



HOTEL LOS RECUERDOS

[WWW.HOTELLOSRECUERDOS.COM](http://WWW.HOTELLOSRECUERDOS.COM)

 HOTELLOSRECUERDOS

 3147404850

# MIENÚ

## ENTRADAS

**Alitas BBQ -----**\$27.000

**Porción de patacones -----** \$23.000

Patacones de plátano verde con el tradicional hogao

**Porción de empanadas -----** \$19.000

Empanaditas de papa y carne acompañadas con ají

**Porción de chicharrón -----**\$25.000

Crocantes trozos de chicharrón

**Calamares apanados -----** \$29.000

Aros de calamar acompañados con nuestra deliciosa salsa tártara

**Ceviche de camarones -----**\$30.000

Tradicional ceviche de camarones acompañados con chips de plátano verde

## SOPAS Y CREMAS

**Crema de champiñones ---** \$19.000

**Crema de pollo -----** \$19.000

**Consomé de  
menudencias -----** \$19.000

**Sopa del día -----** \$19.000

**Porción de frijol -----** \$19.000





## PESCADOS

**Tilapia frita ----- \$45.000**

Tilapia de la región, acompañada con patacones y ensalada

**Trucha milanesa ----- \$46.000**

Trucha de la región estilo milanesa acompañada con patacones y ensalada

**Trucha o salmón en salsa de mariscos ----- \$55.000**

Bañada en una deliciosa salsa de mariscos acompañada de patacones y papa francesa

**Trucha o salmón valeska ----- \$55.000**

Bañada en salsa con champiñones y camarones acompañada con patacones y papa francesa

**Cazuela de mariscos ----- \$50.000**

Disfruta de nuestra tradicional y deliciosa cazuela de mariscos

**Salmón a la plancha ----- \$50.000**

Acompañado con patacones y ensalada

**Salmón y salsa de coco ----- \$50.000**

Acompañado con papa francesa y vegetales

## TÍPICOS

**Bandeja paisa ----- \$48.000**

Arroz, carne molida, frijol, chicharrón, chorizo, tajada de maduro, aguacate y arepa

**Cazuela de frijoles ----- \$41.000**

Chicharrón, carne desmechada, maicitos, plátano maduro, aguacate y ripio de papa

**Lengua a la criolla ----- \$41.000**

Acompañada con papa, yuca, chips de plátano verde y porción de arroz

**Posta a la criolla ----- \$36.000**

Acompañada con papa, yuca, chips de plátano verde y porción de arroz

# CARNES

**Entrañita de res ----- \$80.000**

Corte angus, acompañado con papa rústica

**Chata de res con salsa de queso azul ----- \$68.000**

Corte angus, acompañado con papa rústica

**Punta de anca premium ----- \$65.000**

Corte angus, acompañado con papa rústica

**Punta de anca ----- \$48.000**

350 gr de punta de anca, acompañada con papa al vapor y ensalada

**Solomo a la plancha ----- \$48.000**

300gr de medallones de solomo de res a la plancha, acompañados de papa al vapor y ensalada

**Baby beef ----- \$53.000**

300gr de solomo de res en corte, baby beef, acompañado de papa al vapor y ensalada

**Solomo en salsa de champiñones ----- \$48.000**

300gr de solomo de res, acompañado de papas a la francesa y ensalada

**Solomo pimienta ----- \$48.000**

300gr de solomo de res en salsa de pimienta, acompañado de papas a la francesa y ensalada

**Cañon a la plancha ----- \$45.000**

350 gr de cañon de cerdo asado a la plancha, acompañado de papa al vapor y ensalada

**Cañon en salsa de tocineta -- \$45.000**

300gr de cañon de cerdo en salsa a base de tocineta acompañado de papas a la francesa y ensalada

**Cañon en salsa agridulce ---- \$45.000**

Salsa agridulce a base de vino tinto y frutas acompañado de papas a la francesa y ensalada

**Costillas en salsa BBQ ----- \$47.000**

Costillas de cerdo bañadas en nuestra salsa bbq, acompañadas de papas a la francesa y ensalada

