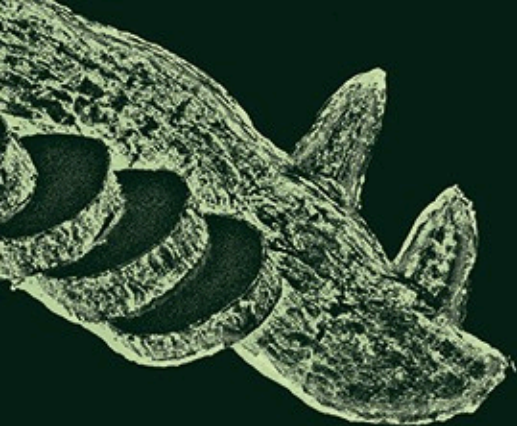
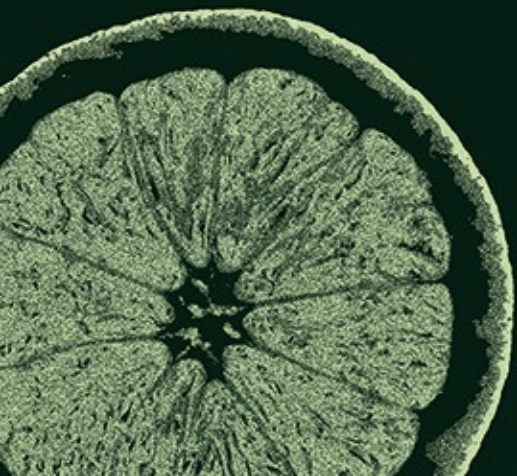




Restaurante
Agualinda
menú



Del campo
a tu mesa.



CHICHARRÓN DE LA CASA

Bienvenidos a Aqualinda



El corazón palpitante de un ecosistema
comprometido con el respeto a la tierra y la
prosperidad sostenible.

∞

Aquí, en las exuberantes tierras de San Roque,
Antioquia, nace una visión audaz que fusiona
la innovación con la riqueza de nuestras
tradiciones locales.

CALENTADO



Desayunos



Ranchero

Chorizo, huevo, aguacate, tocineta, arepa y queso rallado.

\$ 24.900

Calentado

Frijoles, huevo en cacerola, aguacate, arepa y queso rallado.

\$ 21.000

Tradicional

Salchicha ranchera, 2 huevos con o sin aliños.

\$ 16.900

*Incluye: chocolate, café o guarapo de panela.

Entradas



CEVICHE DE CHICHARRÓN

**Queso con mermelada
de fruta de temporada.**

150g de Queso.
*Para 2 personas.

\$ 13.900

**Empanadas
Colombianas con Hogao**

4 unidades

\$ 12.000

Ceviche de Chicharrón

Trozos de chicharrón con pico
de gallo y chips de plátano.

*Para 2 personas.

\$ 24.900

**Canastillas de Plátano
con Ropa Vieja**

3 unidades

\$ 24.900



QUESO CON MERMELADA DE FRUTA DE TEMPORADA

PICADA AGUALINDA



Platos Fuertes

HAMBURGUESA DE RES



Picada Aigualinda

Pollo, churrasco,
chorizos, morcillas,
queso papialpa,
chicharrón, papa
criolla, patacones
y arepitas.

*Para 4 personas.

\$ 95.000

Chicharrón de la Casa

Chicharrón de 200g
sobre una cama
de maduro calado,
acompañado
de vegetales
encurtidos en sal
gruesa.

\$ 34.900

Hamburguesa de Res

160g de carne de res
con queso cheddar,
tocineta, salsa de la
casa, pan artesanal,
acompañado de
papas a la francesa.

\$ 29.000



Punta de Anca
300g

\$54.900

Churrasco
300g

\$52.900

New York
Corte Grueso 300g

\$58.000

Solomito
con queso fundido 300g

\$65.000

Solomito Baby Beef
Corte Mariposa 300g

\$59.900

Solomito Steak
Corte Grueso 300g

\$59.900

*Todos nuestros cortes vienen acompañados a elección de: papa casco, papa al vapor, papa criolla, maduro calado y ensalada de la huerta.



**Arepa Rellena con
carne desmechada**

\$ 24.900

**Costillas Tipo San
Luis**
500g

\$43.000

**Pollo en Salsa de
Champiñones**

300g

\$ 39.900

Pollo al Carbón
300g

\$ 36.000

*Todos nuestros cortes vienen acompañados, a elección, de: papa casco, papa al vapor, papa criolla o maduro calado, y ensalada de la huerta.



