

MENÚ

Restaurante Bachué

CENTRO VACACIONAL - HOTEL - SPA

CHIMINIGAGUA

Bienvenidos

MENÚ

Restaurante Bachué

DESAYUNOS

Desayuno Boyacense. . . . \$14.000

Jugo natural o porción de fruta, cazuela Boyacense almojábana, queso, huevos, arepa, pan, mantequilla, mermelada y bebida caliente.

Desayuno de la Casa. . . \$13.500

Caldo de papa con costilla, jugo natural o porción de fruta, pan, arepa, queso, mantequilla, mermelada y bebida cliente.

Tamal Boyacense. \$13.000

Preparado a base de masa de maíz, carnes, especias naturales, envuelto en hojas de bijao, acompañado de queso, arepa, pan, jugo natural, mantequilla, mermelada, y bebida caliente.

Omelette Bachué. \$12.000

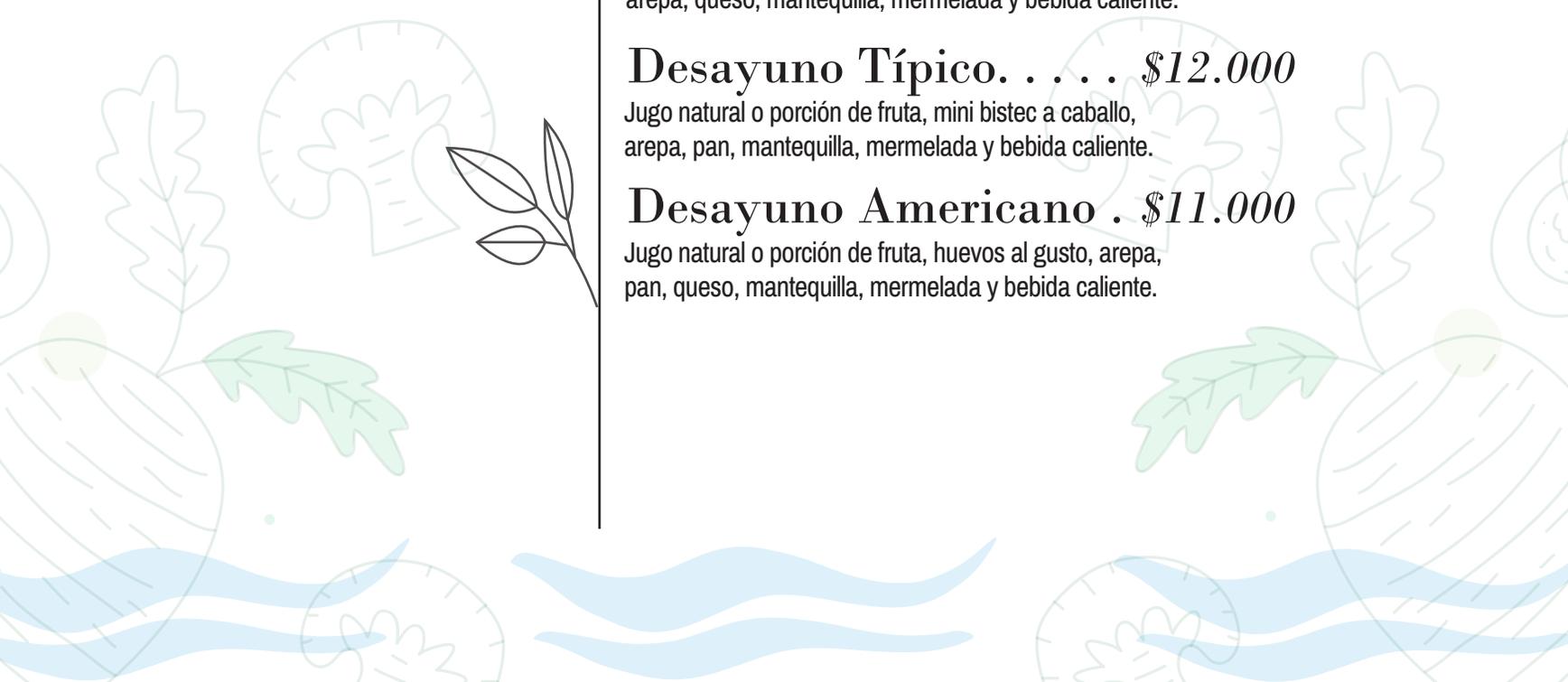
Tortilla gratinada: huevos con pollo, maíz tierno y champiñones, jugo natural o porción de fruta, pan, arepa, queso, mantequilla, mermelada y bebida caliente.

Desayuno Típico. \$12.000

Jugo natural o porción de fruta, mini bistec a caballo, arepa, pan, mantequilla, mermelada y bebida caliente.

