



ENTRADAS

Empanadas de jaiba x 4

\$14.000

Deliciosas empanadas de pulpa de jaiba acompañada de mayonesa de pimientos ahumados.

Entrada caprese

\$19.000

Mozzarella de búfala acompañada de tomates secos, salsa pesto y reducción de balsámico.

Langostinos al panko

\$36.000

Langostinos al panko en salsa de flor de Jamaica.

Ceviche de mango

\$10.000

Sabroso y refrescante ceviche acompañado de mango, cebolla morada y especias de la casa.

PLATOS FUERTES

Solomito con pimientos ahumados \$38.000

Tierno solomito relleno de pimientos ahumados acompañado de salsa aurora.

Solomito de res en salsa Jack Daniel's \$35.000

Dos medallones de solomito bañados en salsa de Jack Daniel's, acompañados de puré rustico y verduras.

Tomahawk \$40.000

Jugoso corte de res tomahawk al grill, acompañado de papa criolla salteada con romero y limón.

Pan Cook de solomito \$32.000

Pan cook relleno de finos cortes de solomito en salsa de la casa.

Pan Cook de pollo \$28.000

Pan cook relleno de finos cortes de pollo en salsa de champiñones.

Costilla en BBQ de manzana \$30.000

Costilla de cerdo bañada en BBQ de manzana, acompañada de papa criolla salteada con limón y romero.

Chancho confitado \$28.000

Pierna de cerdo confitada a baja temperatura por largo tiempo acompañada de salsa de maracuyá y jengibre.

Tibon. \$38.000

Jugoso corte de Tibon, acompañado de papa criolla salteada con romero y limón.

Pollo mediterráneo \$28.000

Jugoso filete de pollo marinado en vino blanco y zumo de naranja, sobre una cama de vegetales salteados al wok.

Ballotine florentino \$28.000

Enrollado de pollo relleno de espinaca y tocineta apanado al panko, acompañado espárragos, puré de papa criolla y bañada en salsa de tomate de árbol.

Brocheta mix El Faro \$48.000

Cortes de solomito, pollo, pulpo y langostino con verduras a las brasas.

Brocheta búfalo \$45.000

Cortes de solomito y filete de pollo con verduras a las brasas.

Ensalada El Faro \$37.000

Deliciosa fruta confitada en vino tinto acompañada de jamón serrano, lechuga fresca bañada en su propio almíbar.

Salmon Grille en salsa verde \$38.000

Tierno salmón a la plancha acompañado de buñuelos de maduro sobre un espejo de salsa verde y decorado con alcaparras fritas.

Paupiette de pescado \$30.000

Jugoso pupiette de róbalo relleno de albahaca y camarones, acompañado de micro vegetales, quenelles de papa bañado en salsa de chontaduro.

Fetuchini marinero \$30.000

Fetuchini en salsa marinera acompañado de camarón, calamar y mejillones.

Menu Infantil \$20.000

POSTRES

Quesillo de ahuyama \$10.000

Postre sorpresa Baileys \$20.000

Explosión de chocolate \$12.000

BEBIDAS CALIENTES

TINTO \$2.000

AROMÁTICA \$2.000

CANELAZO \$10.000

OTRAS BEBIDAS

TÉ HELADO NEGRO \$6.000

LIMONADA NATURAL \$6.000

LIMONADA DE COCO \$7.500

GASEOSAS \$6.000

Mirador el
Faro



CERVEZAS

<u>PILSEN</u>	\$6.000
<u>ÁGUILA</u>	\$6.000
<u>ÁGUILA LIGHT</u>	\$6.000
<u>ÁGUILA CERO</u>	\$6.000
<u>CLUB COLOMBIA (DORADA, ROJA Y NEGRA)</u>	\$7.000
<u>REDD'S</u>	\$7.000
<u>HEINEKEN</u>	\$9.000
<u>CORONA</u>	\$9.000
<u>TRES CORDILLERAS</u>	\$10.000

LICORES

	trago	Media	Botella
Aguardiente Rojo	\$7,000	\$33,000	▶ \$62,000
Aguardiente Azul	\$8,000	\$38,000	▶ \$70,000
Ron Caldas 750ml		\$85,000	▶ \$100,000
Ron Medellín 8 Años	\$13,000	\$70,000	▶ \$120,000
Ron Medellín 3 Años	\$10,000	\$45,000	▶ \$75,000
Ron viejo de Caldas	\$10,000	\$45,000	▶ \$75,000
Tequila José Cuervo	\$10,000	\$55,000	▶ \$100,000
Tequila 1800	\$19,000		▶ \$180,000
Vodka Absolut	\$13,000	\$65,000	▶ \$122,000
Whisky Old Parr	\$19,000	\$100,000	▶ \$180,000
Baileys	\$10,000	\$55,000	▶ \$100,000

VINOS

<u>LANBRUSCO</u>	\$80.000
<u>JP. CHENET</u>	\$85.000
<u>JP. CHENET ICE</u>	\$85.000
<u>SANTA RITA 120</u>	\$70.000
<u>GATO NEGRO</u>	\$70.000
<u>CASILLERO DEL DIABLO</u>	\$85.000
<u>FRONTERA</u>	\$55.000
<u>LA HUERTA</u>	\$55.000
<u>SANTA HELENA</u>	\$60.000
<u>FINCA LAS MORAS</u>	\$80.000
<u>TRES MEDALLAS</u>	\$60.000