

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 aji. 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

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. Includes dessert and toy.



Las cazuelas

CAZUELA DE FRIJOL _____ \$ 35.000

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, crushed chips, with rice and corncake.

Crepes Crespolinis Los casa sola

ROPA VIEJA _____ \$ 29.900

Carne desmechada, salsa criolla y mozzarella, Ropa vieja:

Shredded beef, homemade sauce and mozzarella,

POLLO-CHAMPIÑONES _____ \$ 30.900

Pollo, champiñones y salsa demiglace.

Mushroom chicken:

Chicken, mushroom, demi glace sauce.

Hamburguesas

AMERICANA _____ \$ 41.900

Medallón de carne con queso cheddar, tocineta crocante, cebolla caramelizada, 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.

MARRANERA _____ \$ 38.900

Deliciosa hamburguesa de costilla de cerdo con tocineta Fidelina, queso cheddar y pepino, acompañada de papas a la francesa.

Platos vegetarianos

CREPE DEL BOSQUE _____ \$ 28.500

Mezcla de champiñones, berenjena, brócoli y zucchini, gratinado en queso y salsa blanca.

Forest Crepe:

Mushroom mix, eggplant and zucchini

HAMBURGUESA VEGETARIANA _____ \$ 31.900

Preparación especial a base de avena con lechuga, acompañada de papas a la francesa.

Vegetarian burger:

Made out of oatmeal, 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.

Adiciones Otras cositas

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

CARNE DESMECHADA 150 GR. _____ \$ 18.000

CARNE HAMBURGUESA 120 GR. _____ \$ 18.000

TABLA MIXTA _____ \$ 69.900

Para 2 personas.

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

CEVICHE DE CHICHARRÓN _____ \$ 56.000

Trozos de chicharrón crujiente hechos al horno marinados en cebolla acevichada y limón, acompañado de maíz gigante y tostones de platano, un toque picante.

Pork belly ceviche:

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

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 trozos de calamar.

Sailor pasta:

Short or long pasta in a seafood and italian tomatoes mix, with mussel craves, and calamari.

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

CANNELONI 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.

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 preperación de solomito envuelto en tocino, bañado en salsa de champiñones.



Los Postres

VOLCAN DE CHOCOLATE _____ \$ 22.000

Delicioso volcan relleno de chocolate.

VOLCAN DE AREQUIPE _____ \$ 22.000

Delicioso volcan relleno de arequipe.

POSTRE OCULTO _____ \$ 22.000

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