Desayuno Americano . \$11.000

Jugo natural o porción de fruta, huevos al gusto, arepa, pan, queso, mantequilla, mermelada y bebida caliente.



MENÚ

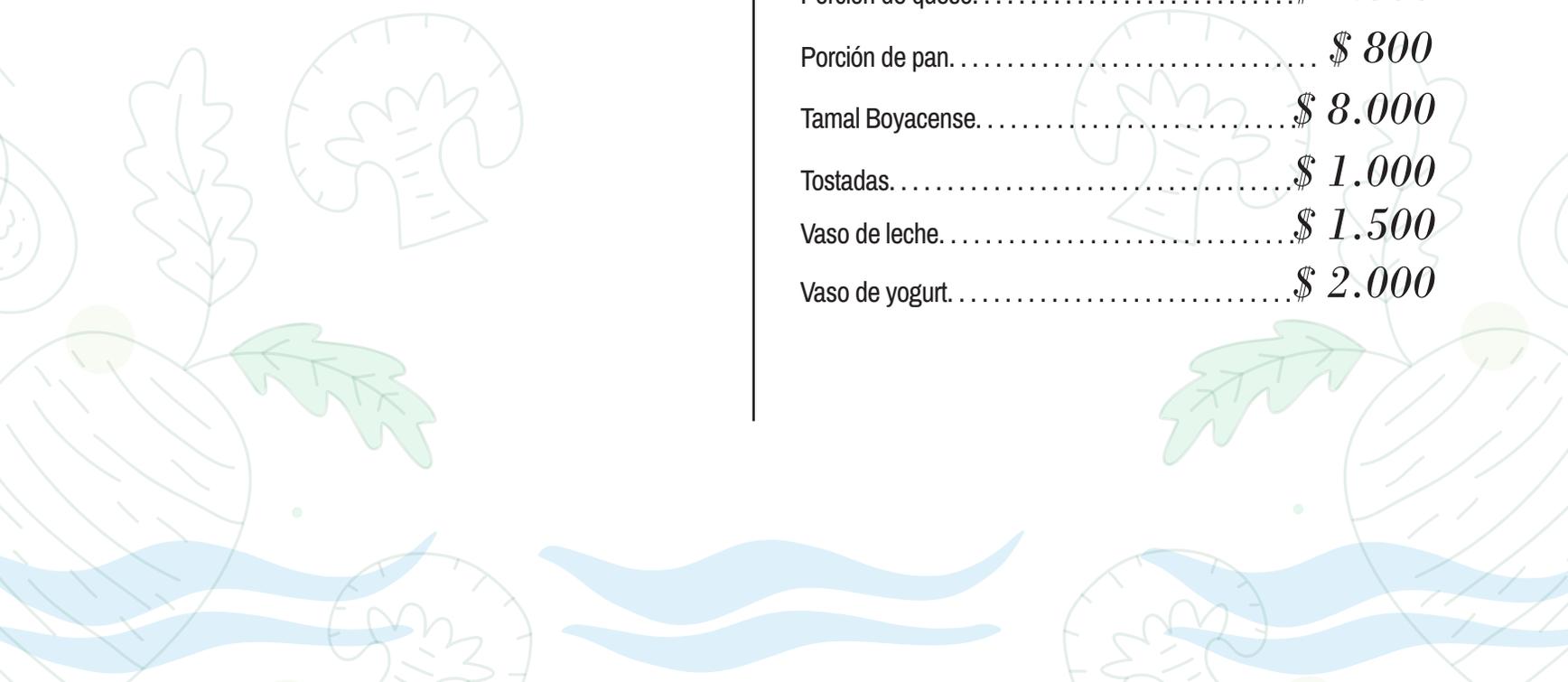
3

Restaurante Bachué

ADICIONALES DESAYUNO



Café, chocolate, agua de panela.....	\$ 2.000
Cereal.....	\$ 2.500
Changua Boyacense.....	\$ 4.000
Caldo de papa con costilla.....	\$ 5.000
Ensalada de frutas.....	\$ 8.500
Huevos al gusto.....	\$ 2.500
Jugo de naranja.....	\$ 3.500
Pancakes.....	\$ 6.000
Porción de almojábana.....	\$ 2.000
Porción de envuelto.....	\$ 2.000
Porción de arepa.....	\$ 2.000
Porción de fruta.....	\$ 3.000
Porción de salchicha.....	\$ 2.000
Porción de queso.....	\$ 2.500
Porción de pan.....	\$ 800
Tamal Boyacense.....	\$ 8.000
Tostadas.....	\$ 1.000
Vaso de leche.....	\$ 1.500
Vaso de yogurt.....	\$ 2.000



MENÚ

Restaurante Bachué

ENTRADAS

SOPAS

Cóctel de Camarones \$16.000

Deliciosa mezcla de camarones cocidos en zumo de limón, con salsa golf, cebolla, pimentón y pimienta, con chips de plátano.

