

Recanto®

Colanta®

Un lugar para la familia

Aguacatala

R



Desayunos

AREPA BLANCA

Arepa tipo tela acompañada con 125 g de queso Montefrío Colanta y mantequilla Colanta.

\$4.600

AREPA CHÓCOLO

Arepa de chόcolo acompañada con 125 g de queso Montefrío Colanta y mantequilla Colanta.

\$6.500

HUEVOS SENCILLOS*

Arepa (según elecci3n) acompañada con 125 g de queso Montefrío Colanta y mantequilla Colanta.

\$7.600

HUEVOS ESPECIALES*

Huevos revueltos al gusto (jam3n, tocineta o salchicha) acompañado de arepa seg3n elecci3n, 125 g de queso Montefrío Colanta y mantequilla Colanta.

\$9.900

AREPA BLANCA
MEDIA TELA

AREPA
DE CHOCOLO

\$9.300
\$12.000



Imagen de referencia

*Los huevos son preparados con crema de leche.

Menú del día

*BEBIDA COLANTA

Pulpy, jugo de naranja, Tampico o agua Montefrío Colanta

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

COMBO FANTASÍA DE RES*

150 g de carne madurada de res, acompañada de papa tipo americano, arepa tipo media tela, ensalada fresca y bebida Colanta según disponibilidad.

\$24.500

COMBO FANTASÍA DE CERDO*

150 g de carne de cerdo seleccionada, acompañada de papa al americano, arepa tipo media tela, ensalada fresca y bebida Colanta según disponibilidad.

\$24.500

Entradas

TOCINO SALPIMENTADO

200 g de tocino salpimentado acompañado de arepa media tela y una rodaja de limón.

CHORIZO DE ANTAÑO A LA PARRILLA

Chorizo de antaño Colanta a la parrilla, acompañado con una papa tipo americano arepa tipo media tela.

QUESO ASADO COLANTA

250 g de queso asado Colanta a la parrilla, acompañado de rodaja de tomates frescos y confitura de maracuyá.

BUTIFARRAS COLANTA A LA PARRILLA

6 unidades de butifarra seleccionada Colanta, acompañadas de arepa tipo media tela y una rodaja de limón.

\$19.000

\$16.000

\$18.800

\$16.000



CHORIZOS COLANTA TIPO CÓCTEL

8 unidades de chorizo con ternera tipo cóctel Colanta a la parrilla, acompañado de arepa tipo media tela y una rodaja de limón.

\$16.200

EMPANADITAS TIPO CÓCTEL

8 unidades de empanadas de papa y carne tipo cóctel acompañadas de aji tradicional (dulce o picante).

\$16.800

PATACONES

8 unidades de tostón de plátano acompañados con guacamole y hogao.

\$16.800

PROVOLETA

Rodaja de queso provolone Colanta sellado al sartén, acompañado de chimichurri y rodaja de pan tostado.

\$20.000

TORTA DE CARNE ARTESANAL*

150 g de carne artesanal mixta condimentada (80% res, 20% cerdo) a la parrilla, acompañada de arepa tipo media tela.

\$10.500

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.



Parrilla de Cerdo

COSTILLA DE CERDO ST LOUIS

400 g de corte premium de jugosa costilla de cerdo bañada en salsa de la casa (a base de BBQ), acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

CROCANTE DE TOCINO

Porción de rollo de tocino confitado, acompañado de encurtido de cebolla y pimentón, papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$40.200

\$40.200



Imagen de referencia



PUNTA DE ANCA DE CERDO

280 g de punta de anca de cerdo premium, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA

Rueda de chorizo Argentino Colanta aromatizado con hierbas y canela, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré).

COSTICHI A LA PARRILLA

200 g de corte fino de costilla y chicharrón a la parrilla, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

SOLOMITO DE CERDO

280 g de solomito de cerdo a la parrilla, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$40.200

\$33.000

\$26.500

\$33.000

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Imagen de referencia

Parrilla de Res

CHURRASCO

\$42.000

280 g de churrasco de res madurado, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

PUNTA DE ANCA RES

\$42.000

280 g punta de res madurado, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

SOLOMITO DE RES

\$48.000

280 g de solomito de res madurado, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

MORRILLO A LA PARRILLA

\$48.000

280 g de morrillo de res marinado, cocido lentamente por seis horas, finalizado en parrilla y rehidratado en sus jugos, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Picadas

PICADA ESPECIAL PARA 2 PERSONAS

Mix de proteína de res y de cerdo, chorizo y morcilla de aproximadamente 850 g, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$74.400

PICADA ESPECIAL PARA 5 PERSONAS

Mix de proteína de res y de cerdo, chorizo y morcilla de aproximadamente 1830 g, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$142.000

PARRILLADA MIXTA

200 g de solomo de res madurado jugoso, 1 chorizo con ternera asado y 200 g de pierna de cerdo premium, acompañados de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$56.150



Imagen de referencia

*Las preparaciones de panilla son finalizadas con chimichurri.