COSTILLAS TIPO SAN LUIS

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES



Consomé de pescado

Acompañado de 2 arepas y 1 patacón.

\$12.000

Posta de Bagre Frito

300g

Acompañado de arroz de coco, ensalada y patacones.

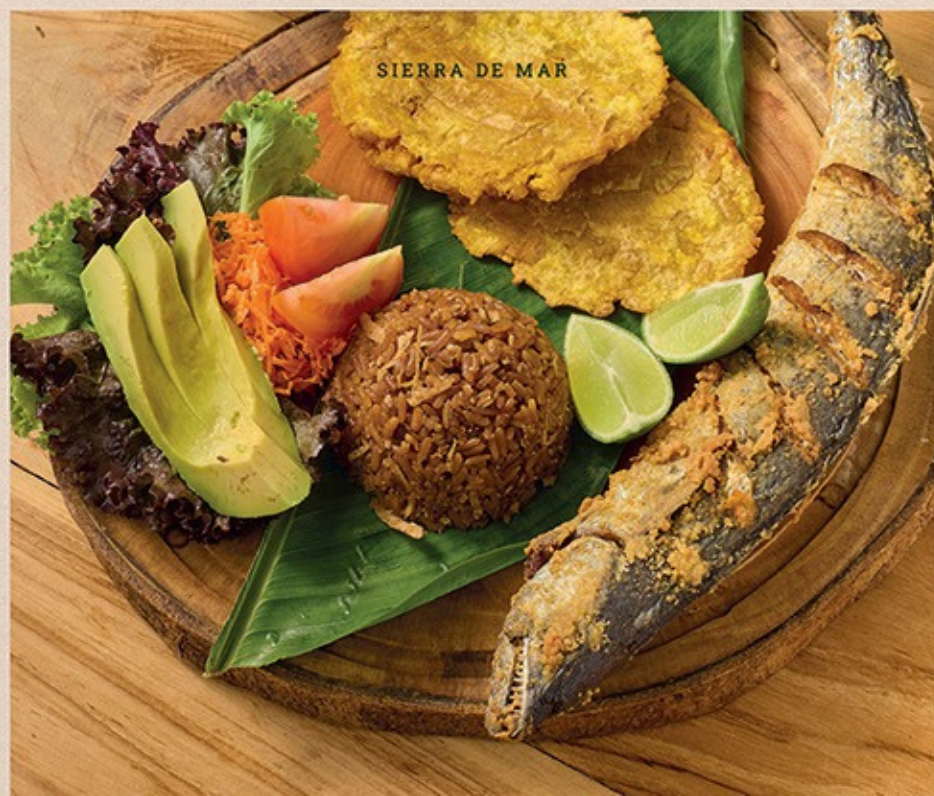
\$ 36.000

Sierra de Mar

600g

Sierra de mar, acompañada de arroz de coco, ensalada y patacones.

\$ 49.000





SALMÓN EN SALSA DE MARISCOS

Salmón al Carbón
300g

Salmón a la parrilla, acompañado de arroz de coco y puré de plátano maduro.

\$ 56.000

Salmón en salsa de Mariscos
300g

Salmón acompañado de camarones, langostinos, mejillones, anillos de calamar y palmitos.

\$ 63.000

Trucha con Camarones
300g

Trucha con camarones, acompañada de arroz de coco, ensalada de la huerta y patacones.

\$ 39.000

Trucha al Ajillo
300g

Trucha al ajillo, acompañada de arroz de coco, patacones y ensalada del huerto.

\$ 34.000

Menú día



MENÚ DE LA CASA

Menú de La Casa

Tilapia acompañada de arroz de coco, ensalada del huerto, patacón y consomé de pescado.

Ensalada César con champiñones

Ensalada del huerto
con pechuga al carbón,
champiñones, crotones
y vinagreta de la casa.

Morrillo con Machuque

160g de morrillo en cocción lenta,
acompañado de machuque de yuca
con papa, ensalada y consomé de
pescado.

El costo de cada plato es \$27.000.