**Plato mixto ----- \$55.000**

2 opciones de carne asada a la plancha acompañadas con papa al vapor y ensalada

**Chorizo de la casa ----- \$23.000**

Acompañado con papa al vapor y ensalada

**Picada 2 personas ----- \$80.000**

Carne de res, cerdo, pollo, chicharron, chorizo, maduro, arepas, papa francesa

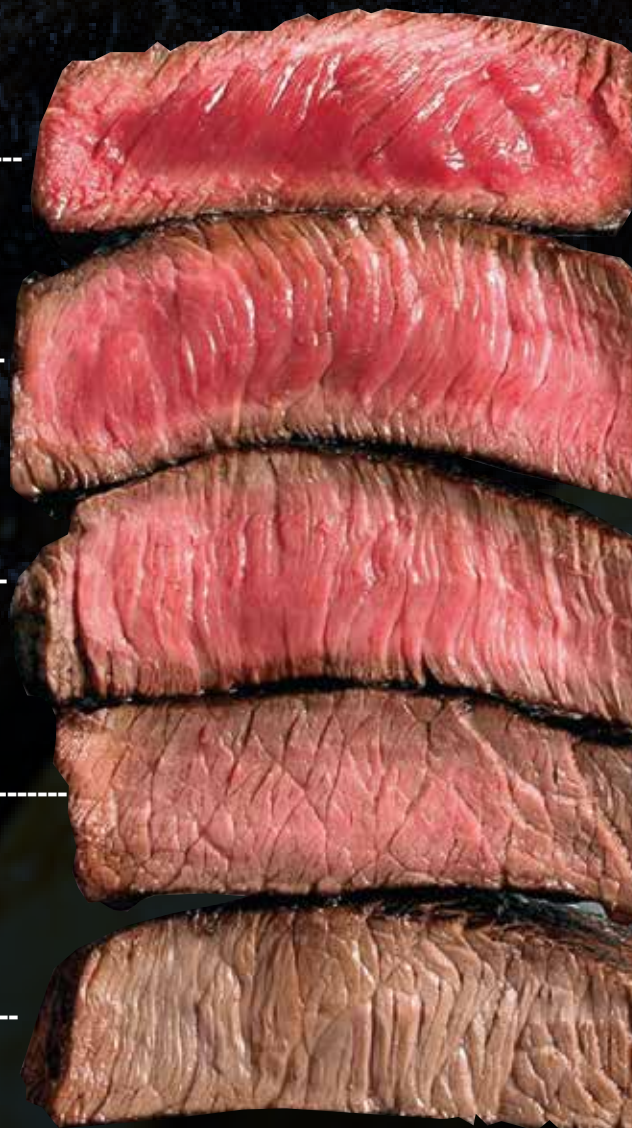
**AZÚL -----**

**ROJO INGLÉS -----**

**TERMINO MEDIO ----**

**TRES CUARTOS -----**

**BIEN COCIDA -----**



## POLLOS

**Suprema de pollo a la plancha ----- \$39.000**  
Acompañado con papa francesa y ensalada

**Suprema de pollo en salsa napolitana ----- \$42.000**  
Salsa clásica con queso mozzarella, acompañado con papa francesa y ensalada

**Suprema de pollo con verduras gratinado ----- \$42.000**  
Salsa blanca, queso mozzarella, queso parmesano, acompañado con papa francesa y ensalada

**Fajitas de pollo apanadas ---- \$42.000**  
Acompañado con papa francesa y ensalada

**Chuzo de pollo ----- \$28.000**  
Acompañado con papa francesa y ensalada

## ARROCES

**Arroz con camarones ----- \$46.000**  
Acompañado con papa francesa y ensalada

**Arroz Los Recuerdos ----- \$46.000**  
Arroz tipo oriental con vegetales, pollo, res, cerdo y chicharrón

## ADICIONALES

**Papa francesa ----- \$12.000**

**Porción de arroz ----- \$7.000**

**Porción de hogao ----- \$5.000**



## ENSALADAS

**Ensalada Los Recuerdos ---- \$35.000**  
Lechuga, pollo, champiñones, tocineta, chips de plátano y aderezo de la casa

**Ensalada Majestic ----- \$33.000**  
Lechuga, duraznos, mandarina, arándanos, frutos secos, tomates cherry y aderezo de maracuyá