Deditos de Pescado Apanados al Panko. \$15.000

Cuatro deliciosos deditos de pescado apanados acompañados con salsa tártara de zanahoria.

Spring Rolls \$12.000

Cuatro rollitos primavera rellenos de verdura salteada, carne picada y maíz tierno.

Patacones con Hogao \$10.000

Dos porciones de canasticas de patacón acompañadas de hogao y queso.

Nachos Chimi \$10.000

Deliciosas mini tortillas de la casa para picar, acompañados con hogao.

Crema de Pollo, Cebolla

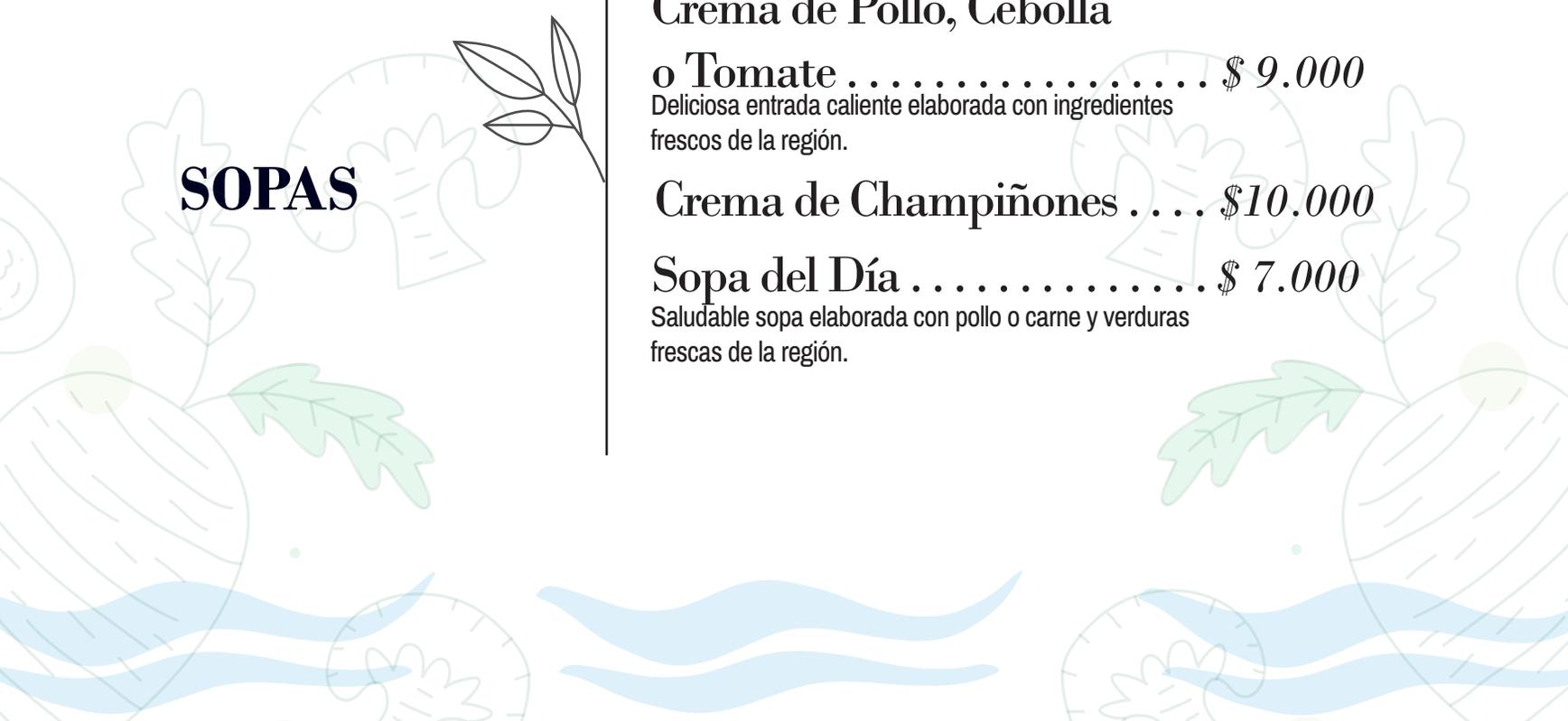
o Tomate \$ 9.000

Deliciosa entrada caliente elaborada con ingredientes frescos de la región.

Crema de Champiñones \$10.000

Sopa del Día \$ 7.000

Saludable sopa elaborada con pollo o carne y verduras frescas de la región.



