

# Menú Fogón



## Desayunos

(Hasta las 10:30 a.m)

### CALENTADO CON CARNE:

Delicioso calentado de frijoles, acompañado de porción de carne de res, cerdo, chicharrón o chorizo, arepa, queso y chocolate o café.

\$25.000

### CALENTADO CON HUEVO:

Delicioso calentado de frijoles, acompañado de huevos al gusto, arepa, queso y chocolate o café.

\$22.000

### CHOCOLATE CON QUESO:

Delicioso chocolate de la abuela con exquisita tajada de queso.

\$9.900

### HUEVOS AL GUSTO:

Huevos campesinos preparados en cacero-la, revueltos o pericos (cebolla y tomate), acompañados de arepa asada al carbón, queso y chocolate o café.

\$19.000

### TAMALES:

Envuelto de maíz típico colombiano con pollo, costilla y hogao, acompañado de arepa asada al carbón y chocolate o café.

\$25.000

### MIGAS:

Migas de arepa con hogao y huevo, carne de res asada y chocolate o café.

\$25.000

## Entradas

### AREPAS REDONDAS:

4 Arepas asadas al carbón acompañadas con nuestro delicioso hogao típico.

\$9.900

### CHICHARRONES:

Chicharrón picado, acompañado con patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole.

\$24.900

### CHORIZOS:

Chorizos picados en trozos, acompañados con patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole.

\$24.900

## Entradas

### CHORIZO MELAOS EN PANELA:

Deliciosos chorizos melados en panela y ron viejo de Caldas, tofi de mango, acompañado de arepas fritas Fogón de palo.

\$ 28.000

### CHUNCHURRIA:

Deliciosa chunchurria, acompañada con patacón, arepa asada al carbón, tomate y guacamole.

\$ 25.900

### FRÍJOLE:

Frijoles calados acompañados con arepa redonda asada al carbón.

\$ 15.900

### FRIJOLE VERDES:

Auténtica receta de nuestras abuelas, acompañados con arepa redonda asada al carbón.

\$ 15.900

### MONDONGO:

Acompañado de una deliciosa arepa redonda asada al carbón.

\$ 15.900

### MORCILLA:

Plato de morcilla troceada, acompañada de patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole.

\$ 21.900

### PESCUEZO DE GALLINA:

Plato de pescuezo de gallina acompañado de patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole.

\$ 21.900

### PATACONES:

Plátanos verdes fritos acompañados con nuestro delicioso hogao típico.

\$ 11.900

### SANCOCHO:

Receta típica y autóctona de las abuelas de la región acompañado con arepa redonda asada al carbón.

\$ 15.900

### CREMA DE TEMPORADA: Sopa del día.

\$ 15.900

## Típicos

### BANDEJA PAISA:

Deliciosos frijoles calados, arroz blanco, carne molida, chorizo, chicharrón, morcilla, huevo frito, tajada demaduro, aguacate y arepa asada al carbón.

\$46.900

### FRÍJOLE VERDES CON PEZUÑA:

Sabrosos frijoles verdes de la región, acompañados con arroz blanco, arepa asada al carbón, chicharrón, huevo frito, tajada de maduro y aguacate.

\$43.900

### SOPA DE MONDONGO: (Sábado, domingo y festivos):

Acompañada con arroz blanco, aguacate, banano y arepa asada al carbón.

\$42.000

### LENGUA CRIOLLA:

Acompañada con nuestra deliciosa salsa criolla, papa, yuca, arroz blanco y arepa asada al carbón.

\$45.900



## Típicos

### PIQUETE DE GALLINA: (Sábado, domingo y festivos):

Para disfrutar en familia, deliciosa gallina sudada, bañada en nuestro delicioso hogao típico, con papa, yuca y mazorca. Acompañada de arroz, arepas asadas al carbón y consomé.

\$159.000

### SANCOCHO DE ESPINAZO: (Sábado, domingo y festivos):

Exquisito sancocho hecho en leña acompañado de arroz blanco, aguacate y arepa asada al carbón.

