



QUINDU RESTAURANTE

ENTRADAS / APPETIZERS



Cóctel de Camarones/Shrimp Cocktail

Camarones en una mezcla de salsa rosada, cebolla roja finamente picada, cilantro, Ron, zumo de limón y pimienta. Servidos en conos de plátano verde y acompañados de calamares apanados.

Shrimp in a mixture of pink sauce, finely chopped red onion, coriander, ron, lemon juice and pepper. Served in green plantain cones and accompanied with breaded squid.

\$ 32.000



Crema de Trucha Gratin / Trout Cream

Crema de trucha con base en vegetales, vino blanco y acompañada de pan brioche gratinado con queso mozzarella. Ideal para días fríos.

Trout cream based on vegetables, white wine and accompanied with brioche bread, gratin with cheese mozzarella.

\$ 21.000



Timbal de Papa/Potato Kettledrum

Puré de papa salentina, contramuslos de pollo en cocción lenta (3 horas a 80grados centígrados) mechados y bañados con una mayonesa de macadamia.

Mashed potatoes, slow-cooked chicken thighs (3 hours at 80 degrees Celsius) larded and bathed with a macadamia mayonnaise.

\$ 25.000



Picadita Quindú

Canasta elaborada a base de plátano verde rellena de chorizo santarrosano, costilla de cerdo, panceta frita, papa criolla, y cascós de tomate, acompañada de chimichurri de tomate de árbol.

Basket made with green plantain stuffed with Santarrosano chorizo, pork ribs, fried bacon, creole potato and tomato Hills, accompanied by tree tomato chimichurri.

\$ 34.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Crema de maíz verde/Green Corn Cream

Crema elaborada con maíz viche de la región, crema de leche y enriquecida con vegetales como zanahoria, habichuela, arveja y frijol verde, acompañado de arepa de chocolate y panceta de cerdo bañada en miel de panela.

Cream made with green corn from the region, milk cream, and enriched with vegetables such as carrots, beans, peas and green beans, accompanied by corn arepa and pork belly bathed in panela honey.

\$ 29.000



Crocantes de Trucha / Crispy Trout

Trozos de lomo de trucha apanados en panko, acompañados de papas criollas fritas, canasta de plátano y mayonesa de la casa a base de aguacate y limón.

Pieces of trout loin breaded in panko, accompanied by fried small potatoes, with green plantain basket and house mayonnaise based on avocado and lemon.

\$ 33.000



Wraps de pollo

Tortilla de wrap rellena de mayonesa de la casa, pollo, maicitos, repollo encurtido y queso.

Corn tortilla stuffed with house mayonnaise, chicken, corn, pickled cabbage and cheese.

\$ 27.000



Bowl de Lechugas / Lettuce Bowl

Mix de lechugas orgánicas, acompañadas de quinoa precocida, remolacha, chips de plátano verde, bañadas con aceite de oliva, limón fresco.

Organic lettuce mix, accompanied by pre-cooked quinoa, beets, green plantain chips, bathed in olive oil, fresh lemon.

\$ 20.000

FUERTES / MAIN COURSES



Trucha Quindú

Filetes de trucha bañados en una salsa a base camarones y sofrito del pacífico acompañado de arroz con coco y chips de plátano y yuca.

Trout fillets bathed in a shrimp-based sauce accompanied by coconut rice and banana and banana and yuca chips.

\$ 54.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Trucha con Vegetales/Trout with Veg

Filetes de trucha bañados con salsa de cítricos, sobre una cama de vegetales salteados (zanahoria, cebollas, brócoli, coliflor, calabacín, apio y berenjena), servidos en una canasta de plátano verde, acompañada de chips de plátano y yuca.

Trout fillets bathed in citrus sauce, on a bed of sautéed vegetables (carrots, onions, paprika, zucchini, celery, broccoli, cauliflower, and eggplant), served in a green plantain basket, accompanied by banana and yucca chips.