Comidas Rápidas

HAMBURGUESA PREMIUM

150 g de carne artesanal mixta condimentada (80% res, 20% cerdo) a la parrilla, pan de hamburguesa, queso doble crema Colanta, tocineta seleccionada Colanta preparada en salsa de la casa a base de BBQ, lechuga crespita y tomate fresco.

\$24.500

SALCHIPAPAS

200 g de papa tipo francesa y 90 g de salchicha XL Colanta seleccionada.

\$12.000

CHUZO DE POLLO

200 g de chuzo de contramuslo de pollo y tocineta, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$29.000

CHUZO DE CERDO

200 g de chuzo de lomo de cerdo, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$29.000

CHUZO DE RES

200 g de chuzo de solomo redondo de res, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$29.000

PERRO

Pan perro, 90 g de salchicha XL Colanta seleccionada, 150 g de papas a la francesa, tocineta Colanta preparada en salsa de la casa a base de BBQ, queso doble crema Colanta, pepinos agri dulces y ensalada de repollo dulce.

\$13.000



R

Imagen de referencia

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Otras opciones

SUPREMA DE POLLO

250 g de suprema de pollo a la parrilla acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$28.000

SALMÓN A LA PARRILLA

200 g de salmón acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

\$42.000

imagen de la derecha

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Sánduches

SÁNDUCHE ARTESANAL DE PERNIL DE CERDO

Pan focaccia artesanal, dip de pimentón y miel, 1 tajada de queso mozzarella Colanta, 100 g de pernil de cerdo al horno, lechuga crespa y rodajas de tomate fresco.

\$12.000

SÁNDUCHE ARTESANAL DE ROAST BEEF

Pan focaccia artesanal, dip de pimentón y miel, una tajada de queso mozzarella Colanta, 100 g de roast beef, cogollo europeo y rodajas de tomate fresco.

\$13.700

SÁNDUCHE DE CARNE Y QUESO

Pan tipo danés, crema agria, una tajada de queso mozzarella Colanta, 100 g de cañón de cerdo al horno, lechuga crespa y rodajas de tomate fresco.

\$12.000

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.



Imagen de referencia



Imagen de referencia

SÁNDUCHE MEDITERRÁNEO

Pan focaccia artesanal, dip de pimentón y miel, una tajada de queso holandés Colanta, jamón serrano, cogollo europeo y rodajas de tomate fresco.

\$12.000

SÁNDUCHE SENCILLO

Pan tipo danés, crema agria, queso crema, una tajada de queso doble crema Colanta, una tajada de jamón seleccionado Colanta, una tajada de mortadela seleccionada Colanta, lechuga crespa y rodajas de tomate fresco.

\$7.800



PARRILLERAS

• Colanta •



SANJUANERA

\$33.900

150g de carne de res, queso de búfala finas hierbas Colanta, tocineta Colanta, tomate, cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



Merecumbé

\$31.500

150g de carne de res, queso holandés Colanta, salsa gold, tocineta Colanta, cogollo europeo, tomate y cebolla. Pan brioche artesanal de preferencia.

VALLENATA

\$32.700

150 g de carne de res, fondue de quesos Colanta, aros de cebolla, tocineta Colanta y cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



CARRILERA

\$32.700

150 g de torrenzano con acevichado, queso asado, cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



ELIGE

+ PAPAS EN CASCOS, FRANCESAS O CRIOLLAS AL PEREJIL

ELIGE

PAN BRIOCHE BLANCO
PAN BRIOCHE AJONJOLÍ
PAN BRIOCHE PARMESANO
PAN BRIOCHE TOMATE SECO Y FINAS HIERBAS

Todas nuestras hamburguesas incluyen opción de papas según elección



PARRILLERAS
• Colanta •

CUMBIA

\$31.500

150 g de carne de res y tocino, queso Monterey Jack Colanta, tocineta Colanta, tomate y cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



Imagen de referencia

BAMBUCO

\$31.500

150 g de costilla BBQ, con ajonjolí, queso asado, rúgula y cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



Imagen de referencia

MAPALÉ

\$32.700

150 g de carne vegetariana a base de champiñón, queso holandés Colanta, cebolla blanca caramelizada, chocrut, cogollo europeo y tomates secos.

