



Un destino turístico,
gastronómico y experiencial



HORARIOS

LUNES - DOMINGO

8:00 AM - 8:45 PM

www.lacimaecohotel.com

  @lacimaecohotel

ENTRADAS

Ceviche Mixto

44,9k

salmón, camarón y pulpo,
marinado en cítricos, cebolla y cilantro,
acompañado de aguacate, patacones.

Patacones del Valle (3 unidades)

21,9k

Patacones crocantes cubiertos con
guacamole cremoso, carne desmechada
al hogao, queso cuajada y cilantro fresco.

Empanadas Criollas (3 unidades)

19,9k

Empanadas de masa de maíz y
yuca, rellenas de res desmechada,
papa criolla y hogao casero.

Picada

44,9k

Chunchullo crocante, papa criolla dorada,
chorizo y morcilla a las brásas y chicharrón,
acompañados de arepita y guacamole casero.
Ideal para compartir.

Marranitas Montañeras (3 unidades)

29,9k

Plátano maduro relleno de chicharrón
y chorizo artesanal, guacamole y terminado
con espuma ligera de salsa bernesa.

Chicharrón Crocante

34,9k

Panceta horneada lentamente hasta
conseguir piel crocante y carne jugosa,
servida con patacones dorados y
guacamole fresco.

Chunchullo

29,9k

Chunchullo cocido y posteriormente
horneado y frito hasta quedar crujiente,
acompañado de arepa caliente
y limón al gusto.

SABORES DE LA TIERRA

Lomo en Salsa Duxelle	73,9k	Pechuga de Pollo en Salsa Duxelle	55,9k
Corte de lomo a la plancha con salsa duxelle de champiñones, papas doradas y ensalada fresca.		Pechuga a la plancha con salsa duxelle de champiñones, papas doradas y ensalada fresca.	
Bondiola Braseada Estilo Paella	55,9k	Pasta de Pollo y Camarones	45,9k
Bondiola de cerdo horneada, servida sobre arroz estilo paella, acompañada de alioli de la casa y yuca crocante.		Fetuchini en salsa blanca, con camarones y pollo salteado ,	

PARRILLA DE LA CASA

Costillas BBQ de Naranja	68,9k	Asado de Tira Glaseado	79,9k
Costillas cocinadas lentamente y terminadas con BBQ de naranja, acompañadas de rösti de papa, salsa tártara y ensalada encurtida..		Corte de res cocinado lentamente y terminado en parrilla con glaseado de la casa, acompañado de puré de papa al queso y ensalada fresca.	

SABORES DEL AGUA

Pulpo Salteado	85,9k	Salmón en Hogao de Coco y Camarón	81,9k
Pulpo salteado en base anticuchera Papas doradas en mantequilla aromatizada y vegetales salteados		Salmón sellado acompañado de hogao cremoso de coco, arroz salteado, ensalada fresca y patacones.	
Trucha Marinera	75,9k	Trucha al Ajillo	65,9k
Trucha bañada en salsa de mariscos con tomate y vino blanco , acompañada de arroz salteado , ensalada fresca y patacón.		Trucha fresca preparada en mantequilla con ajo y perejil, acompañada arroz salteado, patacón , ensalada fresca	

PARA LOS ANTOJOS

Ensalada César con Pollo	45,9k	Hamburguesa	59,9k
Clásica ensalada César fresca de la casa.		Pan artesanal, carne Angus, queso holandés, vegetales frescos, tocineta, salsa de la casa y papas.	
Ensalada de duraznos Asados y Pollo	45,9k		
Ensalada de papaya verde, zanahoria, lechuga, aguacate y duraznos asados, acompañada de pollo en panko.			

SABORES NUEVOS DE LA TIERRA

Pollo Campesino	61,9k	Chuletón Glaseado	75,9k
Pollo ahumado, acompañado de papas doradas y ensalada fresca de duraznos asados.		Chuletón de cerdo acaramelado, acompañado de falso risotto de plátano verde y ensalada fresca de duraznos asados.	
Lomo Costero	64,9k	Arroz Meloso de Trucha	69,9k
Lomo de res acompañado de salsa cremosa de mariscos con langostinos, arroz y patacón crocante.		Arroz meloso acompañado de trucha en tempura, mayonesa de hierbabuena y ensalada fresca de papaya verde.	
Arroz Chaufa de Carne y Camarones	75,9k		
Arroz al estilo peruano, con lomo en cubos, raíz china, cebollín y langostino apanados.			

FUERTES DE FIN DE SEMANA

Bandeja Paísa 57,9k

Frijoles cocinados lentamente al fuego con plátano y chicharrón, acompañados de chorizo, huevo frito, aguacate y arroz blanco.

