvested in Santa Elena,
they will make your palate
an orchestra of flavors.
Enjoy the great variety of our menu!

Vive **#momentoscerroverde**



Consumption tax of 8% according
to article 512 of the tax statute
(included in the values of the menu)