\$45.000

### SANCOCHO DE GALLINA: (Sábado, domingo y festivos):

Sancocho de gallina hecho en leña, acompañado de arroz blanco, aguacate y arepa asada al carbón.

\$ 45.000

### SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA:

Con nuestra deliciosa salsa criolla, papa y yuca, acompañada con arroz, aguacate y arepa asada al carbón.

\$ 45.900

### ESTOFADO DE COLA DE RES:

Acompañada con nuestra deliciosa salsa criolla, papa, yuca, arroz blanco y arepa asada al carbón.

\$ 45.000

## Carnes

### CHURRASCO:

Corte de lomo cuadrado especial a la parrilla, acompañado con papa criolla en mantequilla de limón mandarino, arepa asada al carbón, chimichurri, ensalada fresca de nuestra huerta y mazorca.

\$55.000

### PUNTA DE ANCA DE RES:

Carne de res con su grasa que se hace de delicada textura, acompañada con papa criolla en mantequilla de limón mandarino, arepa asada al carbón, chimichurri y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$57.000

### CODILLO DE CERDO:

Codillo de cerdo crocante, cocido a baja temperatura durante 8 horas, servido en salsa de chocolate, tamarindo y café, acompañada de papa rústica y cogollo de nuestra huerta con vinagreta de yogurt griego.

\$ 47.900

### COSTILLAS DE CERDO:

Costilla de cerdo en cocción durante 24 horas al vacío, bañadas en salsa bbq de guayaba, papas aplastadas con sour cream y tocineta, acompañada de nuestra ensalada de nuestra huerta.

\$ 52.000

### BONDIOLA DE CERDO:

Cocida al vacío por 24 horas, acompañada de puré de plátano maduro con queso costeño, ensalada de la huerta y salsa de la casa.

\$ 44.900



# Carnes

## POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES:

Pechuga de pollo cocida al vacío por 4 horas con hierbas. Bañado en salsa blanca con champiñones, acompañado con papa a la francesa y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$ 46.600

## SUPREMA DE POLLO:

Deliciosa pechuga de pollo marinada en cítricos por 4 horas y sellada a la parrilla, acompañada con pan de maíz, miel de hierbas y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$ 42.000

## BIFE DE CHORIZO:

Corte grueso por 350 gr cubierto de capa de grasa a la parrilla, acompañado de papa criolla en mantequilla de limón mandarina, arepa asada al carbón, mazorca, chimichurri y ensalada fresca.

\$ 55.900

## PICADA (Para 2 personas):

Carne de res, cerdo, chicharrón, chorizo, morcilla, papa criolla, mazorca, plátano maduro y arepa asada al carbón.

\$ 89.000

## HAMBURGUESA FOGÓN DE PALO:

Pan brioche artesanal, 200 gr de carne nacional, patacón maduro, queso mozzarella, cebolla grille, tocineta ahumada, vegetales frescos y salsa de tomate, mostaza y maíz dulce. Acompañada de papa a la francesa.

\$ 32.900



# Pescados

## MOJARRA FRITA:

Pescado entero frito, acompañado con arroz de coco, patacón, ensalada fresca de nuestra huerta y aguacate.

\$ 47.000

## TRUCHA A LA PLANCHA:

Acompañada con papas a la francesa, arroz de coco y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$ 47.000

## TRUCHA AL AJILLO:

Pescado entero, acompañado de arroz de coco, papas a la francesa y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$ 49.000

## TRUCHA FOGÓN DE PALO:

Trucha asada en salsa de leche de coco, curry y camarones, acompañada de papa a la francesa, arroz blanco y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$ 55.000

## VIUDO DE CAPAZ:

Bañado en nuestra salsa de la casa, acompañado de arroz blanco, yuca, papa, plátano, aguacate, arepa y consomé de pescado.

\$ 65.000



# Bebidas



## BEBIDAS ANCESTRALES

\$15.000

**MANDRAGORA:** Bebida a base de piña asada, cardamomo y jengibre.

**CHAPOLERA:** Agua fresca de lavanda, menta y liches.

**COLIBRÍ:** Bebida refrescante a base de flor de jamaica, panela limonaria y limón.

## BEBIDAS

**JUGOS NATURALES EN AGUA:** Deliciosos zumos de fruta, el mejor acompañante para nuestros platos.

\$10.900

**JUGOS NATURALES EN LECHE:** Deliciosos zumos de frutas en leche entera o deslactosada. El mejor acompañante para nuestros deliciosos platos.

