

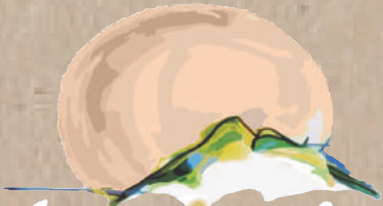


HISTORIA

MONTELUNA HOTEL COTTAGE era una casa familiar en la que habitaba Mónica con sus doce hijos, esta permanecía llena, cargada de energía, risas, música y movimiento.

Ella siempre intentó hacer de esta casa un hogar para los doce y así fue, pero a medida que ellos crecieron y se fueron, la casa fue quedando vacía. La dueña no quería que la casa perdiera vida, entonces decidió convertirla en lo que es actualmente, un lugar para convivir, pasar un momento agradable en un espacio familiar y que otros disfruten lo que ella disfrutó por años.





Monteluna
BRUNCH

ENTRADAS

EMPANADAS DE LA CASA

(3 unidades)

De las empanadas podríamos decir que es de aquellas cosas que nos hacen sentir colombianos. A su mesa, llega un amasijo de trigo relleno de pollo con una mezcla de vegetales finamente picados o de papa sabanera con morrillo picado en guiso curry.

\$12.000

TRIO DE TAMALES

Envuelto en hoja de bijao y plátano, presentado en tres versiones;

- Típico de amasijo amarillo, pollo y cerdo.
- Arroz, chorizo y hogao.
- Boronía, plátano dulce, berenjena y pescado ahumado.

\$17.000

PASTELES DE YUCA

De las cocinas tradicionales colombianas, te ofrecemos amasijo de yuca y arracacha, relleno de res y acompañado con ají de lulo o tomate de árbol.

\$12.000

TRIO DE QUESO Y MAÍCES

Desde la galería de Alonso, incursionando en la montaña, te traemos dos arepas de choclo con queso doble crema, dos arepas blancas con queso y dos arepas de semillas con queso paipa, acompañado de suero y picadillo de tomates.

\$16.000

LOS CHOCLOS

Trio de arepa tradicional de maíz dulce y tierno, extraído de la mazorca conocida como choclo o chocolo con queso doble crema.

\$12.000

CANASTA DE PAN

Variedad de panes del día con mantequilla y mermelada de la casa.

\$5.000

BOWL DE FRUTA

Mezcla de frutas tropicales con papaya, melón, piña, fresa, manzanas y arándanos.

\$7.000

GRANOLA

Bowl de granola, manzana y banano, acompañado de yogurt.

\$7.000

CALDO MONTELUNA

De los desayunos más típicos colombianos, llega a la montaña un caldo con verduras del cual no podrás perderte, acompañado de pollo, picadillo típico de cilantro y cebolla llorona.

\$7.000





Manteluna

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).

\$20.000

CALENTAO

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.

\$16.000

TÍPICOS

Huevos revueltos con maíz y tocineta, acompañados de hogao y la arepa consentida de Alonso.

\$13.000

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.

\$16.000

CAZUELA

Huevos troceados con arepa blanca, acompañados de hoja de albahaca para aromatizar, pan y queso parmesano gratinado.

\$13.000

Pruébalos también rancheros con chorizo, pollo y salsa de tomates asados.

\$15.000



PA' LOS CHINOS

MINI BRUNCH

Mini bowl de frutas, bebida pequeña, huevo frito, papas doradas, chorizo y ensalada de tomates cherry.

\$12.000

TOSTADITAS

Panes mojaditos en una mezcla de leche y esencia de vainilla, acompañado de dulce de mora, arequipe y miel de abeja.

\$12.000





ALMUERZO

ENTRADAS

CEVICHE EN FLOR DE JAMAICA

Pesca del día, crocantes de plátano y yuca acompañados con palta.

\$27.000

CEVICHE CLÁSICO MONTELUNA

Diferentes versiones latinoamericanas litorales del pacífico colombiano llegan para ofrecerte ceviche típico de la montaña acompañado de leche de tigre, coco, cilantro cimarrón, tomates silvestres, chips de arracacha y mojada de plátano.

\$32.500

PULPO BRASEADO

Papas nativas, chimichurri de la casa, alioli y rúgula fresca.

\$35.000

SOPA DE LA MONTAÑA

\$16.000

Y... ¿qué tal si la pides con pollo?