MENÚ

Restaurante Bachué

CARNES

Lomo Fino Napolitano . . \$40.000

350 g. de lomo fino de res cubierto con queso gratinado, tomate rojo, marinado con romero y parmesano.

Lomo de Cerdo Especial . . \$39.000

300 g. de exquisito lomo de cerdo cubierto y gratinado con mazorca y tocineta.

Lomo Bourguignonne . . . \$38.000

300 g. de deliciosos medallones de res en salsa de vino tinto, champiñones y tocineta.

Baby Beef \$36.000

300 g. de jugoso lomo fino a la plancha.

Churrasco \$35.000

350 g. de corte de lomo cuadrado madurado, sazonado con especias, parrillado al término deseado, con chimichurri.

Sobrebarriga al Horno . . . \$30.000

350 g. de corte de exquisita sobrebarriga en salsa criolla.

Costillitas de Cerdo en Salsa BBQ de Chocolate \$28.000

350 g. de corte de exquisita sobrebarriga en salsa criolla.

Carne a la Plancha \$25.000

350 g. de jugoso corte de carne de res, sazonado con finas hierbas.

Bistec a Caballo \$24.000

350 g. de delicioso corte de carne a la plancha, en deliciosa salsa criolla, con huevo frito.

MENÚ

Restaurante Bachué



AVES



Pechuga Especial \$36.000

250 g. de filete de pechuga de pollo con champiñones, tocineta y queso gratinado.

Pollo Cordon Blue \$30.000

250 g. de deliciosa pechuga enrollada de jamón y queso, bañada en salsa de champiñones.

Miñonetas de Pollo \$27.000

250 g. de medallones de pechuga bardeados en tocineta, gratinados en una deliciosa salsa de champiñones.

Pollo Maryland \$27.000

250 g. de deliciosa pechuga de pollo aromatizada con finas hierbas, acompañada de banano apanado y tocineta.

Pollo con Salsa de Uchuva \$26.000

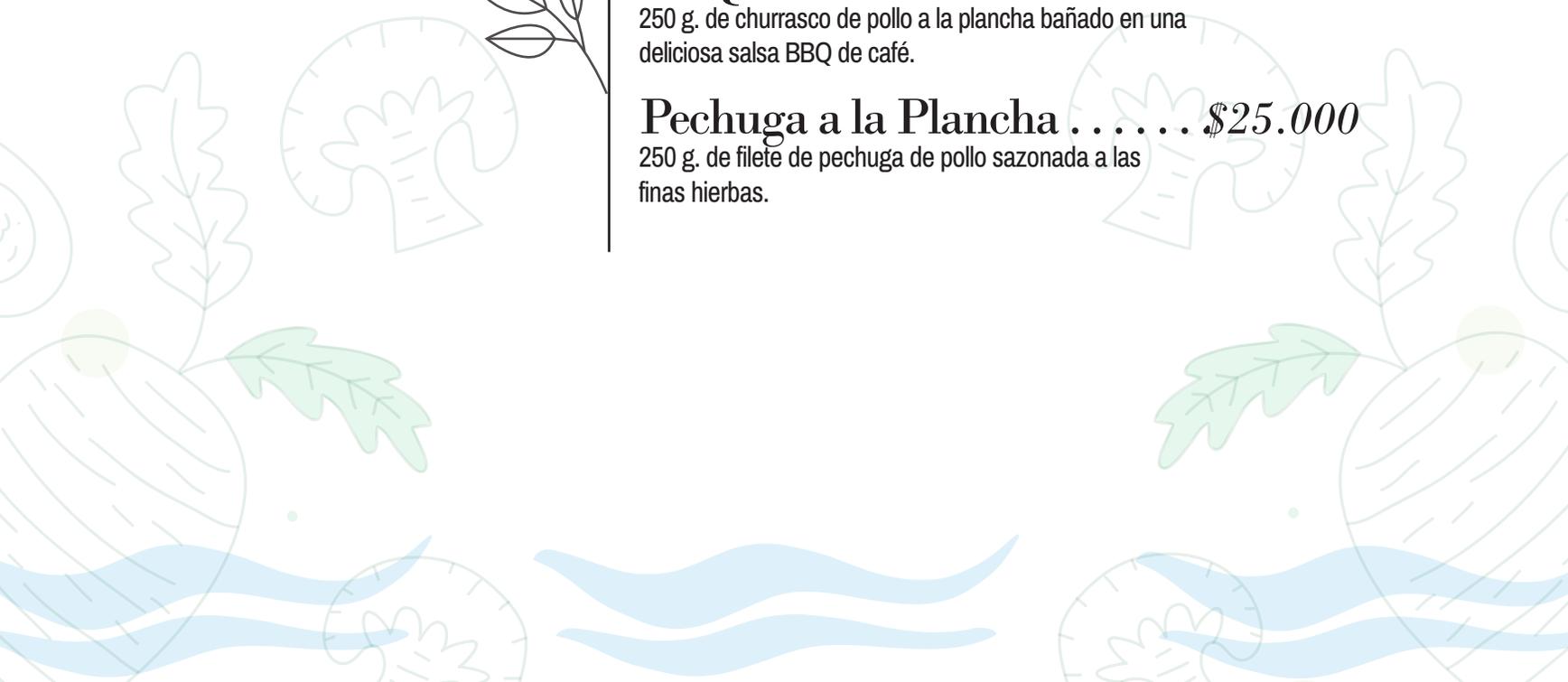
250 g. de pechuga de pollo dorada sazonada con finas hierbas, bañada en salsa de uchuva.