## PASTAS

**Pasta alfredo ----- \$42.000**  
Fetuccini en salsa alfredo con jamón, tocineta, acompañada con pollo o salmón

**Pasta a la bolognesa ----- \$40.000**  
Fetuccini en salsa bolognesa

**Pasta de la casa ----- \$44.000**  
Fetuccini en salsa de queso y albahaca con pollo, tocineta, jamón y champiñones

**Pasta marinera ----- \$47.000**  
Fetuccini en salsa de mariscos

**Lasagna mixta ----- \$38.000**

**Risotto verde ----- \$42.000**  
Panceta de cerdo, almendras y toque cítrico

**Risotto de champiñones ----- \$38.000**

**Risotto de champiñones con solomo de res \$42.000**

**Risotto frutos del mar ----- \$42.000**  
Camarones, calamar y palmitos

## MENÚ INFANTIL

**Mini Italiano ----- \$35.000**  
Fetuccini en salsa de queso con pollo, papa francesa, jugo natural, helado y sorpresa

**Mini bandeja ----- \$35.000**  
Chuletica de pollo, arroz, papa francesa, jugo natural, helado y sorpresa

**Nuggets ----- \$35.000**  
Nuggets de pollo, papa francesa, salsas, jugo natural, helado y sorpresa



## COMIDAS RÁPIDAS

**Hamburguesa ----- \$29.000**

Acompañada de papa francesa

**Sándwich de pollo ----- \$28.000**

Acompañado con papa francesa

**Sándwich gratinado ----- \$24.000**

Acompañado con papa francesa

**Sándwich de jamón y queso - \$20.000**

Acompañado con papa francesa

**Perro ----- \$20.000**

Acompañada de papa francesa

**Palo de queso ----- \$15.000**

**Maicitos gratinados ----- \$24.000**

**Salchipapa ----- \$18.000**



## POSTRES

**Brownie con helado ----- \$16.000**

**Fantasía baileys ----- \$16.000**

Helado de vainilla, crema chantilly, crema de whisky, salsa caramelo

**Fantasía de amaretto ----- \$16.000**

Helado de vainilla, crema chantilly, chocolate, almendras y amaretto

**Capricho ----- \$14.000**

Helado de vainilla y chocolate, crema chantilly, salsa arequipe, fresa y chocolate caliente

**Capricho los recuerdos ----- \$18.000**

Helado de vainilla, fresa, hojuelas crocantes almendras, salsa de arequipe y chocolate caliente

**Capricho de mango ----- \$14.000**

Helado de vainilla, fresa, salsa de mango y trozos de melocotón

**Edén tropical ----- \$14.000**

Tres sabores de helado, crema chantilly y fresas

**Merengues ----- \$14.000**

Helado, merengue, salsa de chocolate, nueces y chantilly

**Banana split ----- \$15.000**

Helado de vainilla, fresa y chocolate, fresas, crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate, arequipe, fresa y caramelo

**Copa caramelo ----- \$14.000**

Helado de vainilla, salsa caramelo, trozos de chocolate y crema chantilly

**Salpicon con helado ----- \$11.000**

**Fresas con crema ----- \$11.000**

**Ensalada de frutas con helado ----- \$19.000**

**Copa de helado ----- \$10.000**

**Brevas con arequipe y queso ----- \$10.000**

**Flan de caramelo ----- \$10.000**

**Postre de la casa ----- \$12.000**



## BEBIDAS

Jugo natural en leche -----	\$10.500
Jugo natural en agua -----	\$9.000
Gaseosa -----	\$5.500
Mazamorra con bocadillo ----	\$7.000
<b>Malteada</b> -----	<b>\$13.500</b>
Vainilla, fresa o chocolate	
Jugo de naranja -----	\$10.000
Jugo de mandarina -----	\$10.000
Botella de agua -----	\$5.500
Limonada natural -----	\$8.000
Limonada de coco -----	\$10.000
Limonada de cereza -----	\$9.000
Soda saborizada -----	\$15.000

## COCTELES

### CLÁSICOS

<b>Mojito</b> -----	<b>\$26.000</b>
<b>Old fashions</b> -----	<b>\$26.000</b>
Whisky, gotas amargas, almibar	
<b>Cosmopolitan</b> -----	<b>\$26.000</b>
Vodka, cranberry, zumo de naranja	
<b>Moscow muele</b> -----	<b>\$26.000</b>
Vodka, zumo de limón, ginger beer	
<b>Daiquiri</b> -----	<b>\$26.000</b>
Ron blanco	
<b>Paloma</b> -----	<b>\$26.000</b>
Tequila, limón, naranja, almibar, sal	
<b>Tequila Sunrise</b> -----	<b>\$26.000</b>
Tequila, cranberry, zumo de naranja	
<b>Smoker show</b> -----	<b>\$26.000</b>
Tequila, Ginegra, limón	
<b>Margarita</b> -----	<b>\$26.000</b>
Tradicional, Maracuya, fresa, blue	
<b>Piña colada</b> -----	<b>\$26.000</b>

### GIN & TONIC'S

<b>Gordon's clásico</b> -----	<b>\$29.000</b>
Piel y rodaja de limón	
<b>Tenqueray ten</b> -----	<b>\$29.000</b>
Piel y rodaja de naranja	

