



BIENVENIDOS

RESTAURANTE A UEN POSADA ANDINA

LA COCINA
ES NUESTRO
CORAZÓN

Es donde la creatividad y el amor por los sabores coinciden y crean una experiencia gastronómica auténtica, natural y saludable.

Nuestros platos son una combinación de recetas colombianas con sabores internacionales y creaciones únicas de la casa.

En nuestro menú también encontrarás una variedad de bebidas para acompañar tus comidas o disfrutarlas durante el día.

FRESCO & NATURAL

Nuestras comidas están elaboradas con ingredientes frescos de la región y de nuestra huerta, sin olvidar el más importante: mucho amor

HORARIO

LUNES A DOMINGO

- **Desayuno:** 7.30 a.m. a 10 a.m.
- **Almuerzo:** 12.30 p.m. a 2 p.m.
- **Tardeada:** 3.30 p.m. a 6 p.m.
- **Cena:** 7 p.m. a 9 p.m.

DESAYUNOS

..... \$22.000

INCLUYE CAFÉ CAMPESINO
O INFUSIÓN DE HIERBAS

ADICIONES \$5.000

- Canasta de cinco pandebonos caseros {+\$2.900}
- Dos huevos al gusto: fritos, revueltos, pericos, pochados o en *omelet*
- Plato de fruta variada
- Tres tajadas de queso campesino
- Tajada de pan casero Auen

ARCOÍRIS DE LA MAGDALENA

Una base de yogurt casero con granola de nueces y semillas, mermelada de frutos rojos, variedad de fruta fresca

- Opción “Barquito de Papaya”
{+\$2.000}

OPCIÓN VEGANA

Base de zumo de mora o banano
{+\$2.000}

AUEN ESPECIAL

Una tajada de pan casero Auen, guarnición de queso crema y aguacate, tomate seco, huevo pochado, trozos de queso campesino, rúgula, reducción de balsámico y aceite de oliva

OPCIÓN VEGANA

Base de guacamole, guarnición de garbanzos salteados

BESO FRANCÉS

Pan brioche esponjoso, tostado con canela y azúcar morena, mermeladas de cereza y naranja, *Crème Fraîche*, fruta fresca

VIENTO DE LA MONTAÑA

Pan casero Auen o arepa, huevos al gusto, tajadas de queso campesino, variedad de verduras y frutas, queso crema o mantequilla

OPCIÓN VEGANA

Garbanzos y verduras salteadas con nueces y semillas, *hummus* o guacamole {+\$2.000}

DULCES SUEÑOS

Pancakes de yogurt griego, almendras y avena, en base de *Crème Fraîche*, mermelada de frutos rojos y fruta fresca

OPCIÓN VEGANA

Base de zumo de banano, pancakes en base de leche de soya

HUEVOS SHAKSHUKA

Dos huevos cocidos en salsa napolitana con notas de comino, perejil y cilantro fresco, *Crème Fraîche*, pan Auen

COMIDA LIGERA

SOPAS

\$14.900

SOL SOLECITO

Crema de auyama, *Crème Fraîche*,
guarnición de semillas de auyama

DANZA DEL VIENTRE

Crema de lentejas, notas de comino,
Crème Fraîche, limón y perejil fresco

CREMA CHARRA

Crema de tomates y pimentones
asados, guarnición de maicitos y
aguacate

*** Acompáñalas con una tajada
de nuestro delicioso pan Auen
{+\$5.000}**

ENSALADAS

\$24.900

EL CHA-CHA-CHÁ

Lechugas, vegetales frescos,
remolacha y cebolla encurtida,
garbanzos tostados, queso de cabra,
vinagreta de tayín, pan Auen

ZAPALLO BRÛLÉE

Auyama horneada y flambeada en
una cama de crema de yogurt y
aceite de albahaca con guarnición
de ensalada de quinoa con vegetales
frescos, nueces, queso campesino,
cebolla encurtida y perejil, pan Auen

