



RESTAURANTE

POSTRES

DESSERT

COPA DE HELADO..... \$ 6.300
ICE CREAM CUP

Dos bolas de helado bañadas en salsa de chocolate

Two balls of ice cream dipped with chocolate sauce

POSTRE DEL DÍA..... \$ 5.800
DESSERT OF THE DAY

MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU

SANDWICH DE ATÚN
TUNA SANDWICH..... \$ 16.000

Acompañado de papa a la francesa.

Served with french fries.

DEDITOS DE POLLO APANADO
CHICKEN TENDERS..... \$ 15.000

Deditos de pollo apanado acompañado con papas a la francesa y un dulce.

Crispy chicken tenders served with french fries and a candy.

SALCHINUGGETS..... \$15.000

Nuggets de pollo, acompañados con papas a la francesa y salchichas

Chicken Nuggets, served with french fries and sausages

SALCHIPAPAS..... \$11.400

Papas a la francesa con salchicha

French fries with sausages

Comfenalco
Antioquia

460 11 00



RESTAURANTE

Hotel Piedras Blancas 2022



Comfenalco
Antioquia

DESAYUNOS

BREAKFAST

DESAYUNO CON CALENTAO..... \$ 20.700 PAISA BREAKFAST

Bebida caliente, arepa, huevo frito, tocino, queso y calentao.

Hot drink, arepa, fried egg, bacon, cheese, beans.

DESAYUNO TIPO AMERICANO..... \$ 20.300 AMERICAN BREAKFAST

Jugo de naranja, fruta de cosecha, bebida caliente, huevos, queso, pan, cereal, yogur, mantequilla y mermelada.

Orange juice, seasonal fruit, hot drink, eggs, cheese, bread, cereal, yogurt, butter and jam.

ENTRADAS

APPETIZERS

CEVICHE DE CAMARONES..... \$ 30.900 SHRIMP CEVICHE

Deliciosos camarones escaldados, bañados en salsa americana.

Blanched and delicious shrimp dipped in american sauce.

CALAMARES DE LA CASA..... \$ 39.000 CHEF'S CALAMARI

Deliciosos calamares marinados, apanados y fritos, con salsa de pimientón y queso crema.

Delicious marinated, breaded and fried calamari with paprika sauce and cream cheese.

CREMA DE TOMATE..... \$ 8.100 TOMATO CREAM SOUP

Acompañada de pan con un toque de crema de leche y queso parmesano.

Served with bread, a touch of cream and parmesan cheese.

CREMA DE CHAMPIÑONES..... \$ 8.100 MUSHROOMS CREAM SOUP

Acompañada de pan y un toque de crema de leche.

Served with bread and a touch of cream.

NOTA: PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS.

NOTE: PRICES INCLUDE TAXES.



RESTAURANTE

VEGETARIANOS

VEGETARIAN

CANELONES RELLENOS CON..... \$ 16.000 ESPINACA Y QUESO CANNELLONI FILLED WITH SPINACH AND CHEESE

Pasta rellena de espinaca, queso mozzarella y champiñones bañado en salsa bechamel con un toque de queso parmesano.

Acompañado con pan.

Pasta filled with spinach, mozzarella cheese and mushrooms dipped in bechamel sauce with a touch of Parmesan cheese
Served with bread

PALMITOS GRATINADOS..... \$ 25.900 GRATIN HEART OF PALM.

Acompañado de papas a la francesa y ensalada.

Accompanied by french fries and salad.

CREPE DE VEGETALES..... \$ 19.500 Y CHAMPIÑONES CREPE OF VEGETABLE AND MUSHROOMS

Tortilla de harina relleno de vegetales con champiñones bañado en salsa blanca y gratinado.

Acompañado con pan.

Flour tortilla filled with vegetables and mushrooms dipped in white gratin sauce
Served with bread.

HAMBURGUESA VEGETARIANA..... \$ 18.400 VEGETARIAN BURGER

Acompañado de papas a la francesa
Accompanied by french fries

HAMBURGUESA VEGANA..... \$ 18.400 VEGAN BURGER

Acompañado de papas a la francesa
Accompanied by french fries

CHAMPIÑONES AL AJILLO..... \$ 18.900 GARLIC MUSHROOMS

Champiñones salteados al ajillo, acompañado con pan.

Stir fried mushrooms with garlic.
Served with bread.

CARNES

MEAT

BABY BEEF \$ 41.600

Solomito de res a la plancha, con tocineta, acompañada con papas a la francesa y vegetales frescos.

Grilled steak with bacon served with french fries and fresh vegetables.

