



---

# *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** ----- \$ 21.900

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, pollo, chorizo, trozos de res, papa criolla, arepitas fritas y mazorca.

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

Trozos de chicharrón crujiente hechos al horno marinados en cebolla acevichada y limón, acompañado de maiz gigante y tostones de platano.

*Pork belly ceviche:*

*Crunchy pork belly wedges baked in house, marinated in onion and lime.*





# Menu infantil

## **NUGGETS DE POLLO ----- \$ 21.300**

Nuggets de pollo apanado acompañado con papas a la francesa.

*Chicken nuggets:  
Chicken nuggets and potato chips.*





# Las cazuelas

## CAZUELA DE FRÍJOL \_\_\_\_\_ \$ 37.000

Deliciosos frijoles con carne mechada, platanitos maduros, trocitos de chicharrón, acompañado con arroz, arepa y aguacate.

*Bean casserole:*

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





# Los casa sola

## Crepes Crespolinis

**ROPA VIEJA ----- \$ 29.900**

Carne desmechada, salsa criolla y mozzarella.

*Ropa vieja:*

*Shredded beef, homemade sauce and mozzarella.*

**POLLO - CHAMPIÑONES ----- \$ 30.9 00**

Pollo, champiñones y salsa demiglace.

*Mushroom chicken:*

*Chicken, mushroom, demi glace sauce.*





# Hamburguesas

## **MEXICANA** ----- **\$ 34.900**

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

*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 francesa, lechuga, salsa fidelina, pan artesanal, acompañado con papas a la francesa.

*American:*

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

## **PAISA** ----- **\$ 41.900**

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

*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 pepinillo, acompañada de papas a la francesa.





# Platos fuertes

## **TRUCHA RELLENA SOBRE ----- \$ 49.900** **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, choritos 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**

300 gr de 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.*

## **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*

## **CANNELLONI A LA \_\_\_\_\_ \$ 24.000 FLORENTINA**

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 y papas a la francesa.

*Fidelina Churrasco*

*300 gr butterfly cut, with salad and french fries.*

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

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

## **FILET MIGNON \_\_\_\_\_ \$ 50.000**

Deliciosa preparación de solomito envuelto en tocino, bañado en salsa de champiñones.

“

Mijito 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, bocoli 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 hùmus de remolacha con lechuga. acompañado con papas a elección.

*Vegetarian burger:*

*Made out of oatmeal, humus, radish with waldorf lettuce, with potatoes.*

## **PASTAS PRIMAVERA** ----- \$ 32.900

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

*Spring pasta:*

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





# Los postres

## **VOLCAN DE CHOCOLATE --- \$ 22.000**

Delicioso volcan relleno de chocolate,  
acompañado con helado.

## **VOLCAN DE AREQUIPE ----- \$ 22.000**

Delicioso volcan relleno de arequipe,  
acompañado con helado.

## **POSTRE OCULTO ..... \$ 22.000**

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



# Cafés



CAFÉ AMERICANO	-----	\$	4.900
CAFÉ ESPRESSO	-----	\$	4.000
CAFÉ LATTE	-----	\$	6.900
CAPUCHINO	-----	\$	6.900





# Otras cositas

## Adiciones

NACHOS 60 GR	\$ 8.000
QUESO MOZZARELLA 50 GR	\$ 8.000
QUESO CHEDAR 60 GR	\$ 10.000
POLLO 120 GR	\$ 17.000
CHORIZO 120 GR	\$ 13.400
TOCINETA 30 GR	\$ 17.000
CAMARONES 100 GR	\$ 27.000
CARNE DESMECHADA 150 GR	\$ 18.000
CARNE DE HAMBURGUESA 120 GR	\$ 18.000

## 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

## Limonadas

NATURAL	-----	\$ 12.900
LYCHEE	-----	\$ 12.900
CILANTRO	-----	\$ 12.900
LIMONADA DE COCO	-----	\$ 12.900

## Varios

GASEOSAS	-----	\$ 8.900
SODA MICHELADA	-----	\$ 10.900
AGUA MANANTIAL CON Y 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
MANZANA VERDE -----	\$ 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 mango, maracuya y naranja.

## **SANGRÍA ROSITA \_ \_ \_ \_ \_ \$ 100.900**

Deliciosa bebida a base de vino rosado acompañado de fresas y manzana.

## **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 LEYENDA MERLOT \_ \_ \_ \_ \_ \$ 88.000

VINO LEYENDA CABERNET \_ \_ \_ \_ \$ 88.000

VINO RESERVA TERRA VEGA  
MALBEC \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \$ 97.000

VINO CUENCA DE LOS ANDES  
CABERNET \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \$ 88.000

VINO CUENCA DE LOS ANDES  
MERLOT \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \$ 88.000

VINO VIENTOS DEL SUR  
CABERNET \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \$ 88.000

### Pibas

VINO LEYENDA: \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \$ 27.500  
CARMENIERE, MERLOT,  
SAUVIGNON BLANC





# Vinos

## Vino Rosado

### Botella

VINO LEYENDA ROSE ----- \$ 88.000

## Vino Blanco

### Botella

VINO LEYENDA  
SAUVIGNON BLANC ----- \$ 88.000





## *Cócteles Clásicos*

**GIN & TONIC GORDON'S \_\_\_\_\_ \$ 29.500**

(Lychee / Fresa / Pepino / Maracuyá)

**MARGARITA \_\_\_\_\_ \$ 27.500**

**MOJITO BACARDI \_\_\_\_\_ \$ 27.500**

**TABLA DE MARGARITAS \_\_\_\_\_ \$ 134.000**

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

**TABLA DE MOJITOS \_\_\_\_\_ \$ 123.000**

(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 combinada con su base de vodka y un toque de limón, sabores únicos y frutales para acompañar cualquier comida.

## **BERRIETAS** \_\_\_\_\_ \$ 49.000

Base de ginebra, vodka, tequila y ron blanco 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