\$12.900

**LIMONADA DE COCO:** Delicioso vaso de una bebida refrescante y tropical.

\$13.900

**LIMONADA DE HIERBABUENA:** Bebida refrescante y digestiva a base de limón y hierbabuena.

\$10.400

**LIMONADA JARRA:** Exquisita limonada con zumo natural de limón.

\$26.000

**LIMONADA VASO:** Exquisita limonada con zumo natural de limón.

\$9.500

**SIROPE JARRA:** Bebida a base de panela con hojas de guayabo, hojas de naranjo y canela.

\$26.000

**SIROPE VASO:** Vaso de una deliciosa bebida a base de panela con hojas de guayabo, hojas de naranjo y canela.

\$9.500

**SODA DE FRUTOS AMARILLOS:** Deliciosa soda artesanal con coulie de frutos amarillos.

\$11.000

**SODA DE SANDIA:** Deliciosa soda artesanal con coulie de sandía.

\$11.000

**AGUA MINERAL:** Refrescante agua mineral, fría o al clima.

\$5.900

**CERVEZA ARTESANAL 3 CORDILLERAS:** Refrescante y ligera, ideal para compartir con nuestros deliciosos platos. Mulata y Rosada.

\$11.400

**CERVEZA POKER:** El equilibrio entre sabores y aromas de la cerveza y de la comida es señal de buena combinación.

\$8.400

**CERVEZA CLUB COLOMBIA:** Cerveza dorada

\$9.900

**GASEOSA:** Productos Coca cola y Postobon.

\$6.900

**MICHELADO ADICIONAL:** Mezcla suave, limón y sal. Es la preferida de muchos en días de calor. Puedes mezclarla con cualquier tipo de cerveza o gaseosa de soda.

\$3.000

**REFAJO JARRA:** Cóctel tradicional colombiano

\$45.900

**TE HATSU:** Disfruta de un producto ligero, suave y afrutado. Blanco o negro.

\$12.900

**MALTEADA DE CAFÉ:** Batido a base de nuestro café Charrascal y helado de vainilla.

\$14.000

**MALTEADA DE FRUTOS ROJOS:** Batido a base de frutos rojos y helado de vainilla.

\$14.000



## Menú infantil

**COMBO NUGGETS:** Nuggets de pollo acompañados de papa a la francesa, arroz y jugo. \$ 25.900

**ESPAGUETIS CON POLLO:** Acompañado con papas a la francesa y jugo. \$ 25.900

**BANDEJITA TIPICA:** Arroz blanco, frijoles, huevo frito, carne molida, tajada madura y jugo. \$ 25.900

# Postres de mi mamá

## ARROZ CON LECHE:

Preparado con la receta de la abuela.

\$12.900

## BREVAS CON AREQUIPE Y QUESO:

El postre infaltable de la región.

\$14.900

## COPA DE HELADO:

Bolitas de helado con galleta waffer.

\$12.900

## MERENGON DE GUANABANA:

panacota de leche dulce, salsa de fresa y maracuya, guanabana confitada frescas frescas y suspiro.

\$14.900

## DULCE DE TOMATE DE ÁRBOL:

Exquisito dulce de Tomate de Árbol, bañado en su propio almíbar y acompañado de helado de vainilla.

\$14.900

## MAZAMORRA:

El postre de maíz, infaltable de la región.

\$9.900

## TORTA DE BANANO CON HELADO:

Deliciosa torta casera al horno, acompañada con una bola de helado.

\$12.900

## TORTA ALMOJÁBANA DE LA ABUELA:

Acompañada de dulce de caramelo de amaretto y arequipe, helado de vainilla y azúcar glass.

\$12.900

Gracias por sumarte a una experiencia gastronómica única en nuestro restaurante.

¡TE ESPERAMOS PRONTO!

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

Fogón de Palo fogondepalo