OPCIÓN VEGANA

Con mucho gusto prepararemos una
versión vegana del plato de tu elección

PLATOS FUERTES

RES

MEDALLONES DEL BOSQUE ENCANTADO \$49.900

Dos medallones de lomo viche (160 gr) en salsa de champiñones y queso azul, acompañado de papas al gusto y ensaladilla de la casa

ESTOFADO LENTO \$42.900

Carne de espaldilla cocinada en sus jugos con cebolla, zanahoria, champiñones y pimentón en una cama de puré de papas, acompañado de vegetales salteados

HAMBURGUESA PIÑÓN \$39.900

Hamburguesa de carne magra, queso, tomate y lechuga, chimichurri de piña y salsa verde, acompañado de papas fritas

POLLO

CORDON BLEU \$32.900

Pollo apanado relleno de queso y jamón en salsa bechamel o salsa de queso azul, acompañado de papas al gusto y ensaladilla de la casa

MILANESA \$30.900

Pollo apanado y gratinado con queso mozzarella en base de salsa napolitana casera, acompañado de papas al gusto y ensaladilla de la casa

ROLLITO DE POLLO \$33.900

Tres unidades de rollito relleno de maní, ciruelas, tomate seco y queso mozzarella en salsa bechamel o maracuyá, acompañado de papas al gusto y ensaladilla de la casa

FRIED CHICKEN BURGER \$35.900

Hamburguesa con pollo apanado, queso asado, tomate, cebolla encurtida, lechuga, alioli, salsa verde, acompañado de papas fritas

VEGGIE

PENNE DEL JARDÍN \$24.900

Penne con pesto de albahaca de la huerta, nueces, aceite de oliva y parmesano

LASAÑA PRIMAVERA \$29.000

Vegetales asados en salsa bechamel y napolitana, acompañado de pan Auen y ensaladilla de la casa

CURRY PARA EL ALMA \$30.900

Bowl abundante de garbanzos y vegetales en una salsa de curry con crema de coco, acompañado de arroz

TIERRA DEL MEDIO ORIENTE \$33.900

Cuatro falafeles de una mezcla de garbanzos, lentejas y arvejas, ensalada fresca tabulé, *hummus* cremoso, papas al horno, tzatziki de yogurt griego

OPCIÓN VEGANA

Con mucho gusto prepararemos una versión vegana del plato de tu elección

PASTA

RAVIOLIS DEL CORAZÓN \$34.900

En salsa de mantequilla con salvia o salsa napolitana, queso parmesano.

Combina tus sabores favoritos:

- Queso azul y nueces
- Auyama y queso de cabra
- Champiñones y cebolla caramelizada
- Carne molida y tomates secos
- Salmón y queso crema

LASAÑA AL FORNO \$29.000

Combinación de pollo desmechado y carne molida en salsas bechamel y napolitana, queso mozzarella y parmesano

PASTA CIELO DEL PACÍFICO \$37.900

Tagliatelle casera de espinaca en salsa cremosa de chontaduro con filete de corvina

* Acompañamiento: pan Auen y ensaladilla de la casa

MENÚ INFANTIL

NUGGETS \$9.000

Tres nuggets de pollo
caseros con salsa verde

MINI PIZZA \$7.500

Escoge tu sabor favorito:

- Margarita
- Jamón y queso
- Pollo y champiñón
- Hawaiana

PASTA \$12.500

Pasta con salsa napolitana

PAPITAS \$5.500

Porción de papas a la francesa

PARA
COMPARTIR

BRUSCHETTA \$12.900

Tres pancitos Auen, trocitos de tomate, aceite de oliva, albahaca fresca y ajo

BANDEJA MEDITERRÁNEA \$19.900

Cama de *hummus*, ensalada de pepino, tomate, cebolla encurtida, perejil, queso campesino, aceitunas, pan Auen

