





## NUESTROS CAFÉS

### ESPRESOS - LATTES - CAPUCCINOS Y ESPECIALES

Espresso .....	\$3.000
Espresso doble .....	\$ 5.000
Macciato (Espresso+ Leche Espumada) .....	\$ 5.000
Affogato (Base de Helado Vainilla Casera + Espresso) .....	\$ 6.000
Espresso Alexander (Base leche en hielo Casero+ Esencia + Espresso) .....	\$ 5.500
Carajillo Jack Daniel´s (Jack Daniel´s+ Espresso) .....	\$ 9.000
Irlandés (Espresso + Bailyes) .....	\$ 9.000
Americano (Espresso + Agua Caliente a punto) .....	\$ 4.000
Cappuccino (Espresso + Leche Montada espumosa) .....	\$ 5.000
Latte (Espresso + Leche a Punto) .....	\$ 5.000
Carajillo Llanero (Espresso + Aguardiente Llanero).....	\$4.500

### CAPUCCINOS ESPECIALES

Caramelo (+Caramelo Hershey´s) .....	\$ 7.000
Viénés (Leche Montada espumosa +Espresso + Crema Chantilly) .....	\$ 7.000
Con Licor (Baileys) .....	\$ 9.000
Macacino (+Chocolate Hershey´s) .....	\$ 7.000

### FRAPEADOS / GRANIZADOS

Frapeado de Café.....	\$ 7.000
Granizado de Oreo.....	\$ 7.000
Granizado de Frutas (Fresa, Mango, Mora, Maracuyá, Lulo, Guanábana).....	\$ 7.000
Adicionales en el Frappe o Granizado (Caramelo o Chocolate o Chantilly o Licor) .....	\$ 2.000



## MÉTODOS FILTRADOS

Empleamos en nuestras preparaciones Café Honey, Natural y Especiales producidos por la Finca Miralindo, Guaduas (Cund.)

Chemex (2 tazas) .....	\$ 15.000
Sifón Japonés (2 tazas) .....	\$ 15.000
Prensa Francesa (2 Taza) .....	\$ 15.000
V60 (1 Taza) .....	\$ 7.000
Taza adicional .....	\$ 6.000

Nuestros Métodos de Filtrados serán Puestos en Mesa Previa Reserva, para poder brindarles una experiencia más placentera, tiempo mínimo de espera 20 min.)

## OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Chocolate .....	\$ 5.000
Aromática Infusión Herbal.....	\$ 2.000
Aromática Infusión de Frutos Rojos, Amarillos, Verdes & Frutos Tropicales.....	\$ 2.000
Aromática de Frutos ( Fresa + Pina + Yerbabuena + Limón + Maracuyá) .....	\$ 3.500
Aromática Panela Limón .....	\$ 2.000
Milo Caliente .....	\$ 5.000

## NUESTRAS BEBIDAS FRIAS

Milo Frio .....	\$ 5.000
Latte Helado (Espresso + Leche a Punto Frio).....	\$ 6.000
Crema De Café Miralindo.....	\$ 9.000
Piña Colada Miralindo Receta de la Abuela.....	\$ 8.000
Baileys Miralindo .....	\$ 12.000
Café Frío .....	\$ 4.000
Cold Brew o Guandolo (Café de la casa+ Limón +Hielo +Soda+ Panela Molida).....	\$ 8.000
Cerezada D´La Cumbre Personal .....	\$ 5.000
Cerezada D´La Cumbre Jarra.....	\$ 10.000







Limonada de Coco Personal (Agua).....	\$ 3.000
Limonada de Coco Personal (Leche) .....	\$ 4.000
Limonada de Coco <i>Jarra</i> (Agua).....	\$ 6.000
Limonada de Coco <i>Jarra</i> (Leche) .....	\$ 8.000
Limonada de Café Personal .....	\$ 3.000
Limonada de Café <i>Jarra</i> .....	\$ 6.000
Limonada D´La Cumbre Personal .....	\$ 3.000
Limonada D´La Cumbre <i>Jarra</i> .....	\$ 6.000
Cítrica en Agua .....	\$ 4.000
Cítrica en Soda .....	\$ 5.000
Cítrica de Café (Limon+Leche+Espresso+Hielo).....	\$ 6.000
Jugo <i>Jarra</i> Agua.....	\$ 5.000
Jugo <i>Jarra</i> Leche.....	\$ 8.000
Jugo en Agua Personal.....	\$ 3.000
Jugo en Leche Personal .....	\$ 4.000
Soda .....	\$ 3.000
Agua con Gas y sin Gas .....	\$ 3.000
Ginger con Limón.....	\$ 3.500
Coca-Cola Personal .....	\$ 3.000

### CERVEZAS ARTESANALES

3 Cordilleras Negra .....	\$ 7.000
3 Cordilleras Mestiza.....	\$ 7.000
3 Cordilleras Rosada.....	\$ 7.000
Adicional Micheladas Miralindo (Con Mango o Maracuyá Al fondo).....	+\$ 2.000





