



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 \$ 24,000
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)

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





-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



MONTELUNA



-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-

Mini piñas baby con ceviche peruano	\$ 28,000
Cause limeña (pollo, camarones o vegetariana)	\$ 19,000
Chupe de camarones	\$ 21,000
Pollo Capón Chicharrones de pollo marinados en canela china y jengibre acompañado en salsa de limón	\$ 22,000
Tequeños Rellenos de queso, con guacamole de la casa con toque picante	\$ 18,000
Chicharrón cocido a la olla acompañado de papitas anticucheras y salsa criolla	\$ 21,000
Trío de arepas	\$ 14,000
Ceviche típico , Trozos de pescado marinados en leche de tigre, cilantro, ají, limón y cebolla,, servidos en la corteza del maracuya.	\$ 28,000





-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



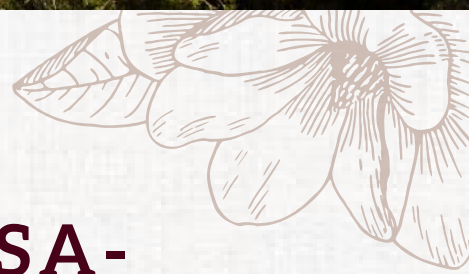
MONTELUNA



-PLATOS DE LA CASA-

- Arroz mar y montaña*** Meloso arroz en salsa de cerveza negra, poleo, cilantro, abahaca, espinaca, zapallo, acompañado de espárragos, pimientos ahumados, cherry, chalaquita, longaniza y costilla criolla \$ 35,000
- Bijao*** Pesca del día, envuelta en hoja bijao, arroz con coco y croquetas de plátano \$ 37,000
- Pesca del día con hiervas de azotea y quinoa*** \$ 35,000





-PLATOS DE LA CASA-

Corte Angus Para los amantes de la carne, \$ 75,000
un corte angus acompañado de papas,
espárragos, mostaza antigua y alioli casero .

Morillo Confitado en sus jugos con salsa de \$ 40,000
cerveza negra, papas, encurtidos, pétalos de
cebolla y ensalada de orgánicos

Pollo zaque Del barrio obrero, teresita, \$ 32,000
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





-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.

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

Valor por persona: \$ 52,000

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: \$ 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-

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





-ADICIONALES-

Papa confitada	\$ 8,000
Ensalada (Lechuga, Tomate, Zanahoria, Maicitos y Cebolla	\$ 7,000
Anillos de cebolla	\$ 9,000
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 naranja con helado	\$ 12,000
Mousse de maracuya	\$ 9,000
Vainilla o rocío de 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