



Página Web:

www.lanieblaparquerestaurante.com

Facebook E Instagram:

La Niebla Parque Restaurante

Reservas E Información:

+57 321 875 4346

Horario De Atención:

11:30 a.m. - 5:30 p.m.

Viernes, Sábados, Domingos y Festivos.

Servicios:

Almuerzos Desde 12:00 m. Hasta 4:00 p. m.

Onces Desde 3:00 p.m. Hasta 5:30 p.m.

MENÚ DE ENTRADAS Y ALMUERZOS

- ENTRADAS -

- Alitas Glass \$17.000**
Alitas de pollo marinadas en especias, cubiertas en una salsa de soya y miel.
- Chicharrón Carnudo \$19.000**
Carne de cerdo hecho en horno leña, con piel crocante, acompañado con yuca al vapor y casquitos de limón.
- Chorizos De La Tierra \$16.000**
Embutidos de finas carnes, fritos y pasados por la parrilla, acompañados con yuca al vapor.
- Mantecada \$8.000**
Mantecada tradicional hecha en el horno de leña, preparada con harina trigo, naranja o vainilla, acompañada con dulce de mora.
- Pan Foccacia \$8.000**
Pan artesanal hecho en el horno de leña, preparado con especias, ajo y aceite de oliva, acompañada con dulce de mora.
- Patacón De La Casa \$12.000**
Crocantes plátanos servidos con salsa de la casa y queso salado rallado.
- Sopa Del Campo \$10.000**
Sopa campesina de arroz con verduras y fondo de pollo, servidas en tazón medio.

- ACOMPAÑAMIENTOS -

- Arroz Blanco \$8.000**
- Papa A La Francesa \$8.000**
- Papa Al Vapor \$8.000**
- Papa Sour Cream \$8.000**
- Verdura Coleslaw \$12.000**
- Verduras Del Huerto \$12.000**
- Verdura Thai \$12.000**
- Yuca Al Vapor \$8.000**

- MENÚ INFANTIL -

- Alitas Glass \$19.000**
Alitas de pollo marinadas en especias, cubiertas en una salsa de soya y miel, acompañadas con papa a la francesa.
- Pepito La Niebla \$22.000**
Media porción de lomo fino de res, hecho a la parrilla y acompañado con papa a la francesa.
- Lomitos De Pollo \$17.500**
Lomitos de pollo hechos a la parrilla, en salsa soya y miel y acompañadas con papa a la francesa.

- RES -

- Churrasco \$43.000**
Corte de res en mariposa, hecho a la parrilla según termino, servido con ensalada fresca, yuca y patacón.
- Lomo De Res A La Parrilla \$51.000**
Corte de lomo fino de res, hecho a la parrilla según termino, servido con ensalada fresca yuca y patacón.
- Lomo De Res En Pimienta \$53.000**
Corte de lomo fino de res, hecho a la parrilla, servido con salsa a la pimienta y reducción de vino tinto, acompañado de verdura thai y papa sour cream.

- POLLO -

- Pechuga De Pollo Grille \$33.000**
Hecha a la plancha servida en una de nuestras salsas a su elección, acompañada de ensalada fresca y papa sour cream.

- PESCADOS Y MARISCOS -

- Cazuela De Mariscos \$48.000**
El más tradicional plato del mar, salteado en salsa cremosa y regado en vino blanco, acompañado con arroz blanco y patacón.
- Especial Mar Y Rio \$49.500**
Media porción de cazuela de mariscos y una trucha al papillote, acompañada con arroz blanco, patacón.
- Mojarra Frita \$37.500**
Suave carne blanca pasada por la parrilla, acompañada de ensalada fresca, arroz blanco y patacón.
- Salmon Al Carbón \$51.000**
Filete marinado con aceite de oliva y finas hierbas, asado en brasa suave y servido sobre vegetales thai y acompañado con papa sour cream.
- Trucha Al Papillote \$37.500**
Trucha entera, marinada en especias de pescado, ajos confitados y finas hierbas, se hace envuelta en papel aluminio y se sirve con vegetales frescos de la huerta, arroz y patacón.
- Trucha En Camarones \$48.000**
Trucha entera y a la plancha, marinada con especias y servida en nuestra salsa de camarones, se acompaña con verdura thai, arroz blanco y patacón.

- CERDO -

- Costillas De Cerdo A La BBQ \$42.000**
Marinadas en salsa de la casa, hechas en el horno de leña y pasadas por la parrilla, acompañada con papa sour cream y ensalada coleslaw.
- Lomo De Cerdo California \$38.500**
Hecho en nuestra parrilla, marinado con especias y servido en una salsa agridulce de ciruelas y melocotones, acompañado con verdura thai y papa sour cream.

- ESPECIALES DE DOMINGOS Y FESTIVOS -

- Ajiaco Santafereño \$29.000**
plato típico Cundiboyacense, hecho a base de papa, pollo desmenuzado y crema de leche, acompañado con aguacate, arroz.
- Conejo Provenzal \$44.000**
Suave carne marinada con especias y servido sobre una salsa mediterránea de tomates, aceitunas y pimentones, acompañado de verdura thai y papa sour cream.
- Mute Santandereano \$29.000**
Plato típico de la región, hecho con variedad de carnes y verduras acompañado de chorizo, yuca al vapor y ensalada fresca.
- Paella Mixta \$49.000**
Plato tradicional español, servido con camarones, frutos del mar, cerdo, pollo y chorizo, acompañado de pan o patacón.