Churrasco de Pollo en Salsa BBQ de Café \$25.000

250 g. de churrasco de pollo a la plancha bañado en una deliciosa salsa BBQ de café.

Pechuga a la Plancha \$25.000

250 g. de filete de pechuga de pollo sazonada a las finas hierbas.



7

MIENÚ

Restaurante Bachué

PESCADOS

**Cazuela de Mariscos
Gratinada \$45.000**

Exquisito caldo de pescado y frutos del mar.

Salmón Primavera \$43.000

250 g. de salmón servido en un nido de fettuccini y salsa de mariscos.

Róbalo Passion \$35.000

250 g. de róbalo bañado en deliciosa salsa de maracuyá.

Trucha Papillote \$34.000

350 g. de exquisita trucha arcoiris rellena de vegetales.

**Bagre en Salsa de
Camarones \$34.000**

350 g. de filete de bagre, sazonado en finas hierbas, bañado en salsa de camarones- y gratinado con queso parmesano.

Trucha a la Marinera \$33.000

350 g. de deliciosa trucha arcoiris a la plancha, bañada en salsa de variedad de mariscos, gratinada.

Cazuela de Bagre \$32.000

Exquisito caldo de bagre en salsa criolla.

Trucha al Ajillo \$30.000

350 g. de trucha arcoiris bañada en salsa de ajillo.

Mojarra Frita \$28.000

Aprox 500 g. de fresca mojarra frita.

**Filete de Pescado a las
Finas Hierbas \$27.000**

350 g. de delicioso filete de pescado, aromatizado con finas hierbas.

*Todos los platos acompañados por dos opciones:
Papa francesa, papa de la casa, patacón, yuca,
arroz o verduras salteadas.*

MENÚ

Restaurante Bachué

ARROCES Y PASTAS

Arroz Oriental \$29.000

Exquisito arroz con verduras salteadas elaborado con trozos de filete de pescado, pollo y camarones.

Arroz al Wok con Mariscos \$27.000

Delicioso arroz con variedad de mariscos, elaborado con verduras salteadas, aromatizado con vino blanco.

Arroz con Camarones \$27.000

Delicioso arroz con camarones, sofrito en cebolla, pimiento, tomate, perejil, comino, aromatizado con vino blanco.

Arroz Vegetariano \$25.000

Chiffonade de vegetales seleccionados de la región con champiñones y maíz tierno, aderezados con salsa de soya.

Pasta con Camarones \$27.000

Espagueti en salsa de camarones, gratinado con queso parmesano.

Pasta Carbonera \$24.000

Espagueti en salsa de champiñones con jamón, tocineta y crema de leche, acompañado de queso parmesano.

Pasta a la Bolognesa \$23.000

Espagueti en salsa de carne y queso parmesano.

Pasta al Wok \$23.000

Espagueti bañado en salsa de soya, con verduras salteadas, lomititos de pollo a la plancha con queso parmesano.

Pasta con Pollo \$22.000

Espagueti en salsa blanca con pollo y queso parmesano.

Lasagna \$21.000

Lasagna elaborada con salsa bolognesa, pollo y queso mozzarella.

Pasta al Pesto \$18.000

Espagueti en albahaca, aceite de oliva con queso parmesano.

Todas las pastas van acompañadas con pan de ajo

MENÚ

Restaurante Bachué

SABORES DE MI TIERRITA

Piquete Moniquireño \$35.000

Carne fresca, carne oreada, sobrebarriga, pechuga de pollo, chorizo, acompañado de papa criolla, yuca frita, plátano y aji de la casa.

Parrillada Bachué \$30.000

Carne fresca, pollo, chorizo, ubre, acompañada con arepa, papa criolla y yuca al vapor.

