



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

Chorizo: santarrosano
y Antioqueño

Quesos: costeño parrillado, paipa
y cubos de queso fresco

Arepas y envuelto crocante

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

Para compartir 2-3 personas

\$45



● Tartar de chicharrón

A close-up photograph of a dish of chicharrón tartar. The dish consists of a base of yellow cornmeal, topped with a thick layer of dark, saucy, cubed pork rinds. This is garnished with a generous pile of thinly sliced, pickled red onions and a sprig of fresh green cilantro. The background is a blurred indoor setting with warm lighting.



● Arepa de choclo con
centro de quesos criollos

A close-up photograph of a golden-brown, pan-fried arepa. The arepa is split open, revealing a melted, creamy white filling of local cheeses. It is served on a large, green banana leaf. The background shows a blurred outdoor or semi-outdoor dining area with wooden structures and greenery.



● Lomo Ocañero

FUERTES

CARNES

Rabo de toro

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

\$ 55

Lomo Ocañero

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

\$ 58



● Pollo asado NATIVO

CERDO

Costillitas de la Ciénaga

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

\$ 55

Panceta de cerdo Andina

Confitada con melao de uchuva, papas nativas y ensalada.

\$ 55

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 ensalada.

\$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.

\$57

Salmón de Lebrija

En salsa de piña asada acompañado de papas gratinadas.

\$57

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.

\$60

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.

\$60

PASTAS

En salsa de albóndigas criolla

\$ 38

Cremosa campesina con
pechuga parrillada

\$ 38

Acompañadas de pan tostado de maíz y queso paipa.

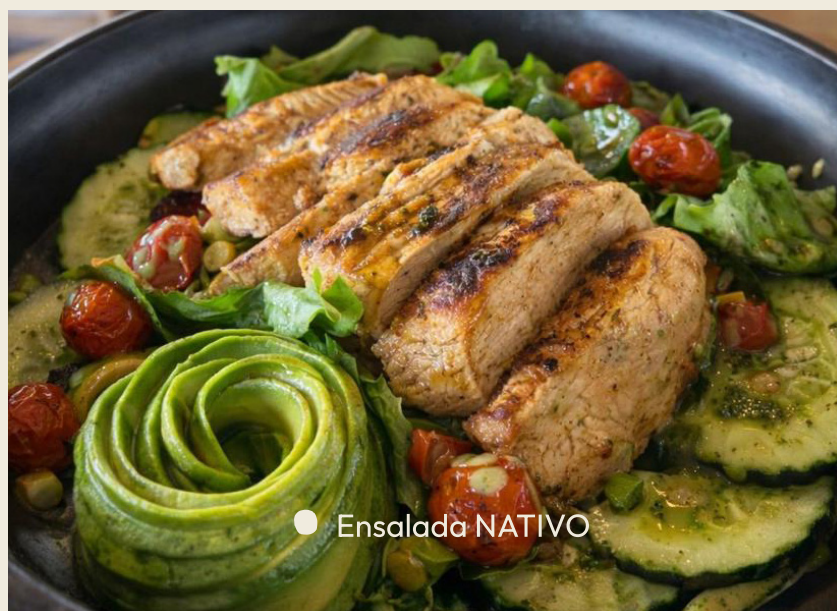
NATIVO KIDS

Pollo apanado acompañados
de papitas a la francesa

\$ 30



● Cremosa campesina
con pechuga parrillada



● Ensalada NATIVO

PARRILLA

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

Bife Nativo con chimichurri de la casa 250 grs. \$ 58

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.

\$ 38

*Adición de Pollo

\$ 48



● Pie de Lulada

POSTRES

Helado de arroz con leche	\$ 19
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**

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

**BEBIDAS
CON ALCOHOL**

DISLICORES

SINCE 1978



CERVEZAS

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

DISLICORES
SINCE 1978

CÓCTELES DE LA CASA

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

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