MENÚ DE BEBIDAS Y POSTRES

- BEBIDAS NATURALES -

Jarra De Limonada	\$20.000
Jarra De Naranjada	\$24.000
Jugo Natural (Agua)	\$7.000
Jugo Natural (Leche)	\$8.000
Limonada (Azúcar O Panela)	\$5.000
Limonada Coco O Cereza	\$9.500
Limonada Mango O Yerbabuena	\$8.000
Naranjada	\$6.000

- AGUA Y GASEOSAS -

Botella De Agua (O Con Gas)	\$5.000
Gaseosa Coca-Cola Cero Pet	\$5.500
Gaseosa Postobón 350ml (O Bretaña) ..	\$5.000

- CERVEZAS -

Cerv. Águila	\$5.500
Cerv. Águila Light	\$6.000
Cerv. Club Colombia (Dorada O Roja) .	\$6.000
Michelada	\$8.000

- POSTRES -

Cuajada Con Melado	\$9.000
Fresca cuajada cubierta con melado de panela.	
Cuajada Con Dulce De Mora	\$9.000
Servida con una cobertura de salsa de mora.	
Cuajada Suprema	\$11.000
Servida con frutos rojos, cubierta en crema de leche azucarada y salsa de chocolate.	
Cuajada Con Arequipe	\$11.000
Servida con arequipe, cubierta en crema de leche azucarada y salsa de chocolate.	
Brevas Con Arequipe	\$12.000
Servidas con arequipe, cubiertas en crema de leche azucarada y salsa de chocolate.	
Fresas Con Cremas	\$12.000
Servidas con crema de leche azucarada y salsa de chocolate.	

- PORCIONES PARA ONCEAR -

Cuajada O Queso De Hoja	\$3.000
Mantecada O Pan Foccacia	\$3.000

- BEBIDAS CALIENTES -

Aromática	\$5.000
Aromática natural, con yerbas, limón y dulce de mora.	
Agua Aromática Completa	\$12.000
Aromática natural, acompañada con queso o cuajada, pan artesanal y mantecada tradicional.	
Agua De Panela	\$4.000
Agua de panela caliente con anís.	
Agua De Panela Completo	\$10.500
Acompañada con queso o cuajada, pan artesanal y mantecada tradicional.	
Café En Leche	\$5.000
Café en leche caliente espumoso y sin dulce.	
Café Con Leche Completo	\$11.500
Acompañada con queso o cuajada, pan artesanal y mantecada tradicional.	
Capuchino	\$6.500
Capuchino espumoso, decorado con salsa de chocolate.	

Capuchino Completo **\$14.000**
Acompañada con queso o cuajada, pan artesanal y mantecada tradicional.

Chocolate **\$6.000**
Chocolate hecho con leche caliente y canela.

Chocolate Completo **\$13.500**
Acompañado con queso o cuajada, pan artesanal y mantecada tradicional.

Tinto **\$4.000**
Café de cuncho sin dulce.

Tinto Completo **\$11.500**
Acompañada con queso o cuajada, pan artesanal y mantecada tradicional.

- COCTELES -

Alexander **\$16.000**
Brandy, crema de cacao, crema de leche y canela.

Amor Ardiente **\$16.000**
Granadina, limón, crema de leche batida y almíbar.

Cuba Libre **\$16.000**
Ron, Coca-Cola y zumo de limón.

Destornillador **\$16.000**
Vodka y jugo de naranja.

El Sabio **\$16.000**
Crema de menta, ron blanco, triplesec, dulce de mora y almíbar.

El Siete Cueros **\$16.000**
Ginebra, crema de menta, crema de leche y almíbar.

Labios De Negra **\$16.000**
Vodka, licor de durazno, zumo de limón, leche batida y almíbar.

Margarita **\$16.000**
Tequila, triplesec y zumo de limón.

Papa Doctor **\$16.000**
Kalua, triplesec y crema de whisky.

- BEBIDAS CALIENTES CON LICOR -

Canelazo **\$11.000**
Agua de panela caliente, aguardiente y canela.

Carajillo Del Mortiño **\$6.500**
Café caliente con anís, aguardiente y melado de panela.

Café Don Francisco **\$6.500**
Café caliente, canela, licor de cacao, crema de leche y azúcar al gusto.

Café De Cura Romero **\$6.500**
Café caliente, brandy, canela y melado de panela.

Café Don David **\$6.500**
Café caliente crema de whisky, canela.

El Obispo **\$15.000**
Brandy, amaretto y ron, servidos en leche caliente y canela.

Nieblazo **\$11.000**
Agua de panela caliente, ron y canela.

- LICORES -

Botella De Aguardiente **\$38.000**

Litro De Aguardiente **\$65.000**

Trago De Aguardiente **\$8.000**

Trago De Ron **\$8.000**

- VINOS -

Botella Gato Negro **\$65.000**

Botella La Huerta **\$45.000**

Copa De Sangría **\$16.000**

Copa De Vino Caliente **\$15.000**

Copa De Vino De La Casa **\$14.000**

Vino De La Casa **\$38.000**

Jarra De Sangría (8 Copas) **\$50.000**

Jarra De Vino Caliente (6 Copas) **\$45.000**