Fiambre Quindiano 57,9k

Arroz campesino envuelto en hoja de plátano con costilla, res y pollo, acompañado de yuca, plátano maduro y aguacate, bañado en hogao criollo.

MENÚ INFANTIL

Fettuccine al Burro 35,9k

Suave pasta fettuccine envuelta en mantequilla, con jugosos bocados de pollo y una lluvia de queso parmesano.

Chicken Tenders 35,9k

Tiernas tiras de pollo con un apanado dorado y extracrujiente, acompañadas de papas francesas y nuestra salsa de la casa.

MENÚ VEGETARIANO

Fettuccine Oriental 39,9k

Fettuccine salteado al wok con champiñones, pimentones, zapahoria y cebolla, bañados en una intensa salsa de soya caramelizada que reúne sabores y aromas orientales.

Risotto 45,9k

Cremoso arroz arborio con champiñones salteados, mantequilla y una sedosa mezcla de crema y quesos, coronado con parmesano recién rallado.

POSTRES

Waffle LA75 29,9k

Waffle de pandebono acompañado de paleta de banano y Nutella.

Cheesecake Brisa Tropical 24,9k

Suave cheesecake acompañado de frutos amarillos.

Cheesecake Frutos del Bosque 24,9k

Suave cheesecake acompañado de frutos rojos.

Volcán de Chocolate con Paleta LA75 29,9k

Bizcocho tibio con centro fundente, acompañado de paleta de yogurt con durazno.

Red Velvet de la Casa LA75 24,9k

Torta húmeda de red velvet acompañada de crema y chantilly.

Torta de Almojábana Tradicional LA75 24,9k

Torta de almojábana acompañada de bocadillo y queso fundido.

Paletas LA75

Gelato hecho paleta con ingredientes seleccionados.

Paletas en Leche 8,9k

Adición Enchilada 4k

Paletas en Agua 8k



CÓCTELES CLÁSICOS

Margarita	39,9k
Tequila blanco, triple sec, zumo de limón.	
Old Fashioned	49,9k
Whiskey, azúcar y gotas amargas	
Negroni	49,9k
Ginebra, Camapari y vermut Rojo	
Martini	54,9k
Tanqueray London, Martini Dry.	
Carajillo	39,9k
Licor 43 y Espresso	
Espresso Martini	39,9k
Absolut vodka, espresso y licor de café	
Aperol Spritz	44,9k
Aperol, soda, prosecco.	
Mojito	39,9k
Ron blanco, zumo de limón, almíbar, hierbabuena.	
Gin Tonic	49,9k
Tanqueray london, tonica y botánicos de su preferencia	

VINO DE LA CASA

Una selección especial, suave y equilibrada	
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza	
Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo	229,9k
Vino Rosa Ramón Bilbao Garnacha	
Copa de Vino de la Casa	49,9k
Sangria de la Casa	
Una refrescante mezcla de vino, frutas frescas y un toque especial de la casa	
Jarra	229,9k
Copa	49,9k

CAFÉS ESPECIALES

Cold Brew	19,9k
Infusión de café en frío para sabor suave y bajo amargor.	
Dalgona	16,9k
Café batido espumoso sobre leche fría.	
Frappuccino	19,9k
Café helado con hielo licuado y crema.	
Affogato	16,9k
Espresso caliente sobre paleta de LA75	

CAFÉS CALIENTES

Espresso	8,9k
Extracto intenso de café servido en taza pequeña.	
Americano	8,9k
Espresso rebajado con agua caliente.	
Latte	9,9k
Espresso con abundante leche vaporizada.	
Capuccino	9,9k
Espresso con leche vaporizada y espuma cremosa.	
Chocolate de Finca	9,9k
Cacao colombiano caliente, suave y auténtico.	
Macchiato	9,9k
Espresso con una pequeña cantidad de leche espumada.	
Mocaccino	10,9k
Latte con cacao o chocolate y espuma.	

MÉTODOS DE PREPARACION DE CAFÉ

V60	26,9k
Método manual que resalta notas dulces y frutales.	
Aeropress	26,9k
Infusión con cuerpo medio y gran claridad de sabor.	
Prensa Francesa	26,9k
Café con cuerpo intenso y textura envolvente.	
Chemex	26,9k
Extracción suave y brillante con notas florales.	

Aromática de la huerta	8,9k
Una aromática fresca, con hierbas seleccionadas de la huerta.	

PARA REFRESCARTE

Limonadas	14,9k
Jugos Naturales	12,9k
Sodas Italianas	17,9k
Coca-Cola	11,9k
Canada Dry	11,9k
Agua (con gas y sin gas)	9,9k
Soda	9,9k
Cervezas	17,9k