\$ 46.000



Trucha Kumanday

Filetes de trucha con camarones salteados al ajillo, acompañado de un puré cremoso de papa amarilla, gratinada con quesillo de la región.

Trout fillets with shrimp sautéed in garlic sauce, accompanied by a creamy yellow potato mash, and gratin with local cheese.

\$ 52.000



Salmón en salsa de frutos cítricos

Salmón en salsa cítrica de uchuvas, lulo y vino blanco, sobre una cama de vegetales frescos, acompañado de puré de papa y chips de yuca y plátano.

Salmon in a citrus sauce of cape gooseberries, White wine, and lulo on a bed of fresh vegetables, accompanied by mashed potatoes.

\$ 48.000



Pasta Salento Real

Pasta larga con trozos de trucha salteados con vino blanco, en salsa napolitana y base Alfredo.

Long pasta with pieces of trout sautéed with white wine, in neapolitan sauce, and Alfredo base.

\$ 42.000



Posta Cafetera

Punta de anca en cocción lenta de ocho horas al vacío (220gr).

Bañada en salsa de café y chocolate al 60%, acompañado de puré de papa criolla, queso campesino asado, chips de plátano y yuca.

Haunch tip in 60% coffee and chocolate sauce, accompanied by mashed potatoes, roasted peasant cheese, and plantain and yucca chips.

\$ 69.000



Lomo Encebollado 210 gramos

Medallones de lomo madurado, bañados en salsa de cebollas caramelizadas en aceite y salsa soya, acompañada de puré de plátano maduro, y chips de yuca y plátano.

Medallions of matured loin, bathed in caramelized onion sauce in oil and soy, accompanied by mashed ripe plantain, yucca and plantain chips.

\$ 55.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Roast Beef con Chimichuri

Lomo cuadrado cocinado al vacío en baja temperatura (70 grados durante 16 horas) Cortado en finas lonchas de 220gr, bañado en una salsa de la casa y acompañado de un chimichurri de aguacate y un cremoso puré de plátano maduro.

Square loin vacuum cooked at low temperature 70 degrees for 16 hours. Cut into thin slices, bathed in a house sauce and accompanied by an avocado chimichurri and a creamy ripe plantain puree.

\$ 65.000



Hamburguesa Quindú

Pan brioche, 130gr de carne, salsa de cebollas, queso, hogao, chips de plátano y yuca.

Artisan bread, 150gr of meat, onion sauce, cheese and hogao, accompanied by plantain and yucca chips.

\$ 35.000



Costilla de Cerdo en BBQ de Guayaba

Costilla de cerdo en cocción lenta (8 horas a 80 grados centígrados) de 325gr, en salsa BBQ de guayaba dulce, acompañado de puré de papa criolla .

Slow-cooked pork rib (8 hours at 80 degrees Celsius) in sweet guava BBQ sauce, accompanied by mashed potatoes .

\$ 56.000



Pollo Crocante / Crispy Chicken

Pierna pernil de pollo previamente deshidratada y asada a baja temperatura durante 3 horas, (220gr) glaseada con salsa soya ligeramente picante, acompañada de texturas de papa criolla (puré cremoso y papas criollas fritas).

\$ 43.000



Fiambre Quindú

Bombona de pollo rellena de carne de res molida, salsa hogao y morrillo, acompañada de arroz blanco, plátanos maduritos asados.

Chicken leg stuffed with ground beef, Morrillo with hogao, accompanied by white rice, roasted ripe plantains.

\$ 57.000



Pechuga Rellena en Salsa de Guayaba

Pechuga de pollo rellena de chorizo santarrosano y pierna de cerdo molida en salsa de guayaba dulce, acompañada de arroz cremoso con queso.

Chicken breast stuffed with Santarrosano chorizo, ground pork leg, in sweet guava sauce, accompanied by creamy rice with cheese.

\$ 44.000



Ajiaco de la Casa

Sopa de papas con pollo mechado, puré de criolla, banano asado, arroz blanco, alcaparra, aguacate, crema de leche.