## COCTELES

### LOS RECUERDOS

**The Majestic** -----\$29.000

Passion fruit (Maracuyá, gulupa) Whiskey

**Skode draay** -----\$29.000

Vodka, vermouth, naranja

**Cinnamon Jagger** ----- \$29.000

Jaggermeister, helado de vainilla

**Stone Marine** ----- \$29.000

Ron, manzana verde y curazao azul

### SIN LICOR

**Mimosa virjin** -----\$17.000

Naranja ginger ale

**Daisy** ----- \$17.000

Manin de manzana verde, sumo de linón y soda

**Passion** ----- \$17.000

Gulupa, zumo de naranja, almibar tónica

## CERVEZAS

**Corona** ----- \$12.000

**Aguila** ----- \$8.000

**Aguila light** ----- \$8.000

**Club Colombia** ----- \$9.900

**Stella Artois** ----- \$12.000

**Heineken** ----- \$12.000

**Vaso Michalado** ----- \$2.500

**Vaso Michelado con Fruta** ----- \$5.500



## SANGRÍAS

**Rose** ----- \$135.000 ----- \$80.000 ----- \$35.000

Lambrusco rosado, frutos rojos y lychee

**Tinto** ----- \$135.000 ----- \$80.000 ----- \$35.000

Lambrusco tinto, frutos amarillos

**Blanco** ----- \$135.000 ----- \$80.000 ----- \$35.000

Lambrusco blanco, frutos verdes

JARRA      1/2 JARRA      COPA



## LICORES

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
Aguardiente antioqueño -----	\$120.000	\$65.000	\$8.000
Ron Medellín 3 años -----	\$120.000	\$65.000	\$8.000
Ron Medellín 5 años -----	\$125.000	\$70.000	
Ron Medellín 8 años -----	\$160.000	\$85.000	\$10.500
Ron Medellín 12 años -----	\$190.000		
Ron viejo de caldas 3 años -----	\$125.000	\$70.000	\$9.000
Ron viejo de caldas 5 años -----	\$160.000	\$75.000	
Ron viejo de caldas 8 años -----	\$170.000	\$90.000	\$13.500
Vodka absolut -----	\$170.000	\$95.000	\$14.500
Baileys -----	\$140.000	\$80.000	\$14.500
Tequila Jimador -----	\$180.000	\$95.000	\$14.000
Tequila 1800 -----	\$360.000		\$20.000
Old parr 12 años -----	\$300.000	\$210.000	\$18.000
Old parr 18 años -----	\$650.000		
Buchanan´s 12 años -----	\$310.000	\$170.000	\$18.000
Buchanan´s master -----	\$360.000		
Buchanan´s 18 años -----	\$650.000		
Jack Daniel´s -----	\$300.000	\$170.000	
Black Label -----	\$300.000	\$170.000	
Jagermeister -----	\$190.000	\$110.000	\$14.000
Tequila Don Julio -----	\$500.000		



# VINOS

VINO TINTO	BOTELLA	MEDIA	PIBA
Gato negro -----	\$120.000	\$65.000	\$35.000
Frontera -----	\$120.000		
Santa Rita 120 -----	\$140.000	\$70.000	\$32.000
Morande Pionero -----	\$130.000	\$65.000	
Rizcal Tempranillo -----	\$170.000	\$75.000	
Las Moras -----	\$132.000	\$60.000	\$32.000
Casillero del diablo -----	\$145.000		

VINO BLANCO	BOTELLA	MEDIA	PIBA
Gato negro -----	\$115.000	\$60.000	\$32.000
Frontera -----	\$120.000		
Santa Rita 120 -----	\$140.000	\$70.000	\$32.000
Morande Pionero -----	\$130.000	\$65.000	
Rizcal Tempranillo -----	\$170.000	\$75.000	
Las Moras -----	\$132.000		
Casillero del diablo -----	\$145.000		

VINO ROSADO	BOTELLA
Gato negro -----	\$115.000
Frontera -----	\$120.000
Santa Rita 120 -----	\$140.000
Morande Pionero -----	\$140.000
Rizcal Tempranillo -----	\$170.000
Las Moras -----	\$132.000
Casillero del diablo -----	\$145.000

VINO ESPUMOSOS	BOTELLA	PIBA
Chandon - Argentina ----- (Rose - Blanco)	\$200.000	
JP Chenet ----- (Rose - Blanco)	\$145.000	\$55.000
Moet chandon ----- (Rose - Blanco)	\$700.000	
Lambruzco ----- (Rose - Blanco - Tinto)	\$110.000	