\$18.000

ENSALADA DE POLLO AL PESTO

Con lechugas asiáticas en vinagreta de mostaza.

\$15.000

LOS CHOCLOS

Trío de arepa tradicional de maíz dulce y tierno extraído de la mazorca, conocida como choclo con queso doble crema.

\$12.000

CAUSA MONTELUNA

Causa de peto y papa con aceite de poleo, aguacates y langostinos.

\$25.000

TEMPURA MIXTA MONTELUNA

Con langostinos, calamar, scalops, ensalada de guatila, aguacate y nueces cajun, acompañado con salsa de la casa.

\$30.000



PESCADOS

PESCA ENCHUPETADA

Caldo de langostinos con arroz de choclo, yucas ahumadas, scalops, gambas, mejillones y almejas.

\$28.000

ENCOCADO

Pesca del día en leche de coco con vegetales.

\$45.000

CATAPLANA DE MARISCOS

Risotto de la casa acompañado de mejillones, almejas, gambas, camarones, pan artesanal y brotes de ensalada

X4 \$50.000

X6 \$80.000



Monteluna

ALMUERZO

PESCADOS

ARROZ MAR Y MONTAÑA

Meloso arroz en salsa de cerveza negra, poleo, cilantro, albahaca, espinaca, zapallo, acompañado de espárragos, pimientos ahumados, cherry, chalaquita, longaniza y costilla criolla.

\$30.000

BIJAO

Pesca del día, envuelta en hoja bijao, arroz con coco y crocantes de plátano.

\$32.000

PESCA DEL DIA CON HIERBAS DE AZOTEA Y QUINOA

\$30.000



CARNES

CHATAS MONTELUNA

Lomo ancho de res traído desde la sabana, preparado al sartén con mantequilla de mostaza, criollas confitadas, cherry, alioli y ensalada de la casa.

\$32.000

CORTE ANGUS

Para los amantes de la carne, un corte angus acompañado de papas, espárragos, mostaza antigua y alioli casero.

\$70.000

LOMO DEL BARRIO

Lomo de res al vino, acompañado de pasta de la casa en salsa carbonara y echalotes encurtidos, junto a vegetales frescos.

\$49.500

MORRILLO

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

\$35.000

POLLO ZAQUE

Del barrio obrero, Teresita, chichera desde los doce años, hace la mejor chicha para marinar y acompañarnos con un pollo campesino, puré de papa rústico, cherry, tomates mirasol y brotes de ensalada.

