



Fidelina

Las comidas





A mi abuela

Nuestra abuela nace un día soleado en 1937, una mujer berraca y pujante que crió y veló siempre por sus 11 hijos.

"venga mijito le sirvo el almuercito para que quede bien llenito" frases típicas de mi abuela que siempre se escuchan en su casa, mujer llena de fuerza, amor, esperanza y alegría, madre y abuela amorosa que nunca deja salir a sus hijos ni a sus nietos de casa sin antes darles una bendición.

Fidelina casa restaurante es un homenaje a nuestra abuela.





Las bobaditas

BUÑUELOS DE FRÍJOL \$ 21.900

Deliciosos buñuelos rellenos de carne desmechada, queso y el mejor frijol antioqueño.
3 unidades.

Bean fritters:

Delicious fritters made from shredded beef and the best colombian beans.

3 units.

EMPANADITAS \$ 17.900

Ricas empanaditas de iglesia acompañadas con ají.

8 unidades.

Empanadas:

Basket of mini empanadas.

8 units.

PALITOS DE QUESO \$ 18.900

Ricos deditos con queso, acompañados de salsa dulce.

8 unidades.

Palitos de Queso:

Cheese sticks,

8 units





Las bobaditas

NACHOS **\$ 37.900**

Totopos con frijol refrito con carne, guacamole, pico de gallo y queso cheddar.

Nachos:

Salsa, Guacamole, refried beans, home beef

TABLA MIXTA **\$ 69.900**

Para 2 personas.

Chicharron, ceviche de chorizo, trozos de res, papas a la francesa, arepitas fritas.

CEVICHE DE CHICHARRÓN..... **\$ 56.000**

Trozos de chicharrón crujiente hechos al horno marinados en picadillo de vegetales y limón.

Pork belly ceviche:

Crunchy pork belly wedges baked in house, marinated in mixed vegetables and lime.





Menu infantil

NUGGETS DE POLLO **\$ 38.900**

Nuggets de pollo apanado acompañado con papas a la francesa o rústicas.

Incluye: postre y juguete.

*Chicken nuggets:
Chicken nuggets and potato chips.
Includes dessert and toy.*

Postre

COPA DE HELADO

Delicioso helado de vainilla acompañado con salsa de chocolate.

*Ice cream:
Delicious vanilla ice cream dressed in chocolate dip.*





Las cazuelas

CAZUELA DE FRÍJOL \$ 29.900

Deliciosos frijoles con maicitos, platanitos maduros, trocitos de chicharrón, ripio de papa, acompañado con arroz, arepa y aguacate.

Bean casserole:

Delicious beans with corn, sweet plantains, pork belly wedges, crushed chips, with rice and corncake.

CAZUELA MEXICANA \$ 51.900

Clásica preparación a base de frijol verde acompañado pico de gallo, pollo, tocino, aguacate, maíz tierno y totopos .





Los casa sola

Crepes

ROPA VIEJA **\$ 29.900**

Carne desmechada, salsa criolla y mozzarella, acompañado de chips mixtos.

Ropa vieja:

Shredded beef, homemade sauce and mozzarella, with mixed chips.

POLLO - CHAMPIÑONES **\$ 29.9 00**

Pollo, champiñones y salsa demiglace, acompañado de chips mixtos.

Mushroom chicken:

Chicken, mushroom, demi glace sauce, with mixed chips.



Salsas ►



Los casa sola
"Cómase esto aquí mijito para que no lo vea nadie"

Salsas

- **Chimichurry:**

Base de perejil, ajo, hierbas y aceite.

Parsley, garlic, herbs and olive oil.

- **Salsa hogao:**

Cebolla, tomate, ajo y achiote.

Onion, tomato, garlic, annatto.

- **Salsa bechamel:**

Clásica salsa blanca con el toque de Fidelina.

Classic white sauce with Fidelina's touch.