Lengua en Salsa Criolla \$24.000

Deliciosa lengua aromatizada con finas hierbas, bañada en salsa criolla o alcaparrada.

Pollo Criollo \$23.000

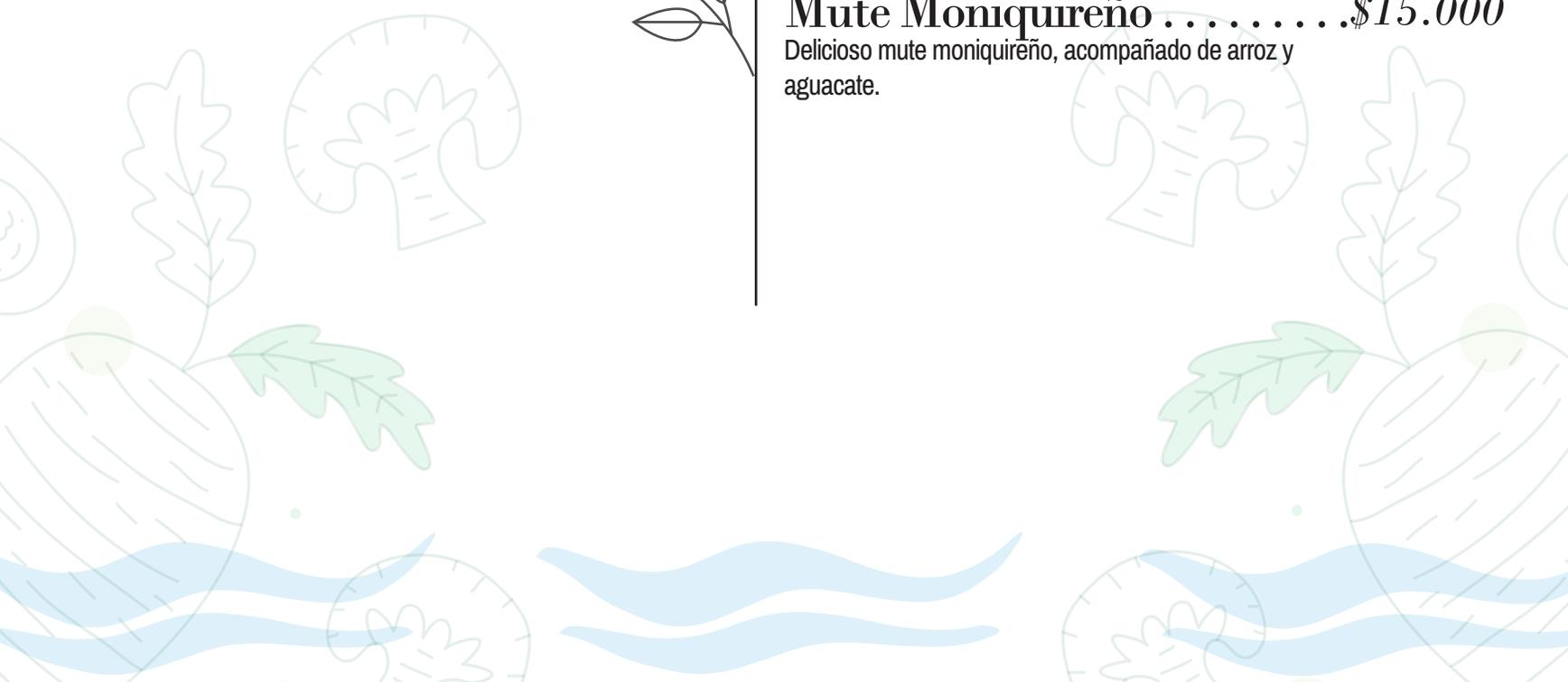
Delicioso pollo preparado en su jugo con hogao criollo, acompañado de envuelto boyacense y papa chorreada.

Longaniza de mi Tierra \$21.000

Deliciosa longaniza boyacense, acompañada con papa criolla frita o casquitos de plátano.

Mute Moniquireño \$15.000

Delicioso mute moniquireño, acompañado de arroz y aguacate.



MENÚ

Restaurante Bachué

MENÚ INFANTIL

Crepes de Carne y Champiñones \$17.000

Crepes rellenos de carne, gratinado con queso parmesano.

Crepes Mixto \$16.000

Crepes rellenos de carne y pollo, gratinado con queso parmesano.

Wraps de Pollo \$15.000

Deliciosas fajitas rellenas de vegetales y pollo salteado.