TABLA DE PIZZITAS \$19.900

Tres Mini Pizzas de tu sabor favorito:

- Margarita
- Hawaiana
- Jamón y queso
- Pollo y champiñones
- Queso azul y rúgula

PANDEBONITOS RICOS \$7.900

Canasta de cinco unidades

EMPANADAS CRIOLLAS \$19.900

Cinco empanadas caseras de res y papa con ají

EMPANADAS VEGETARIANAS \$17.900

Cinco empanadas caseras de berenjena y hogao con salsa de ajolio

TRILOGÍA DE TACOS \$34.900

Tres tacos con tres proteínas: pollo, carne desmechada, champiñón portobello, con ensalada de repollo morado, mango, tomate, cilantro, guarnición de aguacate y *Crème Fraîche*

 **OPCIÓN VEGGIE**

Disponibles en versión vegana o vegetariana con champiñones portobello

POSTRES

**ROLLITO
DE CANELA \$5.500**

Receta original alemana de nuestra
Oma (abuela)

- Con bola de helado {+\$5.000}

**BROWNIE
MELCOCHUDO \$15.900**

De textura húmeda al interior y
cobertura crujiente. Elaborado con
chocolate LÖK al 70% de cacao, para
los amantes del sabor intenso a
chocolate. Acompañado de una bola
de helado de vainilla o macadamia

**VOLCÁN DE
CHOCOLATE \$14.900**

Pastelito fundido de chocolate LÖK
al 70% de cacao, su corazón líquido
y cálido que se mezcla con una bola
de helado de vainilla y mermelada
de cereza

TORTA DEL DÍA \$10.000

Deléitate con nuestra torta favorita
de zanahoria o sorpréndete con una
de nuestras dulces nuevas creaciones

**CHEESECAKE
SAN SEBASTIÁN \$16.900**

El famoso *Basque Burnt cheesecake*
que deleita con su textura cremosa,
acompañado de mermelada de
frutos rojos

**BANANO
FLAMBÉ \$11.900**

Banano ligeramente flambeado
con ron colombiano, acompañado
de crumble de nueces y una bola
de helado de vainilla o macadamia

**GRANOLA
& YOGURT \$12.900**

Un postre light pero con mucho sabor:
mezcla de yogurt casero, granola de
la casa, fruta fresca y mermelada
de frutos rojos

BEBIDAS
SIN ALCOHOL

CAFÉS

CAMPESINO

Saborizado con canela y panela

- Taza pequeña 0.2 l \$3.000
- Taza grande 0.5 l \$6.500
- Termo 1 l \$15.000

CON LECHE

- Taza pequeña 0.2 l \$4.000
- Taza grande 0.5 l \$7.500
- Con leche de soya +\$2.000

CONSENTIDO \$15.900

Taza grande (0.5 l) de café campesino con adición de una bola de helado de vainilla

FRAPPUCCINO

- Clásico \$15.900
- Con leche de soya \$17.900

BATIDOS

DETOX DE LOS SIETE PODERES \$15.000

Piña, espinaca, apio, pepino, jengibre, manzana verde, sábila

MALTEADA DE HELADO \$15.000

Macadamia, vainilla o brownie

LASSI \$15.000

Yogurt griego, mango o mora, azúcar

RECONFORTANTES

INFUSIÓN DE HIERBAS DE LA HUERTA

Romero, albahaca, cidrón o menta

- Taza pequeña 0.2 l \$3.000
- Taza grande 0.5 l \$6.500
- Tetera 1 l \$8.000

LECHE DORADA

0.5 l Mezcla de la casa. Frío o caliente

- Clásica \$12.000
- Con leche de soya \$14.000

TÉ CHAI

0.5 l Mezcla de la casa. Frío o caliente

- Clásico \$12.000
- Con leche de soya \$14.000

CHOCOLATE ORGÁNICO

Con clavos y canela al gusto

- Taza pequeña 0.2 l
 - En agua \$4.500
 - En leche \$5.500
- Taza grande 0.5 l
 - En agua \$7.500
 - En leche \$8.500
- Con leche de soya +\$2.000
- Con queso campesino +\$2.000

