



# 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"**

Porque sabemos que te gusta probar diferentes bocados, disfruta toda nuestra carta de brunch que hemos diseñado para ti con nuestro especial "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, consomé de costilla, jugos naturales, calentado paisa, huevos a la minuta.





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

Porque sabemos que te gusta probar diferentes bocados, disfruta toda nuestra carta de brunch que hemos diseñado para ti con nuestro especial "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***



MONTELUNA



## **-BRUNCH- PLATOS FUERTES**



**Chilacos** Carnaval proveniente de la cultura prehispánica Azteca, ponemos sobre tu plato totopos de maíz, pollo deshebrado, chorizo, huevos al gusto, aguacate, tatemada de tomates y chiles secos (un poco picantes) \$ 24,000

**Calentado** La abuela siempre decía que el calentao era una parte primordial en los desayunos, prueba el nuestro con frijol rojo, maíz, pollo deshebrado, madurito, hogao y huevo frito. \$ 20,000



## **-BRUNCH- PLATOS FUERTES**

**Típicos** Huevos revueltos con maíz y tocineta, acompañados de hogao y la arepa consentida de Alonso. \$ 17,000

**Pochados** ¡Que no te lo cuenten! Aunque aparentemente son muy sencillos, estos son los huevos recomendados de la casa. Sobre pan de cereales, acompañado de cherry, aguacate y aceite de oliva. \$ 20,000

**Cazuela** Huevos troceados con arepa blanca, acompañados de hoja de albaca para aromatizar, pan y queso parmesano gratinado \$ 17,000

**Pruébalos también rancheris con chorizo, pollo y salsa de tomates asados.** \$ 19,000





## **-BRUNCH- PA' LOS CHINOS**

**Mini brunch** Mini bowl de frutas, bebida pequeña, huevo frito, papas doradas, chorizo y ensalada de tomates cherry. \$ 16,000

**Tostaditas** Panes mojaditos en una mezcla de leche y esencia de vainilla, acompañado de dulce de mora, arequipe y miel de abeja \$ 16,000





## **-ENTRADAS-** (POR PERSONA)

Ceviche de chicharròn	\$ 16,000
Trilogía de empanadas (sancocho, árabe, vegetariana)	\$ 16,000
Canasticas de plátano rellenas de ceviche de champiñones	\$ 16,000
Canoas de lechuga con ropa vieja y queso	\$ 15,000
Brochetas de pollo o carne	\$ 16,000
Croquetas de yuca con mayonesa de cilantro	\$ 14,000
Mini picada monteluna para compartir x 2 pax	\$ 35,000





## -ENTRADAS-

<b>Tequeños</b> Rellenos de queso, con guacamole de la casa con toque picante	\$ 18,000
<b>Chicharrón</b> cocido a la olla acompañado de papitas anticucheras y salsa criolla	\$ 21,000
<b>Trío de arepas</b>	\$ 14,000
<b>Ceviche típico</b> , Trozos de pescado marinados en leche de tigre, cilantro, ají, limón y cebolla,, servidos en la corteza del maracuya.	\$ 28,000





## **-SOPAS-**

***Ajiaco Santafereno***

***\$ 25.000***

***Crema Azteca***

***\$ 20.000***





## -PLATOS DE LA CASA-



**Bijao** Pesca del día, envuelta en hoja bijao, arroz con coco y croquetas de plátano

\$37.000

**Morillo** Confitado en sus jugos con salsa de cerveza negra, papas, encurtidos, pétalos de cebolla y ensalada de orgánicos

\$ 40,000

**Pollo zaque** Del barrio obrero, teresita, chichera desde los 12 años, hace la mejor chicha para marinar y acompañarnos de un pollo campesino, puré de papa rústico, cherry, tomate mirasol y brotes de ensalada

\$ 32,000



## **-PLATO FUERTE-**

Diseña y arma el plato ideal según tus gustos con nuestro chef.

