Fabricantes de amor sostenible

MENÚ

Restaurante

Aquí podrás relizar tu pedido

Restaurante 305 315 9799
Reservas 321 511 5242

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

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

CERRO VERDE

UN MIRADOR
ENTRE EL CIELO ...

... Y LA TIERRA

N



DESAYUNOS

Para iniciar el día

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, quesito, 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 / quesito, chocolate oscuro o en leche ____ **20**

PORCIÓN DE FRUTAS
Frutas de temporada ____ **12**







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 contiene picante
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 contiene lacteos
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 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

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**



ATOS FUERTES

Para cogerle energía



PARA COMPARTIR

con familia y amigos

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, 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 cherry, orégano y brotes frescos — **50**



HAMBURGUESA

CERRO BURGER
Pan brioche con ajonjoli 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 ajonjoli 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**



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
Contiene nueces

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

BROWNIE CON HELADO
Contiene nueces

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

BROWNKIE
Contiene nueces

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

POSTRES



BEBIDAS

AROMÁTICA
Frutos deshidratados — 8

CANELAZO — 13.5

CHOCOLATE EL CERRO
Chocolate en leche con masmelos — 13

CHOCOLATE OSCURO — 8

CHOCOLATE CON LECHE — 9

LATTE — 8

LATTE FRÍO — 8

CAPUCCINO CALIENTE — 11

CAPUCCINO FRÍO
Bebida con café, leche y helado, notas de vainilla y un toque de azúcar. Refrescante y cremosa — 15

MILO FRÍO — 10

MILO CALIENTE — 10

AMERICANO — 6

EXPRESSO — 6

AGUA PANELA — 6

CARAJILLO — 12

AFFOGATO — 12



Calienta tu alma

BEBIDAS

REFRESCANTES

GUANDOLO	8
JARRA GUANDOLO	33
BOTELLA AGUA	8
GASEOSA	9
HATSU	13

Jugo natural

MORA. FRESA. UCHUVA. TAMARINDO. MANGO O MARACUYA EN AGUA	14.5
MORA. FRESA. UCHUVA. TAMARINDO. MANGO O MARACUYA EN LECHE	15.5

Batidos naturales

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 (Contiene picante)	16
SODA FRUTOS ROJOS	16
SODA JENJIBRE LIMÓN	16
SODA FRESA PEPINO	16

BEBIDAS

Deleita 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

Sangrias

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

LICORES

BEBIDAS

Pregunta por el 2x1

Aguardientes

ANTIOQUEÑO ½	79
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL ½	88
ANTIOQUEÑO TAPA VERDE ½	77
TRAGO	13.5
TRAGO TAPA AZUL	14.5

Ron

RON 5 AÑOS ½	105
RON 5 AÑOS TRAGO	18
RON VIEJO DE CALDAS ½	75
RON VIEJO DE CALDAS TRAGO	11
BOTELLA RON VIEJO DE CALDAS	130

Whisky

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

Tequila

BOTELLA TEQUILA JOSÉ CUERVO	225
½ TEQUILA JOSÉ CUERVO	105
TRAGO TEQUILA JOSÉ CUERVO	26
TRAGO TEQUILA 1800 O PATRÓN	32

Gin

BOTELLA GIN GORDONS	221



"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
(incluído 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:oo 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 chocolatev

AMERICAN BREAKFAST
Eggs of your choice: scrambled or fried.
Served with caramelized bacon, toast, seasonal fruit, oranje 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







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 Spicy
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 Contains Dairy
Smooth soup made with organic tomatoes, served with fresh bocconcini cheese _____ **23**



Para picar

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 coger energía

MAIN COURSES





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**



ANTOJOS FUERTES

Para cogerle energía

COMPARTIR

con familia y amigos



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, crispy pork crackling, bloog sausage and artisan chorizo. Served with frech 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**



HAMBURGUERS

CERRO BURGER
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**

CERRO PHILADELPHIA
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. **51**

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

KID´S MENU

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

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



to brighten your day



DESSERTS

HOUSE DESSERT
Homemade red fruit cheesecake served with red fruit sauce and a touch of arequipe (caramel spread) — **20**

WARM COOKIE
Contains nuts

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

BROWNIE WITH ICE CREAM
Contains nuts

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

BROWNKIE
Contains nuts

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

POSTRES



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

HOT CAPPUCCINO ____ 11

ICED CAPPUCCINO
A coffee-based drink made with coffee, milk, and ice cream, with notes of vanilla and a touch of sugar. Refreshing and creamy. ____ 15

COLD MILO ____ 10

HOT MILO ____ 10

AMERICAN COFFEE ____ 6

EXPRESSO ____ 6

AGUA PANELA ____ 6

CARAJILLO ____ 12

AFFOGATO ____ 12



Warm Your Soul

BEVERAGES

REFRESHING DRINKS

BEBIDAS

Deleita tu paladar

GUANDOLO	8
PITCHER OF GUANDOLO	33
BOTTLED WATER	8
SOFT DRINK	9
HATSU	13

Fresh juices

BLACKBERRY, STRAWBERRY, GOLDENBERRY, TAMARIND, MANGO OR PASSION FRUIT JUICE WITH WATER	14.5
BLACKBERRY, STRAWBERRY, GOLDENBERRY, TAMARIND, MANGO OR PASSION FRUIT JUICE WITH MILK	15.5

Fresh fruit smoothies

STRAWBERRY & KIWI	17.5
PINEAPPLE & LEMON VERBENA	17.5
PINEAPPLE & COCONUT	17.5
COCONUT & PASSION FRUIT	17.5

Lemonades

FRESH LEMONADE	12
LYCHEE LEMONADE	15.5
COCONUT LEMONADE	15.5

Flavored sodas

MANGO SODA (Sentimiento picante)	16
RED BERRY SODA	16
GINGER & LEMON SODA	16
STRAWBERRY & CUCUMBER SODA	16



LIQUORS

Coctails

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 110
White, pink, red

HALF SANGRIA'S JUG 62

TINTO DE VERANO
A refreshing spanish cocktail made with red wine and lemon soda 22

GLASS OF SANGRIA 22

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

Ask us about our 2x1 offer



LIQUORS

LIQUORS & SPIRITS

BEBIDAS

Pregunta por el 2x1

Aguardientes

ANTIOQUEÑO ½	79
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL ½	88
ANTIOQUEÑO TAPA VERDE ½	77
SHOT	13.5
TAPA AZUL SHOT	14.5

Rum

5-YEAR-OLD RUM ½	105
5-YEAR-OLD RUM SHOT	18
RON VIEJO DE CALDAS ½	75
RON VIEJO DE CALDAS SHOT	11
BOTTLE OF RON VIEJO DE CALDAS	130

Whisky

BUCHANAN'S ½	207
BUCHANAN'S SHOT	45
OLD PARR ½	210
OLD PARR SHOT	45

Tequila

BOTTLE OF JOSÉ CUERVO TEQUILA	225
½ BOTTLE OF JOSÉ CUERVO TEQUILA	105
JOSÉ CUERVO TEQUILA SHOT	26
1800 OR PATRÓN TEQUILA SHOT	32

Gin

BOTTLE OF GORDON'S GIN	221



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**

CERRO VERDE

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