



# Monteluna Restaurante- Centro de eventos

*En Monteluna sabemos que te gustan  
diferentes tipos de cocina, escoge y arma tu  
experiencia gastronómica como prefieras!*

Calle 127 C # 1 – 40 ESTE NIT: 900 975 563-3  
Celular: 320 841 96 00 – 319 444 41 66



 @MontelunaBogotá

 @montelunabogota



MONTELUNA



# **-BRUNCH-** ALL YOU CAN EAT



## **Trío de quesos**

Arepa de chíá con queso paipa, arepas blancas con queso campesino, arepas de choclo con queso mozzarella, acompañado de sour cream y hogao.

## **Huevos al horno con pesto de menta**

## **Huevos en la preparación que escojan**

## **Barra de cereal**

Yogurt artesanal, fruta picada, consome de costilla, jugos naturales, calentado paisa, huevos a la minuta.

# **-BRUNCH-** ALL YOU CAN EAT



**Acompañamiento de bebidas calientes**

Café y té

**Tostadas francesas**

**Pancake de frutas**

**Jugo**

Naranja, mandarina, maracuya, fresa o mora

**Valor por persona:**

**\$ 70.000**



## **-ENTRADAS- POR PERSONA**



### **Ceviche de chicharrón**

Panceta con ají amarillo, cebolla morada y tomate cherry.

**\$ 20.000**

### **Ceviche Típico**

Trozos de pescado marinados en leche de tigre, cilantro, ají, limón y cebolla; servidos en corteza de maracuyá

**\$ 34.000**

### **Causa Limeña**

Puré de papa amarilla con aguacate, tomate cherry y germinados; puede acompañarse también de pollo o camarones.

**\$ 23.000**

# **-ENTRADAS-** PARA COMPARTIR



## **Trilogía de Empanadas**

Sancocho y vegetariana

**\$ 20.000**

## **Canasticas de Plátano**

Rellenas de ceviche de champiñones

**\$ 22.000**

## **Canoas de Lechuga**

Rellenas de ropa vieja y queso

**\$ 20.000**

## **Brochetas de pollo o carne**

**\$ 19.000**

## **Croquetas de yuca**

Acompañadas de mayonesa de cilantro

**\$ 17.000**



## **-PLATO FUERTE-**



### **Arroz Monteluna**

Arroz verde con carne de res, cerdo,  
pollo y verduras

**\$ 38.000**

### **Churrasco**

Acompañado de arroz, ensalada y papas  
confitadas

**\$ 50.000**

### **Pescado Bijao**

Acompañado con arroz de coco y  
patacón.

**\$ 48.000**

### **Pechuga a la Parrilla**

Acompañado de papas confitadas y  
ensalada de la casa

**\$ 46.000**

# -EXPERIENCIA BBQ-



## **Parrillada de Res**

Lomo de res, papa sour cream, mazorca, arepa boyacense, costillas de cerdo, morcillitas, choricitos y guacamole

**\$ 60.000**

## **Parrillada Típica**

Chunchullo, morcilla, chorizo, plátano asado, papa criolla, costillitas de cerdo, carne de res, lomo de cerdo y pollo

**\$ 78.000**



## **-MENÚ-**



### **Lomo Saltado**

Carne de ternera al wok con cebolla morada, ají amarillo, vinagre tinto o blanco, tomate y especias

**\$ 48.000**

### **Pescado a la Plancha**

Mero con salsa a base de ajíes peruanos con cebolla, tomate y cilantro. Acompañado de yuca frita, y arroz blanco

**\$ 50.000**

### **Filete de Corvina**

A la plancha, acompañado de verduras salteadas, papas francesa o arroz

**\$ 54.000**

### **Salmón Teriyaki**

Salmón noruego a la parrilla, marinado en salsa de ajo con jengibre; acompañado de ensalada de la casa y dos acompañamientos de su preferencia

**\$ 60.000**

# **-MENÚ-** INFANTIL



## **Mini Hamburguesitas**

Acompañadas de papas carita feliz

**\$ 20.000**

## **Mini Wraps**

Tres wraps rellenos de jamón y queso, pollo y fruta.