**Arroz monteluna**, delicioso arroz verde con carne de res, cerdo, pollo y verduras. \$ 28,000

**Churrasco**, acompañado de arroz, ensalada y papas confitadas. \$ 42,000

**Pescado bijao**. \$ 38,000

**Lomo al trapo para 4 personas**. \$ 150,000

**Pechuga a la parrilla acompañado de papas y ensalada** \$ 36,000

**Baby beef** 250 gr de lomo biche perfumado con alioli casero reposando en una base de pure de camote y ensalada fresca. \$ 48.000



MONTELUNA



## **-EXPERIENCIA BBQ-**

El plan de parrillada con familia y amigos ahora lo puedes hacer con nosotros , parrillar y tardear en un lugar para concetarse con la naturaleza sin salir de la ciudad.

Delicias a la parrilla típicas de nuestro país (la famosa picada de piqueteadero al mejor estilo monteluna: chunchullo, morcilla, chorizo, platano asado, papa criolla, costillitas de cerdo, carne de res, lomo de cerdo y pollo)

*Valor por persona:*  
*Picada para compartir*

\$ 54,000



MONTELUNA



## **-PASTA-**

***Pasta pesto*** Fettuccine en pesto artesanal, camarones, scalops, cherry, aceite de oliva, pan de la casa. \$ 35,000

***Pasta Isabella*** Mezcla de sentimientos encontrados en una pasta acompañado de prosciutto, albahaca fresca, queso ricota, tomates secos, salsa vodka y queso mascarpone \$ 38.000





## -MENÚ-

**Lomo saltado**, carne de ternera al wok junto con cebolla morada, ají amarillo, vinagre tinto blanco, tomate y especias. \$ 40,000

**Pescado a la plancha** en salsa a base de ajíes peruanos con cebolla, tomate y cilantro, acompañado de arroz blanco y yuca frita. \$ 42,000

**Filete de corvina** a la plancha acompañado de verduras salteadas, papa francesa o arroz. \$ 45,000

**Delicias del mar**, Pulpo, calamar y camarón sobre pescado a la plancha, bañados por cremosa salsa de camarón y queso parmesano. \$ 45,000





## -MENÚ INFANTIL-

<b>Mini hamburguesita</b> a la parrilla , acompañada de papa carita feliz	\$ 17,000
<b>Mini wraps</b> (jamón y queso, pollo y frutas) x3	\$ 18,000
<b>Penilitos broster</b> con papas a la francesa	\$ 18,000





## -ADICIONALES-

Papa confitada	\$ 8,000
Ensalada (Lechuga, Tomate, Zanahoria,)	\$ 7,000
Papa Francesa	\$ 7,000
Papa al Vapor con Sour Cream	\$ 7,000
Porción de Aguacate	\$ 5,000





## **-LICORES-**

Cerveza nacional	\$ 6,000
Cerveza importada	\$ 9,000
Cerveza Corona	\$ 11,000
Botella de Whisky Buchanas 12 años	\$ 180,000
Botella de ginebra Gordons	\$ 90,000
Botella de Ginebra Tanqueray	\$ 180,000
Botella de aguardiente Antioqueño	\$ 60,000
Botella de vino tinto Chileno	\$ 60,000
Botella de vino blanco Argentino	\$ 75,000
Botella vino tinto malbec Argentino	\$ 80,000
Refajo de la casa	\$ 25,000





## -CÓCTELES TRADICIONALES-

Mojito Tradicional	\$ 16,000
Caipiriña Tradicional	\$ 17,000
Margarita Tradicional	\$ 18,000
Cuba Libre	\$ 16,000
Dry Martini	\$ 18,000





## **-POSTRES-**

Torta de almojabana con dulce de guayaba	\$ 12,000
Torta de chocolate (Es posible acompañar con helado)	\$ 12,000
Mousse de maracuya	\$ 9,000
Torta de naranja con amapola	\$ 8,000





## **-BEBIDAS-**

Jugos naturales en agua	\$ 5,000
Jugos naturales en leche	\$ 7,000
Gaseosa	\$ 3,000
Botella de agua	\$ 3,000





# 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