



MENU

COMIDAS RÁPIDAS

HAMBURGUESA SENCILLA DE RES \$ 8.000

(1\2 de libra de carne de res o 1\2 de libra de carne de cerdo - queso mozarela o holandés- jamón ahumado- vegetales- papa ripio- salsas)

EN COMBO + papas fritas + gaseosa 400 ML ...\$ 13.000

HAMBURGUESA DOBLE CARNE/MIXTA \$ 13.000

Dos porciones de la carne de tu elección (res - cerdo o filete de pollo - doble queso mozarella o holandés – doble jamón ahumado- tocineta - papa ripio – pepinillos – salsa de la casa)

EN COMBO papas fritas + gaseosa 400 ml \$ 18.000

SUPER HAMBURGUESA DULCE ARTE GOURMET \$ 12.000
(1\2 de libra de carne de res o de carne de cerdo- queso mozarella o holandés-jamón ahumado- vegetales- papa ripio- tocineta ahumada – champiñón reservado -maíz tierno – pollo en julianas marinados en salsa de la casa)

EN COMBO papas fritas + gaseosa 400 ml\$ 17.000

SALCHIPAPA \$ 6.000

150 qms de papa frita -salchicha tipo americana- huevo de codorniz)

SALCHIPAPA GRATINADO..... \$ 8.500

200 gms de papa frita - doble porción de salchicha tipo americana- fundido en nuestro delicioso queso- huevo codorniz)

PATACON DE MAMA RELLENO DULCE ARTE \$ 12.000

tostón de plátano de 18cm super crocante - bañado en hogao de la abuela con carne o pollo desmechado o mixto - queso fundido- champiñón- y tocineta)



MENU

MAZORCADA \$ 12.000

(200 grms de maíz tierno- pollo desmechado- tocineta- champiñón- queso- salsa dulce Maíz- chorizo ahumado- papa ripio- huevo de codorniz

NUGGUET DE POLLO \$ 9.000

8 unidades apanadas acompañada de 200 grms de papa a la francesa y bañados en mostamiel de la casa + gaseosa 400ml)

MENU INFANTIL \$ 13.000

(8 nugget de pollo apanados o hamburguesa sencilla+ papa frita de 150 grms + porción de helado gellatto italiano con 2 topping + gaseosa mini)

PORCIÓN HUEVOS DE CODORNIZ..... \$ 3.500

(6 huevos de codorniz en salsa rosada)

CHORIZO SANTA ROSANO A LA PARRILLA \$ 5.000

Chorizo ancestral acompañado de papa frita

PLATOS FUERTES

CREEP

CREEP DE POLLO..... \$ 12.000

(tortilla de la casa en finas hierbas- pollo- champiñón- tocineta – bañado en salsa- queso parmesano)

CREEP LOMO BABY EN SALSA VINO..... \$ 14.000

(tortilla de la casa en finas hierbas- lomo baby- champiñón- tocineta – bañado en salsa de vino- queso parmesano)



MENU

CREEP DE POLLO – COSTILLA AHUMADA\$ 14.000

(tortilla de la casa en finas hierbas- pollo- champiñón- Costilla – bañado en salsa queso parmesano)

CREEP FRUTOS DEL MAR\$ 18.000

(tortilla de la casa en finas hierbas- frutos del mar (camarón ajillo – pulpo – filete robalo – calamar – almeja – palmito de cangrejo –bañado en salsa marinera y coco - queso parmesano)

CREEP DULCE\$ 8.000

(tortilla – bañada en Nutella – crema chantilly – frutilla y helado – manjar blanco)

WRAPS

WRAP DE POLLO Y VEGETALES\$ 12.000

(Tortilla de la casa – salsa cheddar – julianas de pollo marinadas – tocineta – jamón ahumado – queso mozarella – vegetales del huerto frescos)

WRAP DULCE ARTE MIXTO\$ 12.000

(Tortilla de la casa – salsa cheddar – julianas de pollo marinadas – lomo de res – tocineta – jamón ahumado – queso mozarella – vegetales del huerto frescos)

QUESADILLAS.....\$ 6.000

Tortilla de la casa – fundida en manjar blanco – dulce de Nutella – y queso mozarella

