



NATIVO

▶ RESTAURANTE

ENTRADAS



● Tabla de Quesos y Chorizos

Aborrajados

Croquetas de plátano maduro
con centro de queso y bocadillo. **\$22**

Croquetas de morcilla

Acompañadas con ají de lulo. **\$22**

**Arepa de choclo con centro
de quesos criollos.****\$22****Empanadas Nuquí**

Camarón y cangrejo en sofrito
del Pacífico acompañadas de ají
de tamarindo. **\$28**

Patacones

Montadito de patacones con
camarones encocados. **\$34**

Ceviche Manglar dorado

Camarón y mango. **\$34**

Tartar de chicharrón

Trozos crujientes de panceta de
cerdo sobre una cama guacamole. **\$34**

Tabla de Quesos y Chorizos

Longaniza, Chorizo santarrosano y
Antioqueño,

Quesos: costeño parrillado, paipa y
cubos de campesino

Arepas y Envuelto crocante

Aderezo: Aji criollo, Limón tatemado
y cubos de bocadillo de guayaba.

Para compartir 2-3 personas **\$45**



● Tartar de chicharrón



● Arepa de choclo con
centro de quesos criollos



● Lomo Ocañero

FUERTES

CARNES

Rabo de toro

Estofado en Club Colombia negra acompañado de chips nativos y ensalada.

\$ 57

Lomo Ocañero

Lomo fino de res con cebollas caramelizadas en ron Viejo de Caldas acompañado de criollas rústicas y ensalada.

\$ 62



● Costillitas de la ciénaga

CERDO

Costillitas de la Ciénaga

Cocción lenta, terminadas a la brasa y glaseadas en salsa de corozo con notas ahumadas y frescura tropical, acompañadas de chips nativos y ensalada.

\$ 57

Panceta de cerdo Andina

Confitada con melao de uchuva, papas nativas y ensalada.

\$ 57

POLLO

Timbal de Ajiaco

Capas de papa criolla, pollo desmenuzado, alioli de alcaparras, aguacate, granos de choclo tierno y crema de leche. (Plato frío)

\$52

Pollo Asado NATIVO

Pierna pernil en adobo de la casa y horneado en el momento, acompañado de papas criollas y guacamole.

\$52

(Tiempo de preparación aproximado 25-30 minutos)



● Timbal de Ajiaco



● Cazuela de mariscos



● En salsa de albóndigas criolla

PESCADOS Y MARISCOS

Encocado Chocoano

Acompañado de arroz con coco y chips nativos.

\$62

Salmón de Lebrija

En salsa de piña asada acompañado de papas gratinadas.

\$62

Fiambre de pescado

Filete de tilapia, camarones, calamares y mejillones en salsa criolla con leche de coco sobre cama de boronía envuelto en hoja de plátano.

\$62

Cazuela de mariscos

Camarones, calamares, mejillones y pescado fresco en una salsa cremosa de coco, perfumada con sofrito criollo y servida caliente al estilo de nuestras costas.

\$62

PASTAS

En salsa de albóndigas criolla

\$ 38

**Cremosa campesina con
pechuga parrillada**

\$ 38

Acompañadas de pan tostado de maíz y queso paipa.

NATIVO KIDS

**Pollo apanado acompañados
de papitas a la francesa**

\$ 30



● Cremosa campesina
con pechuga parrillada



● Ensalada NATIVO

PARRILLA

Ribeye premium 450 grs con sal de finas hierbas. \$ 89

Bife de chorizo 300 grs en mantequilla de hierbas criollas. \$ 65

Bife Nativo con chimichurri de la casa 250 grs. \$ 62

Churrasco 300 grs. \$ 62

Baby beef. \$ 62

Pechuga con mantequilla de ajo criollo. \$ 48

*Acompañamientos: Chips nativo / Cascos de papas Nativas / Ensalada

Hamburguesa NATIVO

Carne artesanal con chorizo santarrosano, queso costeño rayado, tocineta crocante y cubos de plátano maduro.

\$ 38

Ensalada NATIVO

Pollo parrillado, maíz salteado, aguacate, pepino cohombro, cherrys tatemados sobre cama de lechugas con mayonesa casera de cilantro y queso paipa.

\$ 48



● Pie de Lulada

POSTRES

Pie de Lulada	\$ 19
Torta de queso con crujiente de achira y arequipe de Cafe	\$ 19
Copa de oblea	\$ 19
Torta de almojábana con jalea de guayaba y helado	\$ 19

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Sodas Colombianas	\$ 15
Lulo	
Mango biche	
Monte Verde (Hierbabuena, Manzana verde y Kiwi)	
Frutos amarillos (Piña, mango y maracuyá)	
Frutos rojos	
Jugo NATIVO	
Piña, hierbabuena y jengibre	\$ 12
Jugo de frutos amarillos	
Maracuyá, piña y mango	\$ 12
Limonada natural	\$ 10
Limonada	\$ 12
Coco, hierbabuena y cereza	
Jugos de temporada en agua	\$ 10
Jugos de temporada en leche	\$ 12
Granizado de panela	\$ 12
Te Hatsu	\$ 9
Gaseosas	\$ 8
Agua Purezza	
Botella 350 ml.	\$ 8
Botella 750 ml.	\$ 16

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DE BARRA

Americano	\$ 8	Mochachino	\$ 10
Expresso	\$ 6	Te chai	\$ 10
Capuchinno	\$ 9	Chocolate	\$ 10
Capuchino vainilla	\$ 9	Aromática hierbas	\$ 6
Latte	\$ 9	Aromática frutas	\$ 7



BEBIDAS CON ALCOHOL

DISLICORES

SINCE 1978

CERVEZAS

Club Colombia	\$ 10		
Heineken	\$ 12	Stella Artois	\$ 12
Corona	\$ 12	Bruder	\$ 14

CÓCTELES DE LA CASA

Lulo Salvaje	\$ 35		
Vodka, lulo fresco triturado, hierbabuena y zumo de limón.		Gintonic de Albahaca	\$ 32
		Gintonic Clásico	\$ 32
Margarita Clásico	\$ 32	Gintonic Tanqueray con polvo de flor de Jamaica y rosas	\$ 35
Margarita Mango Biche	\$ 32	Mojito	\$ 32
Moscow Mule	\$ 32	Mojito Dorado	\$ 32
Negroni	\$ 35		

REFAJOS - JARRAS

Refajo NATIVO

Cerveza Rubia, Colombiana, Shot de Aguardiente Antioqueño, zumo de limón y almíbar de maracuyá.

\$ 40

Refajo Colombiano

Cerveza Rubia y Colombiana

\$ 30

Refajo Costeño

Cerveza rubia y Kola Roman

\$ 30

