

MENÚ

RESTAURANTE LA CIMA

ENTRADAS

Empanadas Criollas 16K

Inspiradas en la receta típica de las abuelas, nuestras empanadas combinan maíz y yuca para lograr una textura crocante, rellenas con res desmechada, papa criolla y un hogao casero que conserva el sabor auténtico de casa.

Picada La Cima 30K

Un homenaje a las reuniones familiares de los fines de semana. Chunchullo crocante, papa criolla dorada, chorizo y morcilla asados, servidos con arepita y guacamole casero, para compartir y disfrutar entre risas y buena compañía.

Arepas Montañeras 30K

Receta tradicional de la región. Arepas doradas de maíz y queso, con mantequilla artesanal, servidas calientes con hogao criollo, tal como se preparan en los desayunos de pueblo.

Chicharrón Crocante 30K

Preparado con paciencia y cariño: panceta horneada a fuego lento hasta lograr una piel perfectamente crocante y carne jugosa. Servido con patacones dorados y guacamole fresco, como en las cocinas campesinas de antaño.

Patacones del Valle 30K

Inspirados en los sabores del Valle del Cauca, estos patacones crocantes se cubren con guacamole cremoso, carne desmechada al hogao y un toque fresco de cilantro, evocando los almuerzos caseros de la región.

Chunchullo Crocante 35K

Un clásico que mantiene viva la tradición popular: chunchullo cocido, horneado y frito hasta quedar crujiente, servido junto a una arepa caliente y limón al gusto, como se disfruta en las fondas del campo.

Chorizos de las Tías 38K

Receta tradicional de más de 80 años, transmitida por las tías de los fundadores del hotel. Chorizos fritos a la perfección, servidos con arepas calientes y acompañados de un hogao casero y chimichurri, que mantienen viva la esencia y sabor auténtico de nuestra historia.

Gastronomía de altura
inspirada en la tierra que habitamos.

F U E R T E S

Lomo de Res 65K

Lomo tierno y jugoso, sazonado con especias de la casa y ahumado con palos de café. Servido con papas al limón y ensalada fresca para resaltar su sabor.

Chuletón Valluno 65K

Chuletón crujiente empanado en panko y dorado a la perfección, acompañado de arroz, papas fritas y aguacate fresco. Un homenaje a la tradición vallecaucana.

Bondiola Oreada 60K

Bondiola ahumada y asada lentamente hasta quedar tierna y dorada. Servida con papas en hogao cremoso y rodajas de aguacate fresco, manteniendo el sabor casero y reconfortante.

Trucha Dorada con Quesos 64K

Trucha fresca sellada al sartén y gratinada con queso mozzarella. Acompañada de papas doradas y aguacate, inspirada en los almuerzos de montaña junto al río.

Trucha al Ajillo 60K

Trucha fresca dorada en mantequilla con ajo y perejil, acompañada de papas crocantes y aguacate fresco. Un clásico de sabor auténtico y casero.

Trucha Marinera 80K

Trucha dorada al sartén, bañada en una suave salsa de mariscos con crema y un toque cítrico. Servida con papas fritas y aguacate fresco, un plato que une el sabor del río con el del mar.

***Bandeja Paisa 55K* (Disponible Sábado y Domingo)**

Frijoles cocidos al fuego lento con plátano y hogao, servidos con chicharrón, chorizo, huevo frito, aguacate y arroz blanco. Un clásico que honra los sabores caseros.

***Sancocho 55K* (Disponible Sábado y Domingo)**

Caldo tradicional de res, cerdo y pollo con tubérculos, plátano y verduras frescas. Servido con arroz, papa y aguacate, como los almuerzos familiares de domingo.

¼ de Pollo Campesino Ahumado 53K

Pernil de pollo ahumado y cocido al vacío, dorado al final y bañado en hogao cremoso. Servido con papa criolla y aguacate fresco, tal como se prepara en las cocinas de finca.

Salmón Pacífico 80K

Salmón dorado a la perfección y cubierto con una salsa cremosa de coco y crema. Acompañado de arroz, papas criollas y aguacate fresco, combinando sabores del mar y la montaña.

Costillas con BBQ de Naranja 62K

Costillas tiernas y jugosas, horneadas lentamente y glaseadas con salsa artesanal de naranja. Servidas con papas doradas y ensalada de mango y aguacate, con un toque dulce y ahumado.

Asado de Tira 80K

Carne adobada y cocida lentamente por 24 horas, terminada en olla a presión para lograr una textura suave y jugosa. Acompañada de puré de papa con mantequilla y queso, napada con salsa aromática.

Ensalada César 38K

Versión artesanal de un clásico: lechuga fresca con crutones y aderezo César, acompañada de pollo, pistacho y queso rallado. Ligera y preparada con el mismo cuidado que nuestros platos calientes.

***Fiambre Quindiano 55K* (Disponible Sábado y Domingo)**

Arroz campesino envuelto en hoja de plátano con costilla, res y pollo, acompañado de yuca, plátano maduro, huevo y aguacate, todo bañado en hogao criollo, evocando la cocina típica del Eje Cafetero.

***Lechona 55K* (Disponible Sábado y Domingo)**

Piel de cerdo dorada y crujiente, rellena con arroz, arvejas y carne adobada, cocinada lentamente para resaltar su sabor tradicional.