NATIVO

RESTAURANTE

ENTRADAS

Milhoja de papa chorreada
Papas sabaneras confitadas en ajo y laurel, hogao cremoso y quesito antioqueño.
$ 18

Empanadas Nuquí
Camarón y cangrejo en sofrito del Pacífico acompañadas de ají de tamarindo.
$ 25

Patacones
Montadito de patacones con camarones encocados.
$ 28

Marranitas Vallunas
Plátano pintón con centro de chicharrón acompañadas de ají de tomate de árbol.
$ 22

Aborrajados
Croquetas de plátano maduro con centro de queso y bocadillo.
$ 18

Croquetas de morcilla
Acompañadas con ají de lulo.
$ 18

Ceviche de camarón y mango
Acompañado de chips nativos.
$ 28

Ceviche de chicharrón y plátano maduro
Con suero costeño, cebollín y pimentón ahumado.
$ 28

Desgranado Nativo
Maíz choclo, sour cream, queso costeño, salsa de la casa y polvo de tocineta.
$ 18
Con adición de pollo
$ 25

Arepas de la casa
Acompañadas de hogao, guacamole, suero costeño y queso fresco.
$ 22
Con adición de pollo $48

SOPA

Disponibles los fines de semana

Crema de Ajiaco Santafereño
Con viruta de arracacha
$ 25

ENSALADA NATIVO

Mix de lechugas, tomates cherrys, melocotones parrillados, aguacate, champiñones, queso fresco y aderezo de reducción de vinagre bálsamico con frutos rojos.
$ 40
Con adición de pollo **$48**

FUERTES

Rabo de toro
Estofado en Club Colombia negra acompañado de chips NATIVOS.
$ 48

Lomo Ocañero
Lomo fino de res con cebollas caramelizadas en ron Viejo de Caldas acompañado de criollas rústicas.
$ 50

Costillitas palenqueras
En reducción de salsa cartagenera acompañada de chips NATIVOS.
$ 48

Risotto de lechona
Cremoso arroz con todo el sabor del Tolima y el crocante tradicional de la piel de cerdo.
$ 48

Panceta de cerdo Andina
Confitada con melao de uchuva y papas NATIVOS.
$ 48

Pollo Siete cueros
Relleno de queso típico llanero y albardado en tocineta, bañado en salsa de brevas y aguardiente, acompañado de chips NATIVOS.
$ 45

Pollo campesino
Horneado con aliños tradicionales colombianos y acompañado de papas NATIVOS.
$ 42

Trucha de Salento
Ahumada con hierbas aromáticas acompañada de tostones de plátano con hogao y queso.
$ 50

Róbalo Nativo
Marinado en hierbas de azotea con costra de coco acompañado de chips de plátano verde
$ 52

Encocado chocoano
Acompañado de arroz con coco y chips NATIVOS.
$ 52

Salmón de Lebrija
En salsa de piña asada acompañado de papas gratinadas.
$ 52

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.
$ 52

PASTA

- **Boloñesa $ 32**
- **Capresa $ 32**
- **Alfredo con pollo $ 32**

Acompañadas de pan tostado y queso parmesano

PARRILLA

Bife de chorizo 350 grs.
$ 59

Bife Nativo 250 grs.
$ 50

Baby beef
$ 48

Pechuga
$ 40

Acompañamientos - 2 opciones
Chips NATIVOS
Cascos de papas NATIVOS
Patacones
Ensalada

PIZZAS

Margarita di búfala
(Pomodoro, mozarella, burrata y albahaca).
$ 35

Peperonni y chorizo español
Pomodoro, mozarella de bufala, albahaca, cebolla crocante y miel agripicante.
$ 35

Pollo parrillado
Pomodoro, stracciatella, portobelos, puerros crocantes, tomates secos y perejil.
$ 35

Piña caramelizada
Pomodoro, mozarella de búfala y panceta crocante.
$ 35

MENÚ INFANTIL

Combo Nativito
(Nuggets de pollo acompañados de papitas a la francesa).
$ 25

POSTRES

- **Helado** de arroz con leche **$ 18**
- **Pie** de Lulada **$ 18**
- **Torta de queso** con crujiente de achira y arequipe de Café **$ 18**
- **Copa** de oblea **$ 18**
- **Tres leches** de choclo **$ 18**

BEBIDAS

Jugo Nativo $ 10
(Piña, hierbabuena y jengibre)

Jugo de frutos amarillos $ 10
(Mango, maracuyá y piña)

Fresa, limón y jamaica $ 10

Limonada natural $ 8

Limonada $ 10
(Coco, hierbabuena y cereza)

Jugos en agua $ 8

Jugos en leche $ 10

Granizado de panela $ 10

Sodas Colombianas $ 12
Lulo
Mango biche
Monte Verde
(Hierbabuena, Manzana verde y Kiwi)

Te hatsu $ 8

Gaseosas $ 6

CALIENTES

Americano $ 5

Expresso $ 5

Capuchinno $ 7

Capuchino vainilla $ 8

Latte $ 7

Mochachino $ 8

Te chai $ 8

Chocolate $ 7

Aromática hierbas $ 5

Aromática frutas $ 6

CON ALCOHOL

Club Colombia $ 8

Heineken $ 10

Corona $ 10

Stella Artois $ 10

Bruder $ 12.5

REFAJOS

Refajo Nativo $ 36
(Cerveza Rubia, Colombiana, Aguardiente, zumo de limón y almíbar de gulupa)

Refajo Colombiano $ 25
(Cerveza Rubia y Colombiana)

Refajo Costeño $ 25
(Cerveza rubia y Kola Roman)

CÓCTELES

Nativo
(Aguardiente desquite, Viche y Ron blanco) **$ 35**

Margarita clásico $ 29

Margarita de gulupa $ 29

Moscow Mule $ 29

Negroni $ 35

Gintonic de albahaca $ 29

Gintonic clásico $ 29

Mojito $ 29

NATIVO
RESTAURANTE