Pan brioche artesanal de preferencia.



Imagen de referencia

TROPICAL

\$35.400

150 g de mezcla de varios cortes de carne de res, queso cheddar Colanta, cebolla caramelizada, tocineta Colanta y cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



Imagen de referencia



Imagen de referencia

SABANERA

\$26.700

140 g de pechuga de pollo apanada, queso Monterey Jack Colanta, zanahoria caramelizada y aromatizada, rúgula y cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.

Elige

+ PAPAS EN CASCOS, FRANCESAS
O CRIOLLAS AL PEREJIL

Elige

PAN BRIOCHE BLANCO
PAN BRIOCHE AJONJOLÍ
PAN BRIOCHE PARMESANO
PAN BRIOCHE TOMATE SECO Y FINAS HIERBAS

Todas nuestras hamburguesas incluyen opción de papas según elección

Postres

EXPLOSIÓN DE COCO

Láminas crocantes de coco caramelizado acompañado de helado de vainilla Colanta y arequipe Colanta.

\$12.000

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS

Base de galleta, cubierta con una suave y cremosa mezcla de queso crema Colanta, acompañado de una reducción de frutos rojos.

\$12.000



Obleas

UN TOPPING \$4.800

TRES TOPPINGS \$5.900

CINCO TOPPINGS \$9.250

OPCIONES TOPPINGS

- Queso blanco Colanta.
- Leche condensada Colanta.
- Arequipe Colanta.
- Crema de leche Colanta.
- Salsa de mora.



Imagen de referencia



Helado Duro

VASO CON UNA BOLA DE HELADO COLANTA \$5.100

VASO CON DOS BOLAS DE HELADO COLANTA \$8.900

CONO CON UNA BOLA DE HELADO COLANTA \$5.200

CONO CON DOS BOLAS DE HELADO COLANTA \$8.900

SABORES

Vainilla, ron con pasas, chocolate, brownie, vainilla chips, veteado de caramelo, veteado de mora, fresa, chide, mandarina, yogur con frutos amarillos, yogur con frutos rojos, arequipe con coco, tres leches.

Malteadas

FRESA	\$12.500
OREO	\$12.500
AREQUIPE	\$12.500
CAFÉ	\$12.500

Deléitate con la cremosidad de nuestras malteadas Recanto, disponibles en una variedad de sabores irresistibles de helado Colanta, chantilli y salsas. ¡Una explosión de sabores!



Imagen de referencia

R



Imagen de referencia

Bebidas Calientes

CAFÉ LATTE	\$5.850
CAFÉ AMERICANO	\$3.900
CAFÉ LATTE VAINILLA	\$5.850
TINTO	\$2.600
CAPUCCINO ORIGINAL	\$5.850
CAPUCCINO VAINILLA	\$5.850
CHOCOLATE DE LA ABUELA	\$5.850

Pastelería

PASTEL CON AREQUIPE COLANTA

\$4.450

PASTEL CON AREQUIPE Y QUESO COLANTA

\$4.550

PASTEL GLORIA COLANTA

\$4.450

Con arequipe Colanta y salsa de guayaba.

PASTEL HAWAIANO COLANTA

\$5.300

Con jamón Colanta, queso Colanta y trozos de piña.

PASTEL DE JAMÓN Y QUESO COLANTA

\$4.550

PASTEL DE QUESO COLANTA

\$4.550



R



PASTEL DE QUESO GOUDA COLANTA

\$5.300

PASTEL MIXTO DE CARNES FRÍAS COLANTA

\$5.300

CROISSANT CON QUESO COLANTA

\$4.900

CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO COLANTA

\$4.900

PALITO DE QUESO BLANCO COLANTA

\$4.550

PANDEYUCA COLANTA

\$3.950

PANDEQUESO COLANTA

\$2.600

BUÑUELO COLANTA

\$1.250

PASTEL DE POLLO COLANTA

\$6.500

Bebidas

R

LIMONADA CEREZADA

Vaso 16 Oz.

\$9.100

LIMONADA DE COCO

Vaso 16 Oz.

\$9.100

LIMONADA NATURAL

Vaso 16 Oz.

\$7.200

JUGO EN AGUA

Vaso 16 Oz (mango, mora, mandarina, maracuyá, fresa y guanábana).