Potato soup with shredded chicken, mashed potatoes, roasted banana, white rice, caper, avocado, milk cream.

\$ 32.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurantes.ola.click>

Powered by OlaClick



Arroz Endiablado

Arroz achiotado cremoso con sofrito del pacífico y verduras (arveja, habichuela, zanahoria, pimentón), camarones, calamares apanados en panko y un toque de picante.

Creamy achiotado rice with Pacific sauce and vegetables (peas, beans, carrots, paprika), shrimp, squid breaded and a touch of spice.

\$ 45.000



Arroz Atollado con Carnes

Arroz cremoso con salsa criolla, costilla de cerdo, panceta, contramuslos mechados, y platanitos maduros asados.

Creamy rice with hogao, with pork ribs, bacon, shredded chicken thigh and roasted sweet plantains.

\$ 50.000



Carpacho de Remolacha con Ahuyama

Cortes finos de remolacha encurtidos en vinagre, zapallo asado con cáscara y una miel de panela, orellanas apanadas en panko con una salsa de soya ligeramente picante.

Fine cuts of beet pickled in vinegar, roasted pumpkin with peel and panela honey, orellanas breaded in panko with a slightly spicy soy sauce.

\$ 28.000

POSTRES / DESSERTS



Merengón de Guanábana y Fresa

Merengue relleno con trozos de guanábana fresca y acompañados de un coulis de fresas y moras cultivadas en la región.

Meringue filled with pieces of fresh soursop and accompanied by a coulis of strawberries and blackberries grown in the region

\$ 16.000



Cheesecake de Brevas y Arequipe

Un suave y cremoso cheesecake de queso, bañado con una salsa caramelo de arequipe y terminado con queso cuajada rayado y trozos finamente picados de brevas.

A soft and creamy cheesecake, bathed in a caramel arequipe sauce and finished with chopped pieces of figs, cheese and a sweet fig.

\$ 19.000



Volcán Machín

Volcán de chocolate, horneado al momento acompañado de helado de vainilla

Chocolate volcano, baked at the moment accompanied by vanilla ice cream.

\$ 21.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



FLAN DE PAN

Flan elaborado con pan fresco, acompañado de salsa caramelo de café, y merengue flameado con ron.

Flan made with fresh bread, accompanied by caramel coffee sauce, and flamed meringue with rum

\$ 17.000

BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS



Soda Artesanal/Handcrafted soda

Sodas elaboradas en casa con frutas naturales y bajas en azúcar.

Sabores: Maracuyá, Uva, Guayaba o fruta de temporada.

Homemade sodas with natural fruit and low sugar. Flavors: Pasi3n fruit, grape, Guava or seasonal fruit.

\$ 7.500



Jugos en Agua/Fruit Juice in water

Lulo, mora, guanabana
Lili, Blackberry, Soursop

\$ 8.000



Jugos en Leche/Fruit Juice in milk

Mora, Lulo, guanabana
BlackBerry, lulo, soursop

\$ 9.500



Limonada Natural/ Lemonade

\$ 7.000



Limonada de Coco/Coconut lemonade

\$ 9.000



Maracumbè

Bebida natural y deliciosa, con Maracuyá, miel virgen de caña y fruta, viene embotellada.

Natural and delicious drink, with passion fruit, virgin cane honey and fruit, comes bottled

\$ 8.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Te Hatsu

\$ 7.500



Gaseosa

Coca Cola, Coca Cola Zero, Colombiana, Tamarindo, Uva.

\$ 6.000



Agua con Gas/Sin gas

\$ 5.500



VOSS Agua Mineral
500ml

\$ 15.000



Club Colombia - Beer
Nacionales e importadas.

\$ 8.000



Cerveza Mano Negra (Artesanal)
RUBIA - DORADA - NEGRA

\$ 12.000



Poker

Nacionales e importadas.

\$ 7.000



Stella Artois

Nacionales e importadas.

\$ 11.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Aguila Light
Nacionales e importadas.