LASAGÑA

LASAGÑA MIXTA DE LA CASA.....\$ 12.000

(Lasagna de carne de res- pollo- champiñón- jamón ahumado y tocineta – bañada en salsa boloñesa y queso mozarella, acompañada de porción de pan de ajo o pan de mantequilla)



MENU

PANNE COOK

POLLO CHAMPIÑON TOCINETA\$ 14.000

Pollo en julianas marinado con champiñones al ajillo y tocineta ahumada – bañado en salsa de champiñón ahumada

POLLO COSTILLA DE CERDO AHUMADA\$ 14.000

Pollo en julianas marinado con champiñones al ajillo y tocineta ahumada – bañado en salsa de champiñón ahumada

FRUTOS DEL MAR\$ 18.000

Frutos del mar bañados en salsa marinera

LOMO BABY SALSA DE VINO\$ 16.000

Lomo de res en salsa de vino tinto pimenton ahumado, tocineta champiñón

COMIDA DE MAR

CEVICHE CAMARÓN (150 grms) \$ 18.000

CAZUELA DE MARISCOS DE LA CASA\$ 25.000

(frutos del mar – acompañados de patacones de mama y arroz con coco)

OTROS PLATOS

ALITAS BBQ O MIEL MOSTAZA\$ 12.000

10 Deliciosas unidades de alitas bañadas en nuestra salsa BBQ o miel mostaza a tu elección acompañadas de papa frita – patacón de mama – arepa tostada)



COSTILLITAS DE CERDO AHUMADAS\$12.000

(1\2 de libra de costillitas de cerdo en salsa BBQ- acompañadas de papa frita – patacón de mama – arepa tostada)

PICADA DULCE ARTE (2 personas)\$ 22.000

(600 gramos de proteína entre lomitos de carne en salsa-pollo julianas marinados – milanesa de cerdo – chorizo santa rosano – chorizo coctel – alas – costillas de cerdo ahumada- mix de papa - croquetas de Yuca- arepa tostada – patacón de mama - guacamole y ensalada de la casa)

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O A LA PARRILLA\$ 14.000

(Gratinada y/o ajillo)

(1\2 libra de pechuga de pollo a la parrilla, puedes elegir si la quieres fundida en queso doble crema o al ajillo acompañada de 200 grms de papa freída – patacón de mama- croquetas de Yuca y ensalada mix de vegetales y vinagreta)

CARNE RES A LA PARRILLA O A LA PLANCHA\$ 14.000

(1\2 libra de carne de res (lomo) acompañada de 200 grms de papa frita – arepa frita - patacón de mama acompañado de nuestra ensalada mix de vegetales y guacamole)

PIZZA ARTESANAL DULCE ARTE

Nuestras pizzas son hechas con amor en una excelente masa madre artesanal y las podrás encontrar en tres tamaños de 15 (mini pizza eventos e infantil) – 22 cms (personal) y 33 cms (para compartir y convidar)

¿CUALES PIZZAS?	TRADICIONAL	DE LA CASA
PIZZA MINI <i>(infantil – eventos) 15 CMS</i>	\$ 4.000	\$ 5.500
PIZZA PERSONAL 22 CMS	\$ 8.000	\$ 10.000
PIZZA COMPARTIR Y CONVIDAR 33 CMS	\$ 20.000	\$ 25.000



MENU

PIZZA TRADICIONAL

HAWAIANA (salsa de la Casa a base de tomate y finas hierbas - jamón ahumado - queso mozarella- piña llanera)

POLLO CHAMPIÑÓN (base de tomate de la casa finas hierbas - pollo desmechado- champiñón- jamón ahumado y queso mozarella)

VEGETARIANA (base de tomate de la casa finas hierbas - cebolla grille- champiñón- tomate en rodajas- maíz- aceitunas - albaca- orégano- queso mozarella)

PIZZA DE LA CASA

ESPECIAL DE CARNES (salsa de la Casa a base de tomate y finas hierbas – jamón ahumado- pepperoni- cabano - tocineta- carne desmechada- pollo desmechado- queso mozarella – cebolla grille)

POLLO TERIYAKY (salsa de la Casa a base de tomate y finas hierbas- pollo en salsa teriyaki- tocineta- champiñón- jamón ahumado – queso mozarella)