- **Salsa chucrut:**

Clásica preparación alemana a base de repollo morado encurtido.

Sauce made from fermented german cabbage.





Hamburguesas

MEXICANA **\$ 34.900**

Medallón de carne con pico de gallo, guacamole, sour cream, salsa fidelina, pan artesanal, guarnición a elección: Nachos, papas a elección.

Mexican:

Beef patty, pico de gallo, guacamole, sour cream, fidelina sauce, home bread, with a Choice of Nacho or potatoes.

AMERICANA **\$ 41.900**

Medallón de carne con queso cheddar, tocineta crocante, cebolla caramelizada, lechuga, salsa fidelina, pan artesanal, acompañado con papas a elección.

American:

Beef patty, cheddar cheese, crunchy bacon, caramelized onions, lettuce, fidelina sauce, home bread, with potato.

PAISA **\$ 36.900**

Medallón de carne con queso mozzarella, chicharrón crocante, aguacate, pasta de frijoles, salsa fidelina, trocitos de maduro, lechuga, pan artesanal, acompañado con papas a elección.

Paisa:

Beef patty, mozzarella cheese, crunchy pork belly, lettuce, bean pastem fidelina sauce, sweet plantain wedges, home bread, with potato.

MARRANERA **\$ 38.900**

Deliciosa hamburguesa de costilla de cerdo con tocineta Fidelina, queso cheddar y pepino, acompañada de papas a elección.





Platos fuertes

TRUCHA RELLENA SOBRE \$ 39.900 **ESPEJO DE PURÉ DE COLIFLOR**

Nuestra pesca del día se convirtió en un delicioso plato. Rellenamos la trucha con espinaca, mozzarella y jamón serrano, y la acompañamos con un suave y perfumado puré de coliflor.

*Stuffed trout over cauliflower puree:
Trout stuffed with spinach, mozzarella and ham, with cauliflower puree.*

PASTAS MARINERAS \$ 43.900

Pasta corta o larga en una mezcla de mariscos y tomates italianos. Contiene: almejas, camarones y anillos de calamar.

*Sailor pasta:
Short or long pasta in a seafood and italian tomatoes mix, with mussels, craves, and calamari.*





Platos fuertes

POLLO A LA GENOVESA \$ 39.900

Churrasquitos de pollo a la plancha bañados en una salsa a base de tocineta hecha en casa, champiñones y vino blanco. Acompañados con papitas criollas.

Genovese Chicken:

Chicken thighs bathed in sauce made from bacon, mushrooms, white wine and cream, with creole potatoes.

POLLO CON CIRUELAS \$ 39.900 Y MANZANA

300 gr de pollo en una preparación con ciruelas y manzanas que hacen la mezcla perfecta entre lo dulce y salado.

**300 gr of chicken in a preparation with plums and apples that make the perfect mix between sweet and salty.*

PLATO OCULTO DEL CHEF \$ 41.900

Pregúntale a tu mesero por el plato oculto del chef del día de hoy.

Cada mes tendremos un plato diferente.

Mystery Dish:

Ask the server about today's mystery dish, everyday it changes.





Platos Italianos

PASTA CARBONARA \$ 34.000

Clásica preparación de salsa blanca con trozos de tocino crocante hecho en casa.

**Classic preparation of white sauce with pieces of*

PASTA BOLOÑESA \$ 28.500

Clásica preparación de pasta larga con salsa napolitana y carne.

**Classic preparation of long pasta with Neapolitan sauce and meat.*

LASAGNA A LA ASPROMONTE \$ 30.600

Lasagna con un sabor terrenal de carne mechada con setas del bosque, un plato que tienes que probar.

**Lasagna with an earthy flavor of shredded meat with forest mushrooms, a dish that you have to try.*

CANNELLONI A LA FLORENTINA \$ 24.000

Deliciosa preparación relleno de queso ricota, espinaca y salsa napolitana con queso parmesano

**Delicious preparation stuffed with ricotta cheese, spinach and napolitan sauce with parmesan cheese.*





Las carnes

CHURRASCO FIDELINA **\$ 62.000**

300 gr en corte mariposa en su termino, acompañado de ensalada de la casa.