FILET MIGNON \$ 34.300

Medallón de carne de res con tocineta a la plancha, bañado en salsa de champiñones, acompañado con papas a la francesa y vegetales frescos.

Medallion of beef with grilled bacon dipped in mushroom sauce, served with french fries and fresh vegetables.

STEAK PIMIENTA \$ 34.300 PEPPER STEAK

Solomito de res a la plancha, bañado en salsa demiglace con pimienta, acompañado con papas a la francesa y vegetales frescos.

Grilled beef dipped in sauce with pepper demiglace, served with french fries and fresh vegetables.

CHURRASCO \$ 36.700 STEAK

Chata de res en corte mariposa a la plancha acompañado con papas a la francesa y vegetales frescos.

Butterfly grilled beef, served with french fries and fresh vegetables.

POLLO GRILLE \$ 26.400 GRILLE CHICKEN

Pechuga de pollo a la plancha, acompañado con papas a la francesa y vegetales frescos.

Chicken grilled, served with french fries and fresh vegetables.

CHULETÓN DE CERDO \$ 32.100 A LAS FINAS HIERBAS PORK WITH FINEST HERBS

Corte de cerdo con hueso asado cubierto con jamon y queso en salsa napolitana acompañado de papa a la francesa y vegetales frescos.

Breaded pork chops covered with ham, cheese and sauce accompanied with french fries and fresh vegetables.

PESCADOS

FISH

TRUCHA PAPILOTE \$ 34.100 TROUT EN PAPILOTE

Trucha rellena con vegetales y aromatizada con tomillo y envueltas al papillot, acompañada de papa al vapor.

Trout filled with vegetables in aromatic thyme and steam potatoes.

TRUCHA AL AJILLO \$ 28.600 TROUT IN GARLIC SAUCE

Trucha a la plancha bañada en salsa de ajo, acompañada con patacón y vegetales frescos.

Grilled Trout dipped in garlic sauce, served with fried green plantain and fresh vegetables

TRUCHA REFUGIO \$ 35.600 REFUGIO TROUT

Trucha entera apanada con salsa bechamel y camarones, acompañada de papa al vapor o francesa y vegetales frescos.

Full trout in bechamel sauce with shrimps and fresh vegetables served with steam potatoes or french fries.

\$22.900

\$19.500

PASTAS

PASTA

PASTAS CON ATÚN \$ 22.900 PASTA WITH TUNA

Pastas largas en salsa blanca con atún y un toque de salsa pesto, acompañada con pan.

Pasta in white sauce with tuna and a touch of pesto sauce, served with bread.

SPAGHETTI AL QUESO \$ 19.500 CHEESE SPAGHETTI

Pastas en salsa blanca y queso, acompañados con pan.

Pasta in white sauce and cheese, served with bread.

COMIDAS RÁPIDAS

FAST FOOD

HAMBURGUESA DE RES \$ 18.900 SPECIAL BURGER

Pan, hamburguesa de res, queso, tocineta, lechuga, tomate, acompañado de papas a la francesa y salsa.

Bread, beef, cheese, bacon, lettuce, tomato, served with french fries and sauce.



RESTAURANTE

CHUZO DE POLLO \$ 20.200 CHICKEN BROCHETTE

Acompañado de papas a la francesa y ensalada.
Served with french fries and salad.

PERRO ESPECIAL \$ 13.300 SPECIAL HOT DOG

Pan, salchicha, tocineta, lechuga, queso, acompañado de papas a la francesa y salsa.
Bread, sausage, bacon, lettuce, cheese, served with french fries and sauce.

PARA TARDEAR SNACKS

AREPA DE CHOCOLO \$ 5.800 CON QUESO AREPA WITH FRESH CHEESE

AREPA DE MAÍZ CON QUESO \$ 4.300 AREPA WITH FRESH CHEESE

EMPANADITAS X4 \$ 6.900 CRUNCHY FRIED CORN DOUGH FILLED WITH POTATOES

Cuatro unidades acompañadas de ají.
Four units served with chili sauce.

PATACONCITOS CON HOGAO \$ 10.300 FRIED GREEN PLANTAIN WITH SWEET TOMATO SAUCE

Cuatro unidades.
Four units.

TABLA DE MI TIERRA \$ 16.000 DE MI TIERRA DISH

Chorizo, morcilla, patacón con hogao y arepa.
Chorizo, blood sausage, fried green plantain with sweet tomato sauce and arepa.

PALITOS DE QUESOS \$ 6.900 CHEESE STICKS

Tres palitos acompañados con mermelada
Three cheese sticks with jam.