\$ 7.000



3 Cordilleras (Artesanal)
Nacionales e importadas.

\$ 10.500



Corona
Nacionales e importadas.

\$ 10.000



Heineken
Nacionales e importadas.

\$ 8.500



Malteada de Café

\$ 12.000

VINOS / WINES



LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC
Origen: Mendoza-Argentina.

\$ 110.000



FINCA LAS MORAS (Malbec)
Media botella

Half bottle

\$ 50.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Yellow Tail (Merlot / Cabernet sau)
Origen: Australia

\$ 87.000



TRAPICHE CABERNET SAUVIGNON
Origen: Argentina

\$ 95.000



TARAPACA RESERVA CARMENERE
Origen: Valle Central - Chile.

\$ 115.000



DADA No 1 - Bonarda - Malbec
Origen: Argentina

\$ 110.000



LA CELIA RESERVA
Malbec Cabernet Fran.
Origen: Mendoza-Argentina.

\$ 115.000



La Celia Pioneer Chardonnay
Origen: Argentina

\$ 150.000



Leyda - Reserva Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
Origen: Chile

\$ 132.000



LAS MORAS ORGANICO CHARDONNAY
Origen: Mendoza - Argentina.

\$ 110.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



TRAPICHE TORRONTES

Origen: Argentina

\$ 93.000



COUSIÑO GRIS (Cabernet Sauvignon)

Rosado.

Origen: Valle del Maipo - Chile.

\$ 105.000



Michel Torino Colección Rose

Origen: Argentina.

\$ 89.000



Lambrusco Cleto Chiarli IGT Rosado

Origen: Emilia-Romagna, Italia
Espumoso ideal para celebraciones

\$ 82.000

CÓCTELES & LICORES



Ron Coco Quindú (Cócteles de Autor)

Ron Havana, Toffe de Café, Licor de Coco Zumo de Limon, Cocoa en polvo, Azúcar Granulado, Pula de Coco.

Coffee toffee, coconut liqueur, lemon Juice, cocoa powder, granulate d sugar, coconut pulp

\$ 25.000



Salento Real (Cócteles de Autor)

Ron Havana, Licor de coco, Crema de coco, Syrup de frutos rojos, Romero.

Rum havanna, coconut liqueur, Coconut cream, strawberry puree, ro semary.

\$ 23.000



Boquia (Cócteles de Autor)

Whisky, Agua de miel de cardomomo, Bitters.

Whiskey, cardamom syrup, bitters

\$ 25.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Cocora (Cócteles de Autor)

Ron Zacapa, Coulis de piña, Infusion de flor de jamaica, Bitters.

Ron zacapa, pineapple coulis, hibiscus flower infusion, bitters

\$ 27.000



Café Quindú (Caliente)

(Cócteles de Autor)

Baileys, Licor de café, Whisky, Café caliente, Helado.

Baileys, coffee liqueur, ice cream, whiskey, hot coffee.

\$ 24.000



Two Souls (coctel de autor)

Cítrico, refrescante y con carácter , elaborado con Buchanan's Two Souls, syrup artesanal de uva, soda y zumo de limón.

Citrus, refreshing and with character, made with Buchanan's Two Souls, artisanal grape syrup, soda and lemon juice.

\$ 40.000



Aguardiente Nevado con Especias

Aguardiente, Almíbar de Panela especiado, Nitrógeno liquido, Romero, Canela.

Aguardiente, panela syrup, liquid nitrógeno, rosemary, cinnamon.

\$ 20.000



Martini Mocca (Cócteles de Autor)

Ron Havana, Licor de Coco, Licor de Café, Baileys, Ganache de Chocolate al 70%, Masmelo.

Rum havanna, coconut liqueur, coffee liqueur, baileys, 70% chocolate ganache, masmelo.

\$ 29.000



El Ancestral (Cócteles de Autor)

Mezcal 400 Conejos, Flor de Jamaica, Angostura.