*Fidelina Churrasco
300 gr butterfly cut, with salad.*

BABY BEEF **\$ 61.000**

Deliciosa carne de 250 gr en salsa baby acompañado con ensalada de la casa y papas a elección.

*Baby beef:
Beef in baby sauce , with potatoes.*

PUNTA DE ANCA **\$ 59.000**

Carne de 300 gr. acompañada de ensalada de la casa y papas a elección.

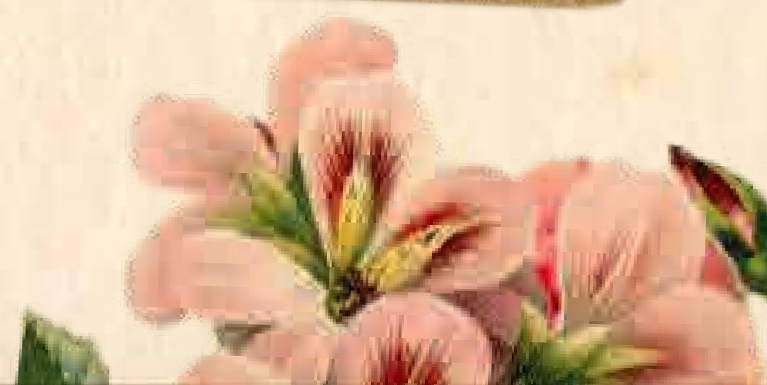
*HANK TIP:
Accompanied by salad and potatoes.*

COSTILLAS EN BBQ **\$ 48.900** **DE MORA**

Deliciosas costillas acompañadas con mazorca y ensalada; toda una delicia para tu paladar.

“

Mijit@ recuerda que mis carnes vienen en corte grueso y para que queden bien preparaditas requieren mas tiempo en la parrilla, por lo tanto te pido paciencia.





Platos vegetarianos

CREPE DEL BOSQUE \$ 28.500

Mezcla de champiñones, berenjena y zucchini, acompañado de chips mixtos.

Forest Crepe:

Mushroom mix, eggplant and zucchini, with mixed chips.

HAMBURGUESA VEGETARIANA... \$ 31.900

Preparación especial a base de avena y un delicioso húmus de remolacha con lechuga. acompañado con papas a elección.

Vegetarian burger:

Made out of oatmeal, humus, radish with waldorf lettuce, with potatos.

PASTAS PRIMAVERA \$ 32.900

Pasta corta o larga en una fresca preparación en salsa blanca con zucchini, espinacas, champiñon y tomate cherry con un toque de la casa y mozzarella.

Spring pasta:

Long or short pasta made in white sauce with zucchini, spinach mushroom, cherry tomato with mozzarella.





Los postres

BUÑUELOS DE BANANO \$ 16.000 CON HELADO

Deliciosos buñuelos de banano bañados con helado y fresas.

TERRARIO \$ 16.300

Cremoso de milo con una capa de bizcocho, tierra de chocolate, arándanos y fresas.

MORAS BORRACHAS \$ 16.300

Bizcocho con moras marinadas en licor y ganache de chocolate, acompañada de almendras y marañones tostados.