ENSALADAS

SALADS

TAILANDESA DE POLLO \$ 9.700 THAI CHICKEN SALAD

Ensalada de lechuga, zanahoria, mango y pollo bañada en salsa teriyaki, ajonjolí y vinagre balsámico.

Lettuce, carrot, mango and chicken, dipped teriyaki, sauce, sesame and balsamic vinegar.

CARNAVAL DE PASTAS \$ 13.800 Opción vegetariana PASTA CARNIVAL

ENSALADA DE ESPINACAS, \$ 11.300 MANZANA Y CHAMPIÑONES

Opción vegetariana
SPINACH, APPLE AND MUSHROOM SALAD

ENSALADAS DE FRUTAS \$ 10.300 CON HELADO FRUIT SALAD WITH ICE CREAM

Variiedad de frutas de la temporada con helado, crema de leche, leche condensada y queso rallado.

Variety of seasonal fruits with ice cream, cream, condensed milk and cheese.

ENSALADAS DE FRUTAS \$ 7.300 FRUIT SALAD

Variiedad de frutas de temporada.
Variety of seasonal fruits.

PLATOS TÍPICOS

TYPICAL DISHES

BANDEJA PAISA \$ 29.800

Frijoles, arroz, huevo, carne molida, chicharrón, chorizo, morcilla, tajada de maduro, arepa y ensalada.

Beans, rice, eggs, ground beef, pork cracklings, chorizo, blood sausage, slice of sweet plantain, arepa and salad.

PARRILLADA TRES CARNES \$ 36.700 THREE MEAT BBQ

Carne de res, cerdo, pollo, chorizo, patacón con hogao y papa salada, acompañado de vegetales frescos.

Beef, pork, chicken, suasage, plantain with mexican sauce and salty potato with fresh vegetables.



BEBIDAS



BEBIDAS CALIENTES

TINTO	\$1.400
CAFÉ CON LECHE	\$2.600
MILO CALIENTE	\$6.300
CAPUCCINO SIN LICOR	\$5.600
CAPUCCINO CON CREMA DE CAFÉ	\$8.700
CAPUCCINO CON BRANDY	\$8.700
CAFÉ EXPRESO	\$4.000
AROMÁTICA NATURAL	\$1.900
CHOCOLATE EN AGUA	\$2.900
CHOCOLATE EN LECHE	\$3.100
AGUAPANELA	\$1.700



BEBIDAS FRÍAS

GATORADE	\$5.300
MILO	\$6.300
BOTELLA DE AGUA	\$3.400
GASEOSA GO PACK 600 ML	\$5.900
JUGO HIT TETRAPACK X 200 ML	\$2.100
SODA 10 OZ	\$4.000
GASEOSA PET 400 ML	\$3.700



JUGOS



JUGO EN AGUA	\$4.300
JUGO EN LECHE	\$4.400
JUGO DE NARANJA	\$4.300
LIMONADA NATURAL	\$4.400





LICORES

LICORES

		
	MEDIA	BOTELLA
Aguardiente Antioqueño.....	\$39.000	\$71.000
Aguardiente Antioqueño light.....	\$41.200	\$77.800
Ron Medellín.....	\$43.500	\$81.300
Ron 8 años.....	\$77.800	\$116.800
Tequila José Cuervo.....	●	\$109.900
Vodka Absolut.....	●	\$125.900

VINOS

			
	CUARTO	MEDIA	BOTELLA
Baron de Rothberg.....	●	●	\$49.100
Santa Rita (tinto).....	●	\$48.100	\$74.400
Santa Elena (tinto).....	●	\$34.400	\$60.700
Casillero (tinto).....	●	\$49.300	\$88.100
Gato Negro.....	●	\$36.700	\$67.200
JP Chenet Rose.....	\$34.300	●	\$82.400
Castillo Molina (tinto).....	●	\$57.300	\$109.900
Santa Rita (blanco).....	●	●	\$74.400
Santa Helena (blanco).....	●	●	\$60.500

WHISKY

		
	MEDIA	BOTELLA
Old Parr.....	\$139.600	\$217.400
Buchanan's.....	\$154.400	\$247.100
Crema de whisky Bayleys.....	\$66.500	\$116.800

COCTELES

Margarita.....	\$11.600
Daiquirí fresa.....	\$9.700
Alexander.....	\$9.900

CERVEZAS



Pilsen lata.....	\$5.000
Club Colombia lata.....	\$2.700
Águila Light lata.....	\$5.200
Andina lata.....	\$5.100