\$7.200

JUGO EN LECHE

Vaso 16 Oz (mango, mora, mandarina, maracuyá, fresa y guanábana).

\$8.000

JUGO MANDARINA COLANTA

Botella x 250 ml.

\$2.800

Botella x 500 ml.

\$4.450

JUGO NARANJA COLANTA

Botella x 250 ml.

\$2.150

Botella x 500 ml.

\$3.600

AGUA MONTEFRÍO

Botella x 600 ml (con gas y sin gas).

\$2.200

PULPY COLANTA

Botella x 300 ml (mora, mango y maracuyá).

\$3.450

MILO FRÍO

Vaso 16 Oz.

\$5.850



Imagen de referencia

H2O

Botella x 600 ml (lima limón, limonata, maracuyá).

\$5.700

TAMPICO CITRUS

Botella x 240 ml.

\$1.600

Botella x 330 ml.

\$1.850

Botella x 500 ml.

\$2.750

COCA COLA

Botella x 250 ml.

\$2.600

Botella x 400 ml.

\$4.500

COCA COLA ZERO

Botella x 250 ml.

\$2.600

Botella x 400 ml.

\$4.500

SODA LYCHEE

\$14.000

SODA GULUPA

\$14.000

SODA SANDÍA

\$14.000

SODA PANELA Y JENGIBRE

\$14.000

Cervezas

CERVEZA AGUILA CERO

Lata x 330 ml.

\$6.500

CERVEZA AGUILA

Lata x 330 ml.

\$7.000

CERVEZA AGUILA LIGHT

Lata x 330 ml.

\$7.000

CERVEZA PILSEN

Lata x 330 ml.

\$7.000

CERVEZA HEINEKEN

Botella x 330 ml.

\$7.000

CERVEZA CLUB COLOMBIA

Lata x 330 ml (dorada, negra, roja).

\$8.500

CERVEZA TRES CORDILLERAS

Botella x 330 ml (mulata y rose).

\$9.200

CERVEZA CORONA EXTRA

Botella x 210 ml.

\$7.000

Botella x 355 ml.

\$10.000

CERVEZA POKER

Lata x 330 ml.

\$7.000

COLA & POLA

Lata x 330 ml.

\$5.000

Imagen de referencia

R

Vinos

VINO ESPUMOSO JP CHENET

Botella x 750 ml.

\$95.000

VINO LAS MORAS BLANCO CHARDONNAR

Botella x 750 ml.

\$84.000

VINO LAS MORAS TINTO MALBEC

Botella x 750 ml.

\$86.000

VINO PICCINI ROSADO LAMBRUSCO

Botella x 750 ml.

\$65.000

VINO SAN PEDRO GATO NEGRO

Botella x 750 ml (merlot, cabernet, blanco).

\$70.000

VINO STA CAROLINA RESERVADO

Botella x 750 ml.

\$65.000

VINO STA CAROLINA CABERNET SAUVIGNON

Botella x 750 ml.

\$65.000

COPA VINO BLANCO DE LA CASA RECANTO

Copa x 120 ml.

\$16.000

COPA VINO TINTO DE LA CASA RECANTO

Vaso 16 Oz.

\$16.000



bygo de rekono

COPA VINO CALIENTE RECANTO

Copa x 120 ml.

\$20.000

COPA SANGRÍA RECANTO

Copa x 20 Oz.

\$20.000

JARRA SANGRÍA ROSE O TINTO

Jarra x 1 litro para compartir y disfrutar tus platos.

\$77.000

JARRA REFAJO RECANTO

Jarra x 1 litro (cerveza Pilsen y gaseosa Colombiana).

\$43.000

JARRA LIMONADA NATURAL

Botella x 635 ml (pepino limón, natural y manzanilla).

\$30.000



Adiciones

CHIMICHURRI ARTESANAL	\$2.000
SOUR CREAM	\$3.000
TOCINETA	\$3.600
ZUMO DE LIMÓN	\$2.500
ENSALADA DE LA CASA	\$4.200

Imágenes de referencia

R

DISFRUTA LO DELICIOSO DEL CAMPO

NUEVO

**SALMÓN A
LA PARRILA**



R

DISFRUTA LO DELICIOSO DEL CAMPO



NUEVO

**SOLOMITO
DE CERDO**



Imagen de referencia



Recanto[®]

Colanta[®]

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 24 de 1994.
Línea de servicio al cliente: 01 8000 94 41 41
www.colanta.com

  @recanto.co