



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.

Incluye jugo de maracuya o limonada de coco.

*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

Limonadas

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