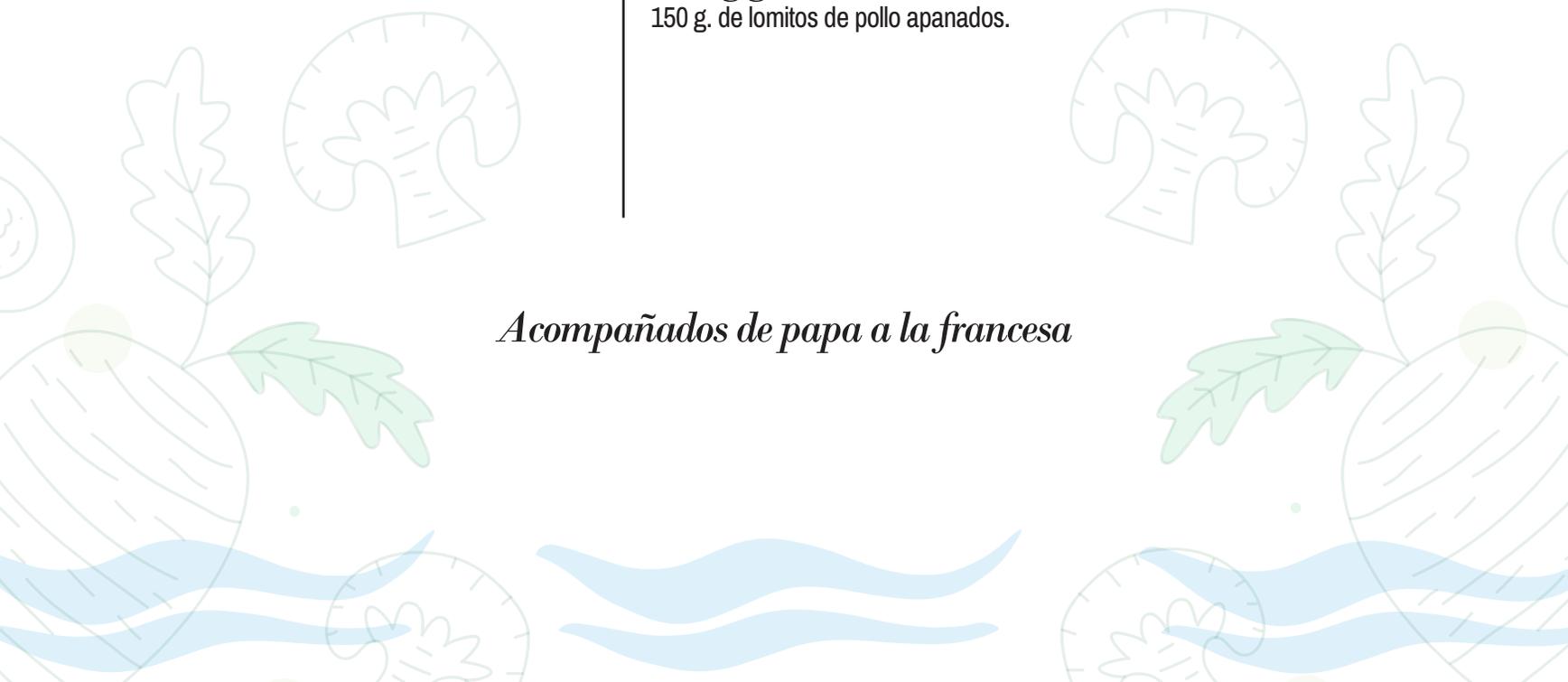
Crepes de Pollo y Tocineta \$15.000

Crepes rellenos de pollo, gratinado con queso parmesano.

Nuggets de Pollo \$12.000

150 g. de lomititos de pollo apanados.

Acompañados de papa a la francesa



MENÚ

Restaurante Bachué



ENSALADAS

Ensalada César \$ 8.000

Ensalada fresca de lechuga romana, tomate cherry, trozos de tostones, queso parmesano, con zumo de limón y aceite de oliva.

Ensalada Primavera \$ 7.500

Deliciosa ensalada de lechuga romana, mango, melón, fresa, trozos de queso y crema chantilly.

Ensalada tradicional \$ 7.000

Ensalada fresca de aguacate, lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepino, cebolla ocañera.