MORRILLO CON MACHUQUE

PESCADO A LAS BRASAS





Aigualinda

menú

Tilapia o Cachama con garbanzos
— 300g

Tilapia o cachama con garbanzos en leche de coco, hogao,
maduritos y encurtidos de la casa.
\$29.000

Pescado Frito
— 400g (temporada)

Tilapia o cachama frita, acompañado de patacones, ensalada y
arroz de coco.
\$32.000

Pescado a las Brasas
— 300g

Tilapia a fuego lento, relleno de verduras, machuque de yuca y
papa con hogao, envuelto en hoja de bijao.
\$27.000



CHORIZO ASADO ARTESANAL

Menú Infantil

Chuzo de pollo

Pechuga al carbón

Chorizo asado artesanal

Hamburguesa infantil

*Acompañado de papas fritas infantiles

El costo de cada plato es \$ 25.000

CHUZO DE POLLO



GALLETA CON HELADO



Postres

Flan de Plátano Maduro

Acompañado de salsa de
temporada y una bola de helado.

\$16.000

Galleta con Helado

Galleta artesanal con nibs de
cacao al 70% y una bola de
helado.

\$23.000

FLAN DE PLÁTANO MADURO

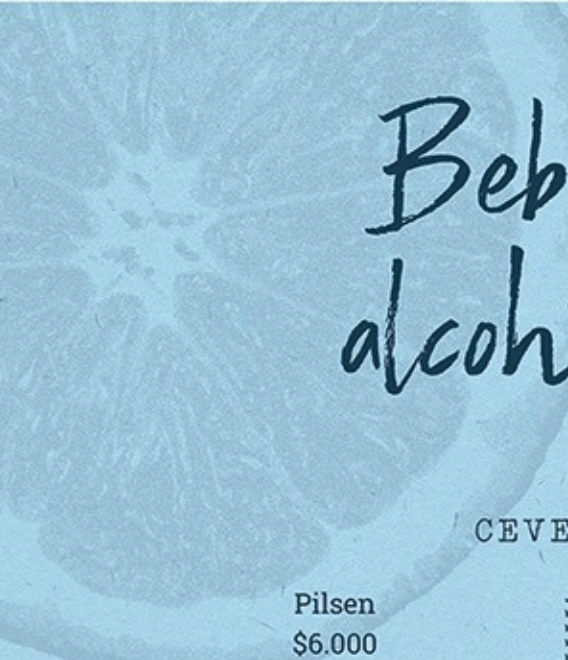


SODA FRUTOS AMARILLOS



Bebidas

Agua natural	\$2.500
Agua con gas	\$2.500
Gaseosas	\$5.000
Pony Malta	\$5.000
Tutti frutti	\$5.000
Limonada natural	\$5.000
Soda Frutos Rojos (Cereza)	\$12.000
Soda Frutos Verdes (Manzana Verde)	\$12.000
Soda Frutos Amarillos (Maracuyá)	\$12.000
Soda Michelada	\$7.000



Bebidas alcohólicas

CEVERZA

Pilsen	:	Corona
\$6.000	:	\$12.000
Aguila Original	:	Coronita
\$6.000	:	\$7.000
Aguila Light	:	Costeñita
\$6.000	:	\$5.000
Club Colombia Dorada	:	Cola & Pola
\$7.000	:	\$5.000

CÓCTELES

Cóctel de la Casa	:	Gin- Mojito
Base de aguardiente	:	Mojito a base de ginebra
tapa roja o ron	:	\$18.000
\$18.000	:	

SANGRÍAS

Vino Tinto
\$85.000

Vino Rosé
\$72.000

Vino Blanco
\$65.000

Copa de sangría rosé o tinto
\$16.000

LICORES

Aguardiente Tapa Roja
\$90.000

1/2 Aguardiente Tapa Roja
\$50.000

Aguardiente Tapa Verde
\$90.000

1/2 Aguardiente Tapa Verde
\$50.000

Aguardiente Tapa Azul
\$90.000

1/2 Aguardiente Tapa Azul
\$50.000

1/2 Ron Medellín Dorado
\$50.000

1/2 Ron Viejo de Caldas
\$60.000

Ron Viejo de Caldas Carta de
Oro 750 ml
\$200.000

Buchanan's Master
\$340.000

Tequila Patrón
\$450.000

Gordon's 700 ml
\$128.000

Smirnoff 700 ml
\$145.000

Baileys 700 ml
\$140.000

Baileys 375 ml
\$95.000



admo@agualindaeco.com

+57 310 6251039

@agualinda.eco

—

Vereda las Encarnaciones
(San Roque, Antioquia CO.)