Mezcal 400 conejos, hibiscus flower, bitters

\$ 30.000



Gin Tonic Romero

Ginebra, Licor Curacao Morado, Hielo, Flor de Jamaica, Romero, Agua Tónica Schweppes.

Gin, purple curacao liqueur, ice, hibiscus flower, rosemary, schweppes tonic water.

\$ 30.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Vino Caliente

Vino Malbec, Licor de Naranja, Ron, opcional canela.

Malbec wine, Orange liqueur, rum, optional cinnamon.

\$ 25.000



Canelazo Frío o Caliente

Panela, Maracuyá, Canela, Aguardiente, Jengibre.

\$ 15.000



Mojito

Ron Havana, Limón, Hierbabuena, Azúcar, Soda.

Rum havanna, lemon, peppermint, sugar, soda.

\$ 23.000



Mojito Frutos Rojos

Ron Havana, Limón, Syrup de frutos rojos, Azúcar, Soda.

Rum havanna, lemon, red fruit syrup, sugar, soda.

\$ 25.000



Piña Colada

Ron, Crema de Coco, Zumo de piña.

Rum, coconut cream, pineapple Juice.

\$ 25.000



Mai Tai

Ron, Licor de naranja, Zumo de piña, Limón, Bitters.

Rum, Orange liqueur, lemon, pineapple juice, bitters.

\$ 22.000



Cuba Libre

Ron, Limón, Coca Cola.

Rum, lemon, coke

\$ 20.000



Margarita

Tequila, Triple Sec, Zumo de limón.

Tequila, triple sec, lemon juice.

\$ 25.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Margarita de Maracuyá

Tequila, Triple Sec, Syrup de maracuyá.

Tequila, triple sec, passion fruit syrup.

\$ 30.000



Citrus Breeze - (libre de alcohol)

Jugo de naranja, Zumo de piña, Puré de maracuyá.

Orange juice, pineapple juice, passion fruit puree.

\$ 15.000



Malteada de Café

\$ 12.000



Mojito de Frutos Rojos sin Alcohol

Soda, Syrup de frutos rojos, Azúcar.

Soda, red Fruit syrup, sugar.

\$ 15.000



Gin Tonic clásico

Ginebra Gordons y agua tónica Schweppes

Gordon's gin, tonic.

\$ 27.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Gin Tonic

Arma tu GIN TONIC, escoge la ginegra, el agua tónica de tu preferencia y un botanico : Romero, pimienta, naranja, limón, flor de jamaica, o cardamomo.

Beefeater
\$ 27.000

Hendricks
\$ 35.000

Bombay
\$ 27.000

Fifty Pounds
\$ 32.000

Tanqueray
\$ 26.000

Selva Gin
\$ 27.000



Whisky

Pequeño
\$ 0

Mediano
\$ 0



Vodka
Vodka Finlandia / smirnoff

Trago Filandia
\$ 15.000

Trago smirnoff
\$ 17.000



Ron

\$ 0



Tequilas y Destilados Mexicanos

\$ 0



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



Aguardiente
Antioqueño o Amarillo

Trago
\$ 10.000

Media
\$ 45.000

Botella
\$ 90.000



Martini

Trago Martini Rosso
\$ 12.000

Trago Martini extradry
\$ 11.000

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS



AMERICANO

\$ 4.500



CAMPESINO
Con panela orgánica.

With organic panela.

\$ 5.000



ESPRESSO

\$ 4.500



CAPUCHINO

\$ 6.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick



MOCACHINO

\$ 6.500



CAFÉ LATTE

\$ 5.500



ADICIÓN DE BAILEYS

\$ 12.000



TÉ DE FRUTOS ROJOS O AMARILLOS

\$ 7.000



MILO

\$ 6.500



CHOCOLATE

\$ 6.000



AGUA PANELA

\$ 4.500



CANELAZO SIN LICOR

\$ 7.000



HAZ TU PEDIDO AQUÍ

<https://quindu-restaurante.ola.click>

Powered by OlaClick