Otras cositas

Adiciones

NACHOS	\$ 6.000
QUESO	\$ 6.000
POLLO	\$ 15.000
CHORIZO	\$ 11.400
TOCINETA	\$ 15.000
CAMARONES	\$ 25.000
CARNE DESMECHADA	\$ 16.000
CARNE DE HAMBURGUESA	\$ 16.000

Adiciones de salsas

SALSA CRIOLLA	\$ 5.400
SOUR CREAM	\$ 6.000
GUACAMOLE	\$ 6.000
CHEDDAR	\$ 6.000
SALSA BBQ	\$ 6.000



De la nevera

Jugos



MARACUYÁ	\$ 11.900
BOCADILLO	\$ 11.900
MANGO MADURO	\$ 11.900
GUANABANA	\$ 11.900

Limonadas

NATURAL	\$ 12.900
LYCHEE	\$ 12.900
CILANTRO	\$ 12.900
HIERBA BUENA	\$ 12.900
LIMONADA DE COCO	\$ 12.900

Varios

GASEOSAS	\$ 8.900
SODA MICHELADA	\$ 10.900
AGUA SIN GAS	\$ 6.900
AGUA TÓNICA	\$ 17.500



De la nevera

Sodas saborizadas

FRUTOS ROJOS	\$ 15.000
FRUTOS AMARILLOS	\$ 15.000
EXPLOSIÓN DE MORA	\$ 15.000
LYCHEE Y FLOR DE JAMAICA ..	\$ 17.500
TAMARINDO, CHILE Y FLOR DE JAMAICA	\$ 15.000
LULO	\$ 15.000
HIERBA BUENA	\$ 15.000
MANGO BICHE	\$ 15.000





Sangrias

SANGRÍA DOÑA FIDELINA LYCHEES Y FLOR DE JAMAICA.. \$ 106.500

Refrescante mezcla de sabores a base de vino blanco, con una deliciosa reducción de lychees y flor de Jamaica, acompañado con lychees, fresas, uvas y naranja.

SANGRÍA DON RAFAEL FRUTOS AMARILLOS \$ 100.900

Aromática y frutal mezcla de vino blanco con sirope de frutos amarillos y acompañada de durazno y mango.

SANGRÍA ROSITA \$ 100.900

Deliciosa bebida a base de vino rosado con jugo de arandanos y acompañado de fresas y manzana roja.

SANGRÍA DON TINTON \$ 100.900

Aromática bebida a base de vino tinto con un toque de jugo de naranja, acompañado de fresas, uvas y manzana verde.



Vinos

TINTO DE VERANO (COPA) \$ 24.500

Vino Tinto

Botella

VINO CONQUESTA MERLOT..... \$ 88.000

VINO CONQUESTA CABERNET \$ 88.000

VINO AMERIGO VESPUCCI
MERLOT \$ 88.000

VINO LEYENDA MERLOT \$ 88.000

VINO LEYENDA CABERNET..... \$ 88.000

VINO RESERVA TERRA VEGA
CABERNET SAUVIGNON \$ 97.000

VINO RESERVA TERRA VEGA
MALBEC \$ 97.000

VINO RESERVA CARMENERE \$ 147.000

Piba

VINO LEYENDA CABERNET..... \$ 27.500

VINO LEYENDA MERLOT..... \$ 27.500





Vinos

Vino Rosado

Botella

VINO LEYENDA ROSE	\$ 88.000
VINO RESERVA TERRA VEGA ROSE	\$ 97.000
VINO AMERIGO VESPUCCI ROSE	\$ 88.000

Vino Blanco

Botella

VINO LEYENDA SAUVIGNON BLANC	\$ 88.000
VINO RESERVA TERRA VEGA SAUVIGNON BLANC	\$ 97.000
VINO RESERVA BLANCO	\$ 147.000
VINO AMERIGO VESPUCCI BLANCO	\$ 101.000

Piba

VINO LEYENDA SAUVIGNON BLANC	\$ 27.500
---------------------------------------	-----------





Cócteles Clásicos

GIN & TONIC GORDON'S \$ 29.500

(Lychee / Fresa / Pepino / Maracuyá)

MARGARITA \$ 27.500

MOJITO BACARDI \$ 27.500

REFAJO MEREKUMBE \$ 41.900

Refajo tradicional con maracuya.