\$27.000

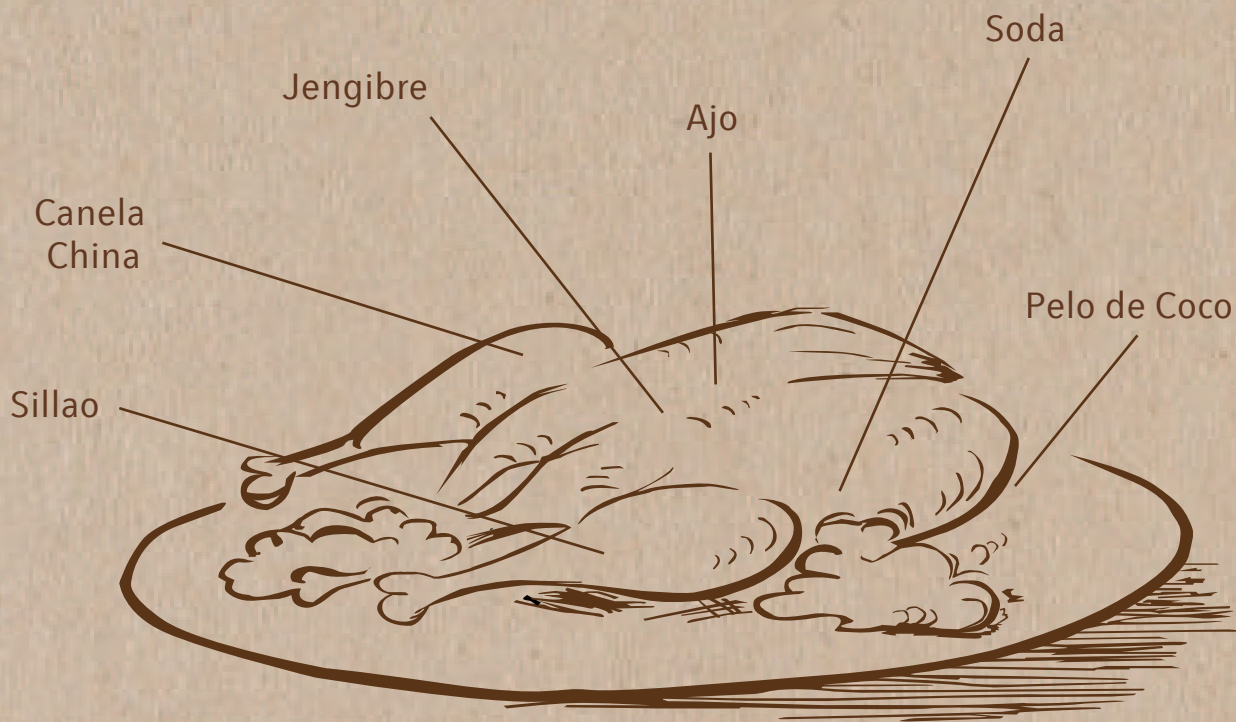


ALMUERZO

POLLO EN BANDEJA

Pollo a la brasa Monteluna, marinado 72 horas con sillao, canela china, jengibre, ajos, soda, ahumado en pelo de coco.

Medio \$35.000
Completo \$70.000





Monteluna

ALMUERZO

PASTAS

RAVIOLIS DE LA ABUELA

En salsa pomodoro, relleno de queso cabra.
\$22.000

LO QUE TRAJO EL BARCO

Fettuccine en roux de pimientos, caldo de langostinos, gambas, scalops, mejillones y almejas.
\$25.000

ISABELLA

Mezcla de sentimientos encontrados en una pasta, acompañados de prosciutto, albahaca fresca, queso ricotta, tomates secos, salsa de vodka y queso mascarpone.
\$25.000

PESTO MONTELUNA

Fettuccine en pesto artesanal, camarones, gambas, cherry, aceite de oliva y pan de la casa.
\$22.000



PICNIC

Aún no pasa de moda ser romántico en el campo, no te quedes sin el Picnic, podrás escoger cualquiera de los sánduches o la hamburguesa de la carta. Dentro de la canasta encontrarás: chips de papa, jugo de jarra, ensalada verde, junto a una manta.
\$75.000

SANDUCHES

POLLO CROCANTE

Pollo artesanal con crocante de pollo marinados, acompañado con tomate, aguacate, lechuga, papas quebradas y salsa peruana.
\$27.000

MOQUEADO O AHUMADO

Con crocantes de piel de pollo, cebolla llorona, lechuga, cherry y queso crema, acompañado de papas criollas confitadas.
\$25.000

NIPON

En pan de mantequilla con tempura de pescado, aguacate, lechuga y salsa pochera.
\$22.000

VEGETARIANO

Vegetales horneados en pan focaccia artesanal, chipotle casero, lechugas, tomates y chips de arracacha, remolacha y plátano.
\$22.000

HAMBURGUESA

Para variar un poco, pide la hamburguesa de 200 gramos de res, acompañada de lechugas, pepinos, cheddar, mostaza a la antigua en pan de la casa, papas quebradas y salsa de tomate casera.
\$29.000



PA' LOS CHINOS

PASTA CORTA

Salsa pomodoro, pesto o carbonara.

\$15.000

POLLITOS

Los pollitos dicen: Presa de pollo con papitas y salsa de tomate casera.

\$16.000

CHICHARRÓN DE POLLO O PESCADO

Papas confitadas y ensalada de aguacates.

\$17.000



POSTRES

TORTA DE ALMOJABANA

Preparado dulce acompañado de frutos rojos.

\$7.000

CHURROS DE LA CASA

Crocanticos con helado de corozo y arazá.

\$15.000

TORTA DE QUESO

De gulupa con helado de vainilla.

\$12.000



CREME BRÛLÉE

De lulo o granadilla.

\$12.000

TORTA DE CHOCOLATE

\$7.000



Por disposición de la Superintendencia de Industria y Comercio se informa qué, en éste establecimiento la propina es sugerida al consumidor y corresponde al 10% sobre el valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el comensal de acuerdo con el servicio prestado.