POLLO PIG (salsa de la Casa a base de tomate y finas hierbas- pollo – tocineta – costilla ahumada en salsa BBQ - jamón cordero ahumado – queso mozarella)

MEXICANA (salsa de la Casa a base de tomate y finas hierbas- carne molida- carne desmechada- nachos totopos- jamón ahumado- jalapeños- cebolla grille – pico de gallo)

TROPICAL (salsa de la Casa a base de tomate y finas hierbas- piña llanera en almíbar- breva - cereza marrasquino- queso)



MENU

SANDUCHES

Nuestros sanduches son hechos bajo una especial rutina en la que escogemos los mejores vegetales y un excelente pan artesanal, puedes elegir entre baguette o pan árabe. Puedes pedirlo a la parrilla grille o frio es tu elección.

CUBANO \$ 8.000

(Pan de tu elección – mix de jamones (cordero ahumado – pollo - cerdo – queso mozarella – vegetales frescos y nuestra espectacular salsa de la casa)

PERNIL DE CERDO AHUMADO \$ 12.000

(Pan de tu elección – pernil de cerdo ahumado – salsa de la casa – vegetales y queso mozarella)

PAVO RELLENO \$ 12.000

(Pan de tu elección – pavo relleno – salsa de la casa o salsa dulce vegetales y queso mozarella)

SANDUCHE ESPECIAL MIXTO \$ 16.000

(Pan de tu elección – pavo relleno- pernil de cerdo – jamón ahumado – salsa de la casa o salsa dulce vegetales y queso mozarella)

SANDUCHE DE POLLO Y RES ESPECIAL..... \$ 18.000

(Pan de tu elección – pollo marinado en julianas – rosbif de res salsa de la casa o salsa dulce vegetales y queso mozarella)

BEBIDAS

CERVEZA IMPORTADA \$ 5.000

CORONITA – BUDWEISER - HEINEKEN

CERVEZA NACIONAL CLUB COLOMBIA \$ 4.000



MENU

CERVEZA MICHELADA CLASICA (sal – limón -gotas amargas)..... \$ 1.500

Adicionales a la cerveza de tu elección

CERVEZA MICHELADA FRUTAL\$ 3.000

Adicionales a la cerveza de tu elección (mango viche – maracuyá)

JUGOS NATURALES DULCE PULPA

AGUA	LECHE
2.500	3.500

Nuestros jugos de 16 onzas son hechos con frutas seleccionadas y servidos en vaso sellado para garantizar la calidad del producto. Los puedes disfrutar en agua o leche.

SABORES (MARACUYÁ- GUANÁBANA- FRESA- MORA- FRUTOS ROJOS- FRUTOS AMARILLOS.)

CITRICAS MICHELADAS\$ 4.000

Puedes elegir en soda – ginger o zumo de limón o naranja

CEREZADA.....\$ 4.000

Zumo de limón – granadina marrasquino

LIMONADA DE COCO.....\$ 4.000

LULADA\$ 6.000

Lulo en trozos frapeado en leche condensada

MARACUYADA\$ 6.000

Maracuya en trozos frapeado en leche condensada

MALTEADA\$ 6.500

Malteada de sabores acompañada de salsas hershys, masmelos y barquillo

FRAPP.....\$ 5.000

(CAFÉ – FRUTOS ROJOS)



MENU

PREPARADA DE LA FINCA \$ 2.000
(Panela – limón mandarino)

GASEOSA PRODUCTOS COCA – COLA

250 ml \$ 2.000
400 ml \$ 3.000
1.5 lit \$ 5.500
AGUA NATURAL o GAS..... \$ 2.500
TE – AGUA SABORIZADA \$ 3.000

COCTELERIA

MARGARITA \$ 13.000
(tequila- triple sec- zumo de limón)

TEQUILA SUNRISE \$ 13.000
(tequila- zumo de limón- granadina)

BLUE SKY..... \$ 13.000
(Ron Blanco – Vodka - tequila- zumo de naranja- curazao)

ALEXANDER..... \$ 13.000
crema de whiskey - crema de café- ron- helado de vainilla – cacao