TABLA DE MARGARITAS \$ 111.900

(Lulo / Tamarindo / Mango Biche /
Maracuyá / Fresa)

TABLA DE MOJITOS \$ 111.900

(Lulo / Mango Biche / Maracuyá /
Fresa / Lychee)

Los recomendados de Mi Casa

LA LULADA \$ 29.500

La mezcla perfecta entre el tradicional lulo
y vodka.





Cócteles



TEMBLEQUE \$ 26.500

Limonada libanesa (pepino y melón) acompañada con Ron Medellín, hierbabuena y zumo de limón, una bebida muy refrescante.

CATAPLÚN \$ 37.500

Una margarita única y deliciosa a base de Tequila acompañado de nuestro sirope de tamarindo con zumo de limón.

PATATUZ \$ 26.500

Granadina, fresa y un poco de brandy combinada con su base de vodka y un toque de limón, sabores únicos y frutales para acompañar cualquier comida.

BERRIETAS \$ 37.500

Base de ginebra, vodka, tequila y ron blanco armonizado con jengibre, jugo de arandanos y manzana verde para crear una bebida con carácter.



Cócteles

CURRUCUTU **\$ 32.900**

Las paleticas de doña Fidelina hechas con mango biche, tajín y pimienta negra con base de vodka, ginebra y ron blanco y lo que no puede faltar para una paletica de mango biche: zumo de limón.

PISPIRISPI **\$ 29.500**

Deliciosa combinación de lulo, limon y jengibre, a base de ron Bacardí que crean un balance frutal y refrescante en tu paladar.





Las Frias

Nacionales

AGUILA LIGHT	\$ 10.900
CLUB COLOMBIA	\$ 11.900
CLUB COLOMBIA NEGRA	\$ 13.000
CLUB COLOMBIA ROJA	\$ 13.000

Importadas

CORONA	\$ 17.000
--------------	------------------

CERVEZAS ARTESANALES



4 HERMANOS

BLONDIE ALE

Aroma: Suave y ligero
Gusto: Fresco y ligero
Cuerpo: Bajo

5 % DE ALCOHOL
\$18.000

IRIS RED ALE

Aroma: Suave y ligero
Gusto: Caramelo
Cuerpo: Medio

5 % DE ALCOHOL
\$18.000

GULIPA

Aroma: Gulupa
Gusto: Amarga y refrescante
Cuerpo: Alto

6 % DE ALCOHOL
\$18.000



4 S

PORTER

Aroma: Maltas tostadas con carácter
Gusto: Chocolate amargo y café
Cuerpo: Alto

6,4 % DE ALCOHOL
\$18.000

RED ALE

Aroma: Frutos rojos
Gusto: Dulce maltoso
Cuerpo: Medio alto

4,7 % DE ALCOHOL
\$18.000

SAISON

Aroma: Citricos naturales
Gusto: Ligeramente lupulada y especiada
Cuerpo: Ligero

6,4 % DE ALCOHOL
\$18.000



Whisky y crema de whisky

WHISKY JACK DANIEL'S TRAGO	\$ 14.900
WHISKY OLD PARR MEDIA	\$ 168.500
WHISKY OLD PARR TRAGO	\$ 16.500
BAILEYS MEDIA	\$ 70.900
BAILEYS TRAGO	\$ 10.500

Ron y aguardiente

AGUARDIENTE TAPA ROJA MEDIA	\$ 51.900
AGUARDIENTE TAPA AZUL MEDIA	\$ 55.500
RON MEDELLÍN TRAGO	\$ 9.000
RON MEDELLÍN 8 AÑOS MEDIA	\$ 85.000
RON VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS MEDIA	\$ 57.900

Otros destilados

VODKA ABSOLUT MEDIA	\$ 89.900
VODKA ABSOLUT TRAGO	\$ 13.900
GINEBRA GORDON'S TRAGO	\$ 11.500
TEQUILA JOSE CUERVO TRAGO	\$ 11.900