

Horario de atención

8:00 a.m a 9:00 p.m



Lomas Colonial
CAFÉ - RESTAURANTE

Incluidos
fines de semana y
días festivos



Desayunos



Todos los desayunos tienen un valor de **\$ 29.000** e incluyen una bebida a elección: café, chocolate o jugo.

OMELETTE

Omelette de estilo francés, dorado por fuera y de interior suave y cremoso. Acompañado de hogaza de pan artesanal y fruta fresca de temporada.

HUEVOS BENEDICTINOS

Clásico desayuno americano con dos huevos poché sobre pan inglés tostado y láminas de tocino, bañado en salsa holandesa y acompañado de fruta fresca de temporada.

ANTIOQUEÑO

Desayuno tradicional antioqueño con huevos al gusto (revueltos o fritos), chorizo, tocino, hogao, queso campesino y porción de frutas de temporada.

CACHAPA DE MAIZ TIERNO

Arepa de chόcolo artesanal, tierna y ligeramente dulce, servida con queso campesino, huevos al gusto y una selección de fruta fresca de temporada.

PARFAIT

Capas de yogurt griego cremoso, granola crocante y fruta fresca de temporada. Una opción ligera, y equilibrada para comenzar el día.

SALUDABLE

Desayuno nutritivo y equilibrado, con una selección de proteínas animales y vegetales. Ideal para quienes buscan una alimentación consciente sin sacrificar el sabor.



Entradas y Snacks



Todas las entradas y snacks tienen un valor de

\$ 35.000

MINI HAMBURGUESAS

Bocados de bondiola de cerdo cocida lentamente hasta deshebrarse, bañada en salsa barbacoa artesanal con notas ahumadas y dulces. Servida sobre pan brioche mini dorado con mantequilla.

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Propuesta audaz que reinventa el ceviche tradicional. Lascas de chicharrón crocante de cerdo mezcladas con los sabores frescos y cítricos del Pacífico colombiano.

CAMARONES AL AJILLO

Camarones jumbo salteados en mantequilla avellanada, aceite de oliva y ajo finamente picado. Con un toque de vino blanco, ají y perejil fresco.

PIZZAS

Para compartir (2 personas)

- Vegetariana
- Pollo, champiñones y queso
- Ibérica: jamón serrano, pepperoni y salami.

TABLA DE QUESOS Y MADURADOS

Selección de quesos artesanales y embutidos finos con una variedad de sabores y texturas: desde opciones suaves y cremosas hasta perfiles maduros e intensos.

NACHOS

Totopos de maíz crujientes acompañados de pico de gallo casero, sour cream y nuestra cremosa salsa de atún. Una opción ideal para compartir.

PATACONES CON HOGAO Y GUACAMOLE

Cinco patacones artesanales acompañados de hogao tradicional y guacamole fresco.
Adición de (pulled pork)carne desmechada.

SANDWICH

Pan artesanal, relleno de queso y tocineta, acompañado de tomate fresco, lechuga, cebolla y nuestras salsas de la casa.



Platos Fuertes



SOLOMITO LOMAS COLONIAL

\$ 68.000

Solomito de res (200 g) sellado al punto, bañado en salsa Demi-Glacé artesanal de cocción lenta. Acompañado de papa parmentier cremosa y vegetales de temporada salteados al dente.

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE TAMARINDO Y JENGIBRE

\$ 65.000

Costilla de cerdo (250 g) cocida lentamente hasta desprenderse del hueso, bañada en salsa artesanal de tamarindo, jengibre y un toque de candela que aporta sabor y profundidad. Acompañada de papas al vapor y ensalada fresca de la casa.

POLLO FLORENTINA

\$ 45.000

Pechuga de pollo (200 g) rellena de espinacas, tomates secos y tocino ahumado, bañada en salsa de queso mascarpone. Acompañada de arroz almendrado.

POSTA CARTAGENERA

\$ 48.000

Corte de carne cocido lentamente en salsa oscura y densa con notas dulces, al estilo de la tradición culinaria de la Costa Caribe. Servido con arroz de coco dorado y chips de plátano artesanal.

\$ 48.000

CAZUELA ANTIOQUEÑA

Cazuela de frijoles cargamento cocidos lentamente, coronada con arroz blanco, chicharrón crocante, chorizo artesanal, carne molida sazónada y huevo. Acompañada de aguacate cremoso y crocante de papas. Un tributo a la cocina de nuestra tierra.

\$ 68.000

SALMÓN TOSCANA

Filete de salmón sellado con costra especiada y centro jugoso, sobre salsa toscana de crema con pimientos confitados, cebollas caramelizadas y tomates cherry asados. Acompañado de puré de papas con hierbas.