AGUAPANELA

0.5 l Con limón y especias al gusto (clavos, canela, jengibre o limoncillo)
Fría o caliente

- Sencilla \$6.500
- Con queso campesino \$8.500

REFRESCANTES

SODA BRETAÑA \$4.000

0.3 l

**SODA
MICHELADA \$6.000**

**SODAS
ARTESANALES \$12.000**

- Mermelada de frutos rojos con albahaca
- Mermelada de frutos amarillos con romero
- Sirope de flor de Jamaica y canela
- Sirope de cúrcuma y jengibre
- Sirope de albahaca y cardamomo
- Sirope de especies chai

JUGOS NATURALES

Fresa, mora, mango, maracuyá, lulo, guanábana

- En agua \$7.000
- En leche \$9.000
- En leche de soya \$11.000

JUGO DE NARANJA

- Vaso 0.2 l \$6.000
- Jarra 1 l \$22.000

**AGUA CON
CLOROFILA \$5.500**

LIMONADAS

**CON SIROPE
DE LA CASA \$12.000**

- Roja: flor de Jamaica y canela
- Amarilla: cúrcuma y jengibre
- Verde: albahaca y cardamomo

NATURAL

Al gusto con menta o albahaca

- Vaso 0.3 l \$6.000
- Jarra 1 l \$20.000

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA \$10.000

CLUB COLOMBIA \$8.000

- Dorada

ÁGUILA LIGHT \$6.500

HOLY WATER \$10.000

- IPA
- Roja Magdalena
- Ginger Honey

MICHELADA +\$2.000

REFAJO \$14.900

Club Colombia con sirope al gusto

SPRITZ & ESPUMANTES

MIMOSA \$14.900

Jugo de naranja, espumante

TINTO DE VERANO \$19.000

Vino tinto, fruta fresca, jugo de naranja, soda

APEROL SPRITZ \$25.000

Aperol, espumante, soda, naranja

ALBAHACA SPRITZ \$25.000

Infusión de albahaca y cardamomo, espumante, soda

GINGER SPRITZ \$25.000

Infusión de jengibre y cúrcuma, espumante, soda

EL DORADO \$27.000

Lambrusco blanco, infusión de jengibre y cúrcuma, soda, naranja

VINOS

ESPUMANTE

JUVÉ & CAMPS \$179.000

Cinta Púrpura, Reserva

2016, ESP, 12%vol, 750 ml
Seco, frutal, equilibrado

UNDURRAGA \$79.000

Brut Royal

CL, 12,5%vol, 375 ml
Armónico, seco, aromas
de frutos rojos

**COPA DE QUINTA
LAS CABRAS \$19.000**

Chardonnay Demi Sec

CL, 12%vol, 100 ml
Seco, aroma de manzanas
verdes y fruta cítrica

TINTO

SALENTEIN \$189.000

Malbec, Reserva, Valle de Uco

2019, ARG, 14%vol, 750 ml
Notas frutales, aromas de vainilla,
sedoso

LAN RIOJA \$169.000

Crianza

2018, ESP, 13,5%, 750 ml
Aromas de frutos rojos, vainilla y
roble francés, fresco y armonioso

