

Recanto®

Colanta®

Un lugar para la familia

Don Matías

R



Desayunos

AREPA BLANCA

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

\$3.950

AREPA CHÓCOLO

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

\$5.400

HUEVOS SENCILLOS*

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

\$6.600

AREPA BLANCA
MEDIA TELA
AREPA
DE CHÓCOLO
\$9.000

HUEVOS ESPECIALES*

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

\$7.700

\$10.000

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.



Imagen de referencia

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*

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

\$23.000

COMBO FANTASÍA DE CERDO*

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

\$23.000

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 de una papa al vapor y arepa tipo media tela.

QUESO ASADO COLANTA

250 g de queso asado Colanta 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.

TORTA DE CARNE ARTESANAL*

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

\$17.000

\$14.600

\$18.300

\$14.500

\$10.500



Imagen de referencia



Imagen de referencia

CHORIZOS COLANTA TIPO CÓCTEL

8 unidades de chorizo con ternera tipo cóctel Colanta a la parrilla, acompañado de arepa 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).

\$16.200

PATACONES

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

\$16.200

PROVOLETA

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

\$20.000

*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 y tamarindo), acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$38.400

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.

\$38.400



Imagen de referencia



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.

\$38.000

CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA

500 g de chorizo argentino Colanta aromatizado y condimentado con hierbas y canela, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela, ensalada fresca y rodaja de limón.

\$31.600

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.

\$22.500

SOLOMITO DE CERDO

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

\$31.000

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.



Parrilla de Res

CHURRASCO

\$39.600

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

\$39.600

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

SOLOMITO DE RES

\$42.000

280 g de punta 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

\$46.800

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.

R

Imagen de referencia

Imagen de referencia

Picadas

PICADA ESPECIAL PARA 2 PERSONAS

Mix de proteína de res y de cerdo, chorizo y morcilla de aproximadamente 500 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 1500 g, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$142.000

PARRILLADA MIXTA

40 g de solomo de res madurado jugoso y 140 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 parrilla son finalizadas con chimichurri.

Otras opciones

SUPREMA DE POLLO

\$28.000

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.

SALMÓN A LA PARRILLA

\$42.000

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

CARNE HUMO AL BARRIL

\$60.000

Cortes de carne de cerdo cuidadosamente seleccionados preparado en cocción lenta con técnica al barril lo que le aporta sabor y jugosidad, acompañado de mazorca dulce, arepa de mote, ensalada fresca y papas a elección.

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 crespa 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 extranjero 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, 22 g de tocineta seleccionada preparada en salsa de la casa a base de BBQ, 34 g de queso doble crema Colanta, 20 g de ripio de papa y 50 g de pepinos agridulces.

\$13.000

SANDUCHE 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

R

Imagen de referencia

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichuri.



PARRILLERAS

Colanta



SANJUANERA

\$32.100

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



Merecumbé

\$28.600

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

Vallenata

\$29.700

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



Carrilera

\$29.700

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 AJONJOLI
PAN BRIOCHE PARMESANO
PAN BRIOCHE TOMATE SECO Y FINAS HIERBAS

Todas nuestras hamburguesas incluyen opción de papas según elección



PARRILLERAS
Colanta

CUMBIA

\$28.600

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



Imagen de referencia

BAMBUCO

\$28.600

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

MAPALÉ

\$29.700

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

\$32.100

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

\$24.200

140 g de pechuga de pollo apanada, queso Monterey Jack Colanta, zanahoria caramelizada y aromatzada, 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 HIEBAS

Todas nuestras hamburguesas incluyen opción de papas según elección

R

Postres

EXPLOSIÓN DE COCO

Láminas crocantes de coco caramelizado acompañado de helado de vainilla 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 TOPINGS \$5.900

CINCO TOPINGS \$9.250

OPCIONES TOPINGS

- 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, chicle, mandarina, yogur con frutos amarillos, yogur con frutos rojos, arequipe con coco, tres leches.

R

Malteadas

FRESA

\$12.500

OREO

\$12.500

AREQUIPE

\$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



Imagen de referencia

Bebidas Calientes

CAFÉ LATTE

\$5.850

CAFÉ LATTE VAINILLA

\$5.850

CAFÉ AMERICANO

\$3.900

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

\$4.450

Con arequipe Colanta y salsa de guayaba.

PASTEL HAWAIANO

\$5.300

Con jamón Colanta, queso Colanta y trozos de piña.

PASTEL DE JAMÓN Y QUESO COLANTA

\$4.550

PASTEL MIXTO DE CARNES FRÍAS COLANTA

\$5.300



R



PASTEL DE QUESO GOUDA COLANTA

\$5.300

PASTEL DE QUESO COLANTA

\$4.550

CROISSANT CON QUESO COLANTA

\$4.900

CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO COLANTA

\$4.900

BUÑUELO

\$1.250

PANDEYUCA

\$3.950

PALITO DE QUESO BLANCO COLANTA

\$4.550

Bebidas

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

TAMPICO CITRUS

Botella x 240 ml.

\$1.600

Botella x 330 ml.

\$2.500

Botella x 500 ml.

\$3.500

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 y 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

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



Imago de rekreativa

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

Jarra x 1 litro de limonada natural.

\$30.000



Adiciones



CHIMICHURRI ARTESANAL	\$2.000
SOUR CREAM	\$3.000
TOCINETA	\$3.600
ZUMO DE LIMÓN	\$2.500
ENSALADA DE LA CASA	\$6.000
PAPAS A LA FRANCESA	\$6.600
PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	\$5.000
QUESO DOBLE CREMA	\$2.650
AREPA	\$2.000

losper de rebreca

R

DISFRUTA LO DELICIOSO DEL CAMPO



NUEVO

**CARNE HUMO
AL BARRIL**

R

DISFRUTA LO DELICIOSO DEL CAMPO

NUEVO

**SALMÓN A
LA PARRILA**



R

DISFRUTA LO DELICIOSO DEL CAMPO



NUEVO

**SOLOMITO
DE CERDO**



¡pregun de referencia



Recanto[®]

Colanta[®]

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.
Prohibase 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