PIÑA DE MAYA \$ 15.000
Ron blanco – piña en trozos – ginebra – helado de vainilla

DULCE ARTE – DULCE AMOR CANDENTE \$ 15.000
Licor de café – whiskey – ron negro – tequila se sirve flameado



SEXO EN EL LLANO \$ 18.000
(ron blanco- zumo de naranja- ginebra- granadina- vodka- licor tropical – triple sec)

PIJA PARIENTE \$ 18.000
(tequila- whiskey- brandi- ron negro- ginebra – triple sec - gotas amargas- limón- coca)

VINO CALIENTE \$ 10.000

SANGRIA DE LA CASA \$ 20.000

COCTEL SIN LICOR

SHIRLEY TEMPLE \$ 10.000
(zumo de naranja- granadina- bebida energizante)

SINERGIA TOTAL \$ 10.000
(mezcla de frutas naturales- granadina- bebida energizante)

POSTRES

BROWNIE CON HELADO \$ 5.000
(brownie caliente- bañado en salsa y porción de helado- cereza)

FRESAS CON CREMA..... \$ 8.000
(fresas- crema de leche- cereza – topping)

CHEESECAKE (Frutos Rojos – Maracuyá – Oreo) \$ 6.000

DULCE ARTE DE TRES LECHES..... \$ 4.500

MOUSSE DE CHOCOLATE \$ 4.500

LECHE ASADA..... \$ 5.500

ARROZ CON LECHE DE ANTAÑO \$ 4.000

HORMIGUITAS LABRIEGAS..... \$ 4.500



MENU

MERENGON DULCE ARTE \$ 8.000

Copa helado dos sabores a tu elección con salsas y un topping

COPA DE HELADO DULCE ARTE..... \$ 5.000

Copa helado dos sabores A TU ELECCION con salsas y un topping

WHAFLE DULCE ARTE \$ 7.000

Waffle dulce arte con crema relleno de frutillaq – crema chantilly y helado

ENSALADA DE FRUTAS

NATURAL PEQUEÑA \$ 6.000

(fresas- piña- banana- papaya- melón- uvas- kiwi- queso rallado 180 grms)

NATURAL GRANDE \$ 8.000

(fresas- piña- banana- papaya- melón-uvas- kiwi- queso rallado 400 grms)

ENSALADA DULCE ARTE PEQUEÑA..... \$ 8.000

(fresa- piña- banana- papaya- melón-uvas- kiwi- queso rallado- crema de leche)

ENSALADA DULCE ARTE..... \$ 10.000

(fresa- pina- banana- papaya- melón- uvas- kiwi- queso rallado- crema de Crema de leche)

A nuestras ensaladas de frutas le puedes adicionar porción de helado – clásico o italiano..... (\$1.500)

BANANA SPLIT..... \$ 6.500

(bananas- bananas en crema de leche- salsa de chocolate y dos porciones de helado)



MENU

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ EXPRESO AROMATIZADO	\$ 2.500
CAFÉ EXPRESO SENCILLO	\$ 2.000
CAFÉ CAMPESINO	\$ 2.500
CAFÉ LLANERO SENCILLO	\$ 1.500
CAFÉ LLANERO CON LICOR	\$ 3.000
CAFELATTE	\$ 2.500
CAPUCHINO CREMA WHISKEY	\$ 4.500
CAPUCHINO AMARETO	\$ 4.000
TE EN AGUA	\$ 2.000
TE EN LECHE	\$ 3.000
AROMÁTICA EN PANELA	\$ 2.000
AROMÁTICA DE YERBAS Y FRUTAS	\$ 3.500
MILO FRIO CALIENTE O FRIO	\$ 3.000
CAFÉ DULCE ARTE CON HELADO FOGATTO	\$ 4.000

Y EL ALGO... PARA ACOMPAÑAR

REPOSTERIA ARTESANAL TRADICION

TORTAS DE LA CASA (porcion) \$ 2.000
(AMAPOLA - VAINILLA - NARANJA - ZANAHORIA - MANTEQUERA)

REPOSTERIA ARTESANAL FRIA (porción) \$ 3.000

TORTA TRES LECHES

TORTA CHOCOLATE

TORTA DULCE ARTE FRUTAL