UNDURRAGA \$59.000

Cabernet Sauvignon

2021, CL, 13%vol, 375 ml
Armónico, seco, aromas de frutos rojos

**COPA DE
ROSALEDA \$15.000**

Merlot

CL, 11,9%vol, 150 ml
Seco, frutal

BLANCO

DANZANTE \$149.000

Pinot Grigio

2022, ITL, 12%vol, 750 ml
Seco, fresco, aromas de frutas tropicales

**SALENTEIN
PORTILLO \$89.000**

Sauvignon Blanc, Valle de Uco

2021, ARG, 12%vol, 750 ml
Fresco, seco, aromas de durazno
blanco y pomelo rosado

UNDURRAGA \$59.000

Chardonnay

2021, CL, 12,5%vol, 375 ml
Fresco, floral, leve aroma a madera

**BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD \$89.000**

Chardonnay

2021, FRA, 12,5%vol, 750 ml
Fresco, sabores tropicales, aromas
de avellana

**COPA DE
ROSALEDA \$15.000**

Sauvignon Blanc

CL, 12,6%vol, 150 ml
Fresco, notas a frutos tropicales

ROSADO

UNDURRAGA \$129.000

Aliwein, Reserva

2021, CL, 12,5%vol, 750 ml
Fresco, aromas de frutos rojos, amplio y sedoso

COCTELES

TEQUILA

MARGARITA \$24.900

Tequila Bandolero, Triple Sec, limón, sal

**FROZEN
MARGARITA \$26.900**

Fresa o mango, Tequila Bandolero, Triple sec, limón, sal y tajín

MEXICAN MULE \$24.900

Tequila, limón, sirope de jengibre, cerveza Corona, sal y tajín

RON

MOJITO \$24.900

Ron blanco, limón, azúcar morena, hierbabuena, soda

**MOJITO
TROPICAL \$24.900**

Ron blanco, sirope de flor de Jamaica y canela, limón, hierbabuena, soda

**DAIQUIRI
DE FRESA \$24.900**

Ron blanco, fresa, limón, azúcar morena, hielo

VICHE

BASIL SMASH \$29.000

Viche puro Doña Sofi, sirope de albahaca, limón, albahaca fresca, soda

FROZEN

LULOVICHE \$29.000

Viche puro Doña Sofi, triple sec, lulo, limón, azúcar morena, sal

LOCURA DE

LA MAGDALENA \$33.000

Viche puro Doña Sofi, tequila Bandolero, sirope de flor de Jamaica y canela, jugo de naranja, limón, hielo

GIN

WATERMELON

AUEN \$26.000

Tanqueray, sandía, sirope de albahaca, limón, hielo

GINJIBRE \$24.900

Tanqueray, sirope de jengibre, limón, soda

PASSION

& TONIC \$26.900

Tanqueray, maracuyá, naranja, sirope de jengibre, limón, hielo

BLOODY MOON \$28.900

Tanqueray, aperol, triple sec, naranja, sirope de flor de Jamaica, hielo

LICORES

RON

RON DE CALDAS 8 AÑOS

Botella 375 ml \$65.000

Shot \$7.000

MARQUÉS DEL VALLE 8 AÑOS

Botella 375 ml \$55.000

Shot \$6.000

PARCE 8 AÑOS

Botella 750 ml \$279.000

Shot \$10.000

LA HECHICERA

Shot \$15.000

AGUARDIENTE

AMARILLO DE MANZANARES

Botella 750 ml \$75.000

Shot \$7.500

BLANCO DEL VALLE

Botella 375 ml \$39.000

Shot \$5.000

VICHE DOÑA SOFI

PURO

Botella 750 ml \$139.000

Shot \$10.000

CURAO

Botella 750 ml \$149.000

Shot \$12.000

TEQUILA

JIMADOR

Botella 750 ml \$139.000

Shot \$10.000

BANDOLERO

Botella 750 ml \$119.000

Shot \$8.000

.....

WHISKY

MONKEY SHOULDER

Shot \$15.000

BALLANTINES

Shot \$15.000

RED LABEL

Shot \$15.000

ADICIONALES

DESCORCHE

Botella de vino \$50.000

Botella de licor
destilado \$110.000

DESTORTE

Torta pequeña \$20.000

Torta grande \$30.000



AUEN

POSADA ANDINA