\$ 40.000

PASTAS

Carbonara- Boloñesa-Pomodoro Pasta linguini (180 g) cocida al dente, preparada al momento y acompañada de queso parmesano madurado y un sutil toque de aceite de oliva, ideal para disfrutar con cualquiera de nuestras salsas artesanales.

\$ 40.000

TRUCHA AL AJILLO

Trucha preparada al ajillo. Acompañada de arroz de coco, ensalada y patacón.

\$ 29.000

MENÚ DEL DÍA

Recomendación del chef Disponible de lunes a viernes. Incluye sopa o frijoles y ensalada de la casa.



Postres



CREPES SUZETTE

\$ 25.000

Crepes artesanales bañados en salsa Suzette de mantequilla, azúcar caramelizada, jugo y ralladura de naranja, perfumados con licor de naranja y flameados al momento.

PORCIÓN DE TORTA

\$ 12.000

PORCIÓN DE TORTA

\$ 15.000

CON HELADO

\$ 25.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Volcán de chocolate artesanal (100 g) con corteza firme y corazón líquido que fluye al primer corte. Servido con helado cremoso, dulce de leche, azúcar glass y fresas frescas.

\$ 3.500

ALFAJOR

\$ 3.500

COCADA

Bebidas

Cervezas

ÁGUILA.....	\$ 6.000
ÁGUILA LIGHT....	\$ 7.000
PÓKER	\$ 6.000
CLUB COLOMBIA	\$ 8.000
CORONA	\$ 11.000
CORONA CERO ..	\$ 11.000
STELLA ARTOIS..	\$ 12.500
HEINEKEN	\$ 8.000
BUDWEISER	\$ 8.000
COLA Y POLA	\$ 6.800

Gaseosas

COCA-COLA.....	\$ 5.000
ORIGINAL PEQUEÑA	
COCA-COLA.....	\$ 6.500
ZERO PEQUEÑA	
MANZANA.....	\$ 5.000
PEQUEÑA	
SODA PEQUEÑA	\$ 5.000
Aguas y tés	
AGUA EN.....	\$ 3.500
BOTELLA	
TÉ HATSU.....	\$ 11.000
ELECTROLIT.....	\$ 14.000

Cafés y bebidas frías

AMERICANO	\$ 5.500
EXPRESO	\$ 5.000
CAPUCHINO	\$ 12.000
FRAPPÉ DE CAFÉ	\$ 15.000
MOCACCINO	\$ 15.000
LATTE	\$ 8.500
AFFOGATO	\$ 15.000
MALTEADA	\$ 14.000
MILO FRÍO	\$ 12.000

Licores

MEDIA AGUARDIENTE... AMARILLO	\$ 60.000
MEDIA AGUARDIENTE... ANTIOQUEÑO	\$ 52.000
J.P CHENET ICE..... ROSADO	\$ 100.000
BOTELLA DE VINO..... TINTO PREMIUM	\$ 112.000
BOTELLA DE VINO..... TINTO BÁSICO	\$ 80.000
BOTELLA DE VINO..... BLANCO	\$ 70.000
BOTELLA DE VINO..... ROSADO	\$ 70.000

Sodas, jugos y limonadas

\$ 8.000	SODA MICHELADA
\$ 11.000 ..	SODA SABORIZADA
\$ 8.000	JUGO EN AGUA
\$ 9.000	JUGO EN LECHE
\$ 5.000 ...	JUGO DE NARANJA
\$ 15.000	BATIDOS
\$ 18.000	GRANIZADO DE TAMARINDO
\$ 14.000	LIMONADA DE COCO
\$ 12.000	LIMONADA CEREZADA

Coctelería

PIÑA COLADA	\$ 28.000
<i>Piña - Crema de coco - Helado - Ron</i>	
MARGARITA	\$ 26.000
TRADICIONAL	
<i>Tequila reposado - Zumo de limón</i>	
MARGARITA	\$ 26.000
SABORIZADA	<i>Triple C - Azul - Blanco</i>
TEQUILA SUNRISE	\$ 26.000
<i>Tequila - Jugo de naranja - Granadina</i>	
TOM COLLINS	\$ 26.000
<i>Ginebra</i>	

\$ 26.000	MOJITO
<i>Ron - Hierbabuena - Soda - Zumo de limón</i>	
\$ 22.000	CUBA LIBRE
<i>Ron - Limón</i>	
\$ 24.000	CAIPIROSKA (FRESA O LIMÓN)
<i>Vodka - Zumo de limón</i>	
\$ 58.000	JARRA DE REFAJO ESPECIAL
\$ 90.000 ..	JARRA DE SANGRÍA ESPECIAL