**\$ 22.000**

## **Pernilitos Broaster**

Acompañados de papas carita feliz

**\$ 22.000**



## **-ADICIONALES-**



### **Ensalada de la Casa**

Lechuga, Tomate, Zanahoria, Cebolla y Maicitos

**\$ 8.000**

### **Papa Confitada**

**\$ 10.000**

### **Anillos de Cebolla**

**\$ 11.000**

### **Papa Francesa**

**\$ 8.000**

### **Papa Sour Cream**

**\$ 8.000**

### **Porción de Aguacate**

**\$ 6.000**

# -POSTRES-



**Torta de Almojábana**

**\$ 14.000**

**Torta de Naranja con Helado**

**\$ 17.000**

**Mousse de Maracuyá**

**\$ 14.000**

**Torta de Vainilla**

**\$ 14.000**

**Torta Rocío de Amapola**

**\$ 14.000**



## **-BEBIDAS-**



### **Jugos Naturales en Agua**

Lulo, maracuyá, fresa, mora o mango

**\$ 7.000**

### **Jugos Naturales en Leche**

Lulo, maracuyá, fresa, mora o mango

**\$ 9.000**

### **Lulada**

**\$ 12.000**

### **Flor de Jamaica**

**\$ 8.000**

### **Limonada de Natural**

**\$ 7.000**

### **Limonada Cerezada**

**\$ 9.000**

### **Limonada de Hierbabuana**

**\$ 9.000**

### **Gaseosa**

**\$ 6.000**

### **Botella de Agua**

**\$ 5.000**

# -CAFÉS-



## **Carajillo**

Café de origen con aguardiente

**\$ 9.000**

## **Café Irlandés**

Café de origen con crema de whisky

**\$ 9.000**

**Adición de leche de almendras**

**\$ 2.000**

## **Café Americano**

**\$ 5.000**

## **Café Espresso**

**\$ 5.000**

## **Macchiato**

**\$ 5.000**

## **Capuchino**

**\$ 8.000**

## **Café Latte**

**\$ 8.000**



## **-LICORES- CERVEZA**



**Cerveza Nacional**

**\$ 8.000**

**Cerveza Importada**

**\$ 14.000**

**Cerveza Corona**

**\$ 11.000**

# -LICORES-

WHISKY, GINEBRA,  
AGUARDIENTE



## WHISKY

Whisky Buchanan's 12 años

\$ 225.000

## GINEBRA

Botella de Ginebra Gordon's

\$ 138.000

Botella de Ginebra Tanqueray

\$ 238.000

## AGUARDIENTE

Botella de Aguardiente Antioqueño

\$ 113.000



## **-LICORES- VINO Y OTROS**



### **VINO**

Botella de Vino Tinto Chileno

**\$ 88.000**

Botella de Vino Malbec Argentino

**\$ 113.000**

Botella de Vino Blanco Argentino

**\$ 106.000**

### **OTROS**

Refajo de la Casa

**\$ 31.000**

# **-COCTÉLES-**

## SANGRÍAS



**Jarra de Sangría Rosada Espumosa**

**\$ 120.000**

**Jarra de Sangría Rosé Lychee**

**\$ 111.000**

**Media Jarra de Sangría Rosé Lychee**

**\$ 68.000**

**Media Jarra de Sangría Rosé**

**\$ 109.000**

**Media Jarra de Sangría Rosé**

**\$ 66.000**

**Jarra de Sangría Aguardiente**

**\$ 103.000**



## **-COCTÉLES-**



### **TRADICIONALES**

Mojito Tradicional	\$ 27.000
Margarita Tradicional	\$ 27.000
Dry Martini	\$ 35.000

### **DE AUTOR**

Detox Tequila	\$ 23.000
Magic	\$ 23.000
Refajo de Piña	\$ 23.000

### **VÍRGENES**

Mojito Virgen	\$ 18.000
Magic Virgen	\$ 18.000



# Monteluna Restaurante- Centro de eventos

Calle 127 C # 1 – 40 ESTE NIT: 900 975 563-3

Celular: 320 841 96 00 – 319 444 41 66

**ANDRES CARVAJAL**

Director de eventos

**CELULAR: 3194444166**



 @MontelunaBogotá

 @montelunabogota



MONTELUNA