MENÚ

Restaurante Bachué



POSTRES

Tentación de Frutos
Rojos con Helado \$ 8.000

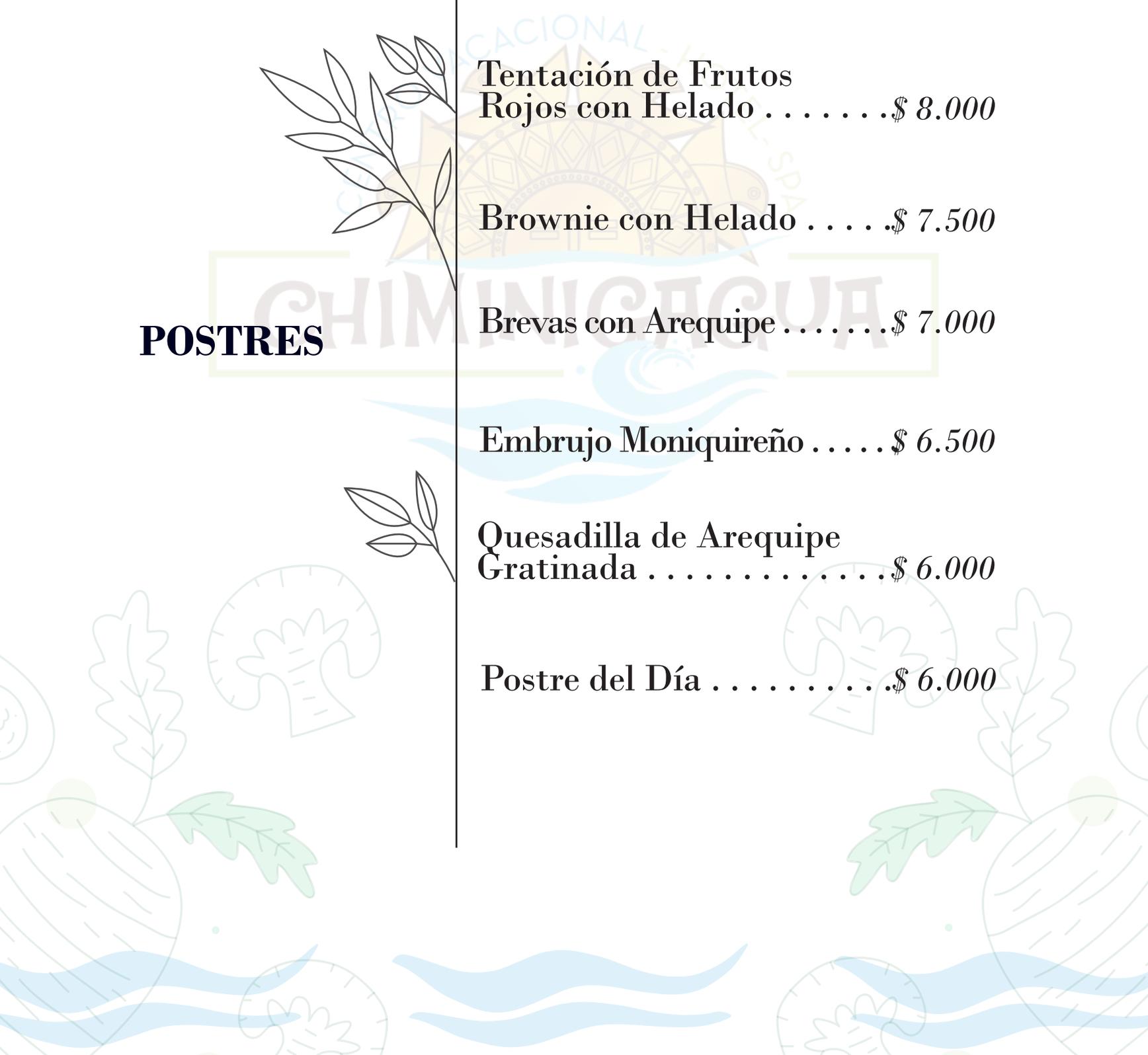
Brownie con Helado \$ 7.500

Brevas con Arequipe \$ 7.000

Embrujo Moniquireño \$ 6.500

Quesadilla de Arequipe
Gratinada \$ 6.000

Postre del Día \$ 6.000



MENÚ

Restaurante Bachué



ADICIONALES

Porción de Papa a la Francesa	\$ 4.500
Porción de Patacón	\$ 4.000
Porción de Papa Criolla	\$ 4.000
Porción de Papa Salada	\$ 3.500
Porción de Yuca Frita	\$ 3.500
Porción de Yuca al Vapor	\$ 3.000
Porción de Arroz	\$ 2.500
Porción de Plátano con Queso y Bocado	\$ 5.000

MENÚ

Restaurante Bachué

BEBIDAS

Jugo Natural en Agua . . . \$ 4.000

Jugo Natural en Leche \$ 5.000

Limonada Natural \$ 4.000

Limonada Cerezada \$ 5.000

Limonada de Coco \$ 6.000

Limonada Frape \$ 7.000

Batidos \$ 7.000

Gasesosa \$ 2.500

Cerveza Nacional \$ 3.000

Club Colombia \$ 4.000

Cerveza Corona \$ 6.500

Botella de Agua \$ 2.200

Agua H2O \$ 3.500

Jugo HIT Botella \$ 3.000

