

MENÚ



QUINDÚ

COCINA CON TRADICIÓN

 Calle 2 No. 4-46
Salento - Quindío

 318 827 5083

 quindurestaurante



Nuestra carta está inspirada en sabores tradicionales, ingredientes locales, y nuestras raíces indígenas. Valoramos el concepto Km.0, lo cual reduce el impacto ecológico, apoyando a nuestros proveedores locales, y promoviendo, al mismo tiempo, un estilo de alimentación más saludable y natural.



ENTRADAS

COCTEL DE CAMARONES \$25.000

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



CREMA DE MAÍZ VERDE \$21.000

Crema elaborada con maíz viche de la región, 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.



PICADITA QUINDÚ \$20.000

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

CEVICHE DE TRUCHA AHUMADA \$27.000

Trucha de la región marinada con una mezcla de cítricos, acompañada de una ensalada con quinoa y remolacha, además de chips de yuca y plátano verde.



QUINDÚ

COCINA CON TRADICIÓN



ENTRADAS



Timbal de Papa Salentina

TIMBAL DE PAPA SALENTUNA \$20.000

Puré de papa salentina, contramuslos de pollo en cocción lenta (8 horas a 80 grados centígrados) mechados y bañados con una mayonesa de macadamia.

BOWL DE LECHUGAS FRESCAS \$19.000

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

Adicional: Tofú \$8.000 , Pollo \$8.000 o Camarones \$8.000

CAZUELA DE FRIJOL ANDINA \$17.000

Frijol verde fresco cocinados con costilla de cerdo y maíz viche, acompañados de arroz blanco.



Cazuela de Frijol Andina



QUINDÚ
COCINA CON TRADICIÓN



Posta Cafetera

PLATOS FUERTES

POSTA CAFETERA \$55.000

Punta de anca en salsa de café y chocolate al 60%, acompañado de puré de papa criolla, queso campesino asado, ensalada de la casa y chips de plátano y yuca.

AJIACO DE LA CASA \$25.000

Sopa de papas con pollo mechado, puré de criolla, banano asado, arroz blanco y ensalada de la casa.

TRUCHA QUINDU \$42.000

Filetes de trucha bañados en una salsa a base camarones y sofrito del pacífico acompañado de arroz con coco y ensalada de la casa (lechugas frescas, brotes y vinagreta)

COSTILLA DE CERDO CON BBQ DE GUAYABA \$47.000

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

FIAMBRE QUINDU \$43.000

Bombona de pollo, rellena de chorizo, salsa criolla y morillo, acompañada de arroz blanco, plátanos maduritos asados, ensalada de la casa y chips de yuca y plátano verde.



QUINDÚ

COCINA CON TRADICIÓN



Fiambre Quindú

PLATOS FUERTES

LOMO ENCEBOLLADO \$41.000

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

PASTA SALENTO REAL \$26.000

Pasta larga con trozos de trucha salteados con vino blanco, en salsa criolla de tomates frescos, acompañada de ensalada de la casa.



Pasta Salento Real

ARROZ ATOLLADO CON CARNES \$40.000

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

SANCOCHO DE PESCADO BLANCO DE TEMPORADA \$35.000

Base de caldo de pescado con leche de coco, acompañado de arroz con coco, cono de plátano verde y ensalada de la casa.



Sancocho de Pescado Blanco de Temporada



QUINDÚ

COCINA CON TRADICIÓN

PLATOS FUERTES

ARROZ ENDIABLADO \$38.000

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

PECHUGA RELLENA EN SALSA DE GUAYABA \$29.000

Pechuga de pollo rellena de chorizo santarrosano, en salsa de guayaba dulce, acompañada de arroz cremoso con queso y ensalada de la casa.



Pechuga Rellena en Salsa de Guayaba

HAMBURGUESA QUINDU \$22.000

Pan mariquiteño, 150gr de carne (80% res y 20% cerdo), salsa de cebollas, quesillo y hogao, acompañada de ensalada de la casa y chips de plátano y yuca.

TRUCHA CON VEGETALES SALTEADOS \$35.000

Filetes de trucha bañados con salsa de cítricos, sobre una cama de vegetales salteados (zanahoria, cebollas, pimentón, calabacín, apio), servidos en una canasta de plátano verde.



Trucha con Vegetales Salteados



QUINDÚ

COCINA CON TRADICIÓN

POSTRES

FLAN DE PAN \$12.000

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



Flan de Pan

VOLCÁN MACHÍN \$14.000

Volcán de chocolate, horneado al momento acompañado de helado de leche.



Volcán Machín

TORTA DE VICTORIA CON BREVAS \$13.000

Torta elaborada a base de dulce de victoria, acompañado de brevas en almíbar y helado de mazamorra.

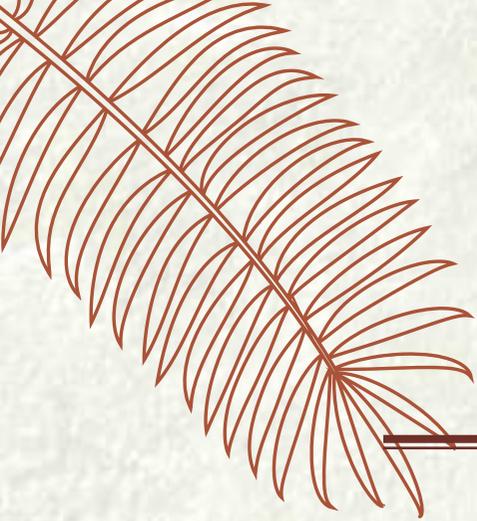


Torta de Victoria con Brevas



QUINDÚ

COCINA CON TRADICIÓN



BEBIDAS CALIENTES

MAQUINA DE ESPRESSO

AMERICANO	\$4.000
CAMPESINO (con panela orgánica)	\$4.500
ESPRESSO	\$4.000
CAPUCHINO	\$5.000
MOCACHINO	\$6.000
CAFÉ LATTE	\$4.500
Adición de licor	\$4.000

CAFES FILTRADOS

SAN ALBERTO Chemex 2 Tazas	\$15.000
SIFÓN VACÍO 2 Tazas	\$21.000
CONO 2 Tazas	\$15.000

OTRAS BEBIDAS CALIENTES

TE DE FRUTOS ROJOS O AMARILLOS	\$6.000
MILO	\$5.500
CHOCOLATE	\$5.000
AGUA DE PANELA	\$4.000
CANELAZO	\$5.000



QUINDÚ
COCINA CON TRADICIÓN





 Calle 2 No. 4-46
Salento - Quindío

 318 827 5083

 quindurestaurante