## CERVEZAS

Club Colombia ( Dorada, Negra, Roja).....	\$ 5.000
Corona.....	\$ 7.000
Budweiser.....	\$ 4.000
BBC Cotidiana.....	\$ 4.500
Heineken.....	\$ 4.000
Costeña Bacana.....	\$ 4.000
Sol Mexicana.....	\$ 5.000
Águila Light.....	\$ 4.000
Águila.....	\$ 4.000
Póker.....	\$ 4.000
Póker Malta.....	\$ 4.000
Andina Light.....	\$ 4.000
Adicional Micheladas Miralindo (Con Mango o Maracuyá Al fondo).....	+\$ 2.000

## LICORES

Smirnoff Cold Ice.....	\$ 10.000
Jack Daniel's Ladys (Single Shoot).....	\$ 14.000
Jack Daniel's Mens (Double Shoot).....	\$ 28.000
Ginger Jack (Ginger + Jack).....	\$ 16.000
Cuba Libre D'La Cumbre (Coke + Jack).....	\$ 16.000
Cuba Libre Mentiroso (Coke + Ron).....	\$ 8.000
Jack Daniel's Botella 750ml.....	\$ 170.000
Old Parr 12 años Botella.....	\$ 150.000
Copa de Vino @Café Miralindo.....	\$ 10.000
Vino De Café Miralindo 470 ml.....	\$ 38.000
Copa de Vino ( Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere).....	\$ 10.000





### VINOS NATIVOS ARTESANALES D´LA CASA

Vino de Frutas Botella (Borojó, Naranja, Carambolo, Mandarina, Arazá).....	\$ 28.000
Copa de Vino Frutas Nativos .....	\$ 8.000

### PANADERIA CASERA, PAN DE LA CASA

Ofrecemos Pan Casero o Tortas Del Día, a Disponibilidad, Por Favor Preguntar al Mesero de Turno.

Refresco de Leche +Esencia, individual.....	\$ 1.200
---	----------

A disponibilidad.





## LA COCINA DEL GORDO, *GastroFood*

La cocina es amor, arte y técnica

*Nuestras Hamburguesas son preparadas en modo Artesanal, puedes escoger en Pan Integral o Pan Aliñado, Carne de Res (Lomo) o Chorizo (Cerdo) o Vegana (Lenteja).*

Combo Hamburguesa De La Casa x 2 Con Jarra Jugo Agua.....\$ 28.000

(125 grs Carne Res Madurada, Cebolla Caramelo, Pan Ajonjolí, Vegetales, Queso, Salsa de La casa + Papa A la Francesa)

Hamburguesa CangreBurger .....\$ 13.000

(125 grs Proteína Madurada, Cebolla Caramelo, Tocineta, Tomate, Huevo Codorniz, Vegetales, Queso, Salsa de La casa)

Hamburguesa Pipona .....\$ 22.000

(250 grs Proteína Madurada, Cebolla Caramelo, Tocineta, Tomate, Huevo Codorniz, Vegetales, Queso, Salsa de La casa)

Hamburguesa Hulk.....\$ 18.000

(125 grs Proteína Madurada, *Aguacate + Pepinillo*, Cebolla Caramelo, Tocineta, Tomate, Huevo Codorniz, Vegetales, Queso, Salsa de La casa)

Hamburguesa Costeño.....\$ 18.000

(125 grs Proteína Madurada, *Plátano + Huevo*, Cebolla Caramelo, Tocineta, Tomate, Huevo Codorniz, Vegetales, Queso, Salsa de La casa)

### Para Picar Y Compartir

Aros de Cebolla.....\$ 7.000

Orellanas Apanadas en Pan De Arroz.....\$ 7.000

Chips De Remolacha.....\$ 3.500

Chips de Arracacha.....\$ 3.500

Papa a la Francesa.....\$ 3.500

Chacina.....\$ 5.000

(Chorizo Casero de Cerdo, Especies de la Casa, Ahumado, Papa Criolla o Papa Francesa)





Sangre en La Arena .....	\$ 9.000
( 125 grs Queso Campesino finas Hierbas, Mermelada Pimentón, Tostadas caseras)	
Papa Loka al Maíz.....	\$ 26.000
(Carne Tierna de Res y Pollo Maduradas, Salchicha americana, Papa Francesa, Papa Criolla, Maíz Tierno, Queso, Salsa de la Casa)	
SalchiPapas.....	\$ 7.000
(Papa Francesa, Salchicha americana, Queso, Huevo de Codorniz, Salsa de la Casa)	
Tequeños x 2.....	\$ 5.000
(Palitos de Harina de Trigo, Receta de la Abuela, rellenos de Queso + Dulce de Fruta)	

Servicio a la Mesa Sin Reserva, Tiempo de entrega +- 15 min, después de recibido el Pedido.

Todas Nuestras preparaciones son de Consumo Local, contienen mucha Pasión y Amor por la Cocina, tus recomendaciones o sugerencias nos hacen crecer.

SurtiCarnes La 18, Jorge/Milton Bejarano.

Carnicos Guadalupe, Fabio/Gloria.

Servipollo, Viviana.

Ricuras de Carlitos.

Frutas y Verduras Don José del Guavio.

Salsamentaria La Granja.

Condimentos y Esencias

GRACIAS.

Adm.

