



Pizzas

Pizza Margarita

Pizza de 23 cm, 4 porciones, queso mozzarella tomates al horno y albahaca fresca huerta personal.

\$24.000

Pizza Hawaiana

Pizza de 23 cm, 4 porciones, queso mozzarella piña calada, jamon y oregano huerta personal.

\$24.000

Pizza Blue

Pizza de 23 cm, 4 porciones, queso mozzarella cebolla caramelizada, salami y albahaca fresca huerta personal.

\$26.000

Pizza Pollo con Champiñones

Pizza de 23 cm, 4 porciones, queso mozzarella pollo, champiñones y oregano huerta personal.

\$24.000

Ensaladas

Ensalada Cesar

Tradicional ensalada con lechuga crespas, crotones de pan pollo a la parrilla y salsa tradicional de anchoas.

\$23.000

Ensalada con Queso Mozzarella

Tomate, queso mozzarella, albaca, sal y aceite de oliva. acompañado con vinagreta de finas hierbas.

\$22.000

Ensalada con Roast Beef

Tiras de lomo sellado con especias, papas cocidas, huevo aceitunas, cebolla pimentón y lechuga.

\$25.000



Platos Fuertes

Arroz Chaufa

Arroz salteado con pollo, camarón, calamar y un toque de salsa de soja, acompañado de chips de plátano.

\$45.000

Ceviche Mixto

Pescado blanco, camaron y salmon bañado con leche de tigre, acompañado con chips de plátano.

\$42.000

Pechuga de Pollo Apanada

Pollo (120 g) apanado en panko acompañado de arroz, ensalada de la casa y papas a la francesa.

\$28.000

Sobrebarriga a la Criolla

Sobrebarriga (200 g) a la criolla (Ahogado y huevo frito) o a la plancha, acompañado de arroz, ensalada de la casa y tostada de plátano.

\$30.000

Platos Tpicos

Bandeja Paisa

Tipica bandeja con carne molida, chicharron chorizo, aguacate, tajada madura, frijol, arroz y huevo frito.

\$30.000

Chuleta Valluna

Cerdo (200 g) apanado en panko acompañado de arroz, ensalada de la casa y papas a la francesa.

\$30.000



Vinos y Bebidas Alcoholicas

Vino Tinto Gato Negro Merlot

\$90.000

Vino Tinto Gato Negro Cabernet

\$90.000

Vino Tinto Gato Negro Carmenera

\$90.000

Whisky Buchanans Botella

\$250.000

Whisky Buchanans Caneca

\$140.000

Whisky Old Parr Botella

\$245.000

Whisky Old Parr Media

\$160.000

Tequila Jose Cuervo

\$180.000

Aguardiente Blanco del Valle Botella

\$70.000

Aguardiente Blanco del Valle Caneca

\$40.000

Ron Viejo de Caldas Botella

\$90.000

Ron Viejo de Caldas Caneca

\$60.000

Vodka Absolut Botella

\$150.000

Vodka Absolut Media

\$80.000



HOTEL
BLUE
66

PALMAZUL

restaurante



Entradas

- Sopa de Verduras** \$10.000
Combinación de verduras con fondo de res o pollo.
- Crema de Maiz** \$10.000
Base de maiz dulce natural con especias.
- Canastas Blue** \$25.000
Tres unidades de plátano verde con coctel de camarón.

Platos Fuertes

- Suprema de Pollo al Limon** \$35.000
Pechuga de pollo (250 g) a la parrilla con papas rústicas y ensalada.
- Medallones de Res** \$45.000
Lomo fino de res a la parrilla con salsa de queso azul acompañado de puré de papa y ensalada de la casa.
- Trucha al Ajillo** \$45.000
Trucha (300 g) al horno en una mantequilla de ajos y limon acompañado de papas rústicas y ensalada de la casa.
- Costilla de Cerdo a la Naranja** \$45.000
Carré de costilla con salsa de naranja estilo asiático acompañado de papas rústicas y ensalada.
- Pinchos Mixtos (Res, Pollo y Cerdo)** \$28.000
(2 und) Res, pollo y cerdo a la parrilla con verduras, pimentón y cebolla, con salsa chimichurri y papas a la francesa.



Para Picar

- Mix Valluno** \$30.000
Marranitas, empanadas y aborrajados acompañados de aji (2 und c/u).
- Picada Mixta** \$54.000
Res, cerdo y pollo acompañado de mazorca, maduro y papas a la francesa.
- Hamburguesa** \$25.000
Pan brioche, verduras, carne angus (250 g) tocineta y salsa de la casa con papas a la francesa.
- Sándwich de la Casa** \$25.000
Pan arabe, pollo a la parrilla, lechuga, champiñones y queso con papas a la francesa.
- Alitas de Pollo a la BBQ** \$24.000
6 Alitas apanadas en panko con papas a la francesa (BBQ, miel mostaza y buffalo).



Pastas



- Penne a la Carbonara con Pollo** \$35.000 (Full) \$23.000 (Media)
Pasta penne con salsa de tocineta y pechuga de pollo.
- Tallarines con Salsa Alfredo** \$33.000 (Full) \$22.000 (Media)
Tallarines en salsa blanca alfredo con jamon.
- Espagueti a la Bolognesa** \$34.000 (Full) \$23.000 (Media)
Espaguetis con carne molida magra queso parmesano acompañado de papas a la francesa.

Postres

- Brownie con Helado** \$18.000
Brownie caliente con salsa de chocolate y reducción de moras con helado de vainilla.
- Banano Tempura** \$18.000
Banano frito con helado y salsa de moras.
- Mousse de Moras** \$18.000
Mousse de moras con aceite dulce de menta con crumble de almendra.



Cocteles

- Coctel Margarita** \$25.000
Tequila, curazao y triple sec.
- Coctel Mojito** \$25.000
Ron, canada dry, limón y hierbabuena huerta personal.
- Daiquiri de Fresa** \$24.000
Ron, limón, triple sec con fresa.
- Cuba Libre** \$25.000
Ron, coca cola y sirope de la casa.
- Piña Colada** \$24.000
Dulce de coco, licuado de piña, brandy ron y sirope de la casa.
- Soda Italiana** \$15.000
Soda bretaña, acompañada de sirope de la casa con sandía, maracuyá y frutos rojos.



Bebidas no Alcoholicas

- Gaseosas \$4.500
- Soda Bretaña \$6.000
- Ginger \$6.000
- Mr Tea \$5.000
- Gatorade \$6.000
- Jugo Hit \$5.000
- Agua en Botella \$5.000
- Agua Tonica \$5.000
- Jugos Naturales en Agua \$6.500
- Jugos Naturales en Leche \$8.000



Cervezas

- Heineken \$9.000
- Club Colombia Dorada \$9.000
- Aguila Light \$9.000
- Corona \$12.000
- Andina Light \$9.000
- Poker \$9.000

