



Recanto<sup>®</sup>

Colanta<sup>®</sup>

Un lugar para la familia

DISFRUTA EL SABOR DEL  
**CAMPO**  
CON NUESTRA COMIDA  
TRADICIONAL





*Arepas de mote con chicharrón*

# ENTRADAS

*Sabores tradicionales*

## **Arepas de mote con chicharrón**

3 arepas de mote con una capa de guacamole rústico y crocante de tocino acevichado.

**\$22.000**

## **Mazorcas a la parrilla**

Mazorcas escaldadas y terminadas en la parrilla, bañadas en mantequilla, paprika y sour cream.

**\$15.000**

## **Ceviche tropical**

Camarones marinados en una deliciosa leche de tigre con crema de coco y un toque de mango maduro. Acompañado de tostones de plátano.

**\$29.000**

## **Patacón Pisa'ó**

8 patacones acompañados de guacamole, pico de gallo, hogao, sour cream y carne desmechada.

**\$22.000**

## **Ceviche de chicharrón**

Tradicional ceviche de tocino en láminas crocantes, acompañado de chifles de plátano.

**\$25.000**

## **Morcilla con arepa de mote**

Morcilla tradicional antioqueña acompañada de arepa de mote.

**\$15.200**

## **Chorizo de Antaño con arepa de mote**

Chorizo artesanal antioqueño acompañado de arepa de mote.

**\$17.500**

## *Empanadas de costilla*

3 empanadas rellenas de costilla y queso doble crema, con notas de albahaca y romero, acompañadas de salsa de queso.

**\$19.000**



# DESAYUNOS

## Calentado montañoero

Tradicional calentado de trijel, acompañado de proteína a elección.

Chicharrón	\$24.000
Carne de cerdo	\$25.000
Carne de res	\$28.000

## Migado

### Opciones de toppings

Buñuelo Colanta	\$2.400
Quesito Monteño	\$2.000
Galleta salita	\$1.300
Galletas ducales	\$1.300
Chocolate en leche	\$5.500
Chocolate negro	\$4.800
Café latte	\$6.000
Aguapanela	\$4.000

Pandequeso Colanta	\$2.500
Almojábana Colanta	\$2.000
Arepa blanca Colanta	\$1.000
Quesito fundido Colanta	\$3.000
Carajada Colanta	\$2.400
Leche en polvo Colanta	\$1.900
Tostada	\$1.250

## Otros antojos

### Arepa de queso

Tradicional receta antioqueña con leche condensada y mantequilla.

\$15.000

### Arepa de chocolate Recanto

Receta de la casa a base de tierno maíz amarillo y queso mozzarella.

\$15.000



Imagen de referencia

## Calentado arriero

Tradicional calentado de saucodcho antioqueño.

\$24.000

## Bistec a caballo

Jagoso y tierno corte de res, con hogao y huevos en cacerola.

\$26.000

## Huevos en cacerola

Huevos a la cacerola en mantequilla con o sin hogao.

\$14.000

## Pastel de pollo

\$8.000

## Buñuelo

\$2.400

# SOPAS TÍPICAS

*Sabores tradicionales*

*Sancocho trifásico*

La cocina típica colombiana se caracteriza por un enorme despliegue de sabores, estos platos traducen lo más representativo de nuestra cocina ancestral.



Imágenes de referencia



## Sopa de la abuela

**\$15.700**

Sopa de verduras seleccionadas y cocidas a fuego lento con el amor y la sazón de la abuela.

## Sopa de tomate

**\$18.000**

Crema de tomates secos, acompañada de queso parmesano, albahaca frita y pollo mechado.

## Ajiaco enrruanado

**\$32.700**

Sopa tradicional colombiana con pollo mechado, mazorca y diferentes tipos de papa, acompañado de arroz blanco, aguacate, crema de leche, alcaparras y banano.

## Cazuela del arriero

**\$33.000**

Frijoles montaleros con crocante de tocino, maduritos, chorizo, aguacate y hogao; acompañado de arroz blanco y arepa.

## Mondongo

**\$34.000**

Plato típico colombiano con todo el sabor tradicional, acompañado de arroz blanco, ensalada fresca, aguacate, banano, arepa de mote y cilantro.

## Sancocho trifásico

**\$41.000**

Sabores regionales mezclados en un sustancioso sancocho a base de carne de res, cerdo y pollo.

# PA' LOS QUE LES GUSTA EL CHICHARRÓN

*Sabones tradicionales*

## **Fantasia de chicharrón** \$39.000

400 g de tocino, plato para compartir con dos acompañantes a elección y arepa de mote.

## **Costichi a la parrilla** \$39.000

300 g de costichi crocante a la parrilla, arepa de mote y dos acompañantes a elección.

## **Chicharrón confitado** \$43.000

300 g de tocino carauo marinado preparado en cocción lenta, arepa de mote y dos acompañantes a elección.

Elige cualquiera de estos acompañantes:

Vegetales al horno, arroz cremoso, plátano calado, papas chomeadas o rostisadas, desgranado de chécolo al ajillo.



*Chicharrón  
confitado*

# PARRILLA

## T-bone a la parrilla \$90.000

500 g de pieza de res marinada en cerveza roja y terminada a la parrilla, con dos acompañantes a elección.

## Chuletón Recanto \$51.000

400 g de chuletón de cerdo marinado en especias y terminado al horno con saba de manzanas caramelizadas, con dos acompañantes a elección.

## Punta de anca de res \$58.000

280 g de punta de anca marinada en pimientos escalibados, parrillada y napada con mantequilla de setas, con dos acompañantes a elección.

## Churrasco en finas hierbas \$56.000

280 g de churrasco madurado a la parrilla, napado con mantequilla de finas hierbas, con dos acompañantes a elección.

## Punta de anca de cerdo \$48.000

280 g de jugoso corte de cerdo, con dos acompañantes a elección.

## Costillas a la barbacoa \$51.000

400 g de costillas de cerdo en salsa barbacoa de la casa, con dos acompañantes a elección.

## Especial humo 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 papa según elección (casco, criolla, puré o al vapor).

Elige cualquiera de estos acompañantes:  
Vegetales al horno, Arroz cremoso, plátano calado, papas chorreadas o rostizadas, desgranado de chícolo al ajillo.

*T-bone  
a la parrilla*

## Comida tradicional

### Posta Cartagenera \$45.000

200 g de posta cocido en cerveza negra y panela, acompañada de arroz con coco, plátanos dulces y ensalada de brotes frescos.

### Milanesa de res \$42.000

200 g de filete de res apanado en panko, sobre una cama de puré de papa cremoso, bañado en una salsa de albahaca y concasse de tomates, queso doble crema y huevos estrellados.



# PARRILLA

## Bondiola

280 g de corte grueso de cerdo marinado al vacío, con cerveza negra y notas cítricas de maracujá terminado a la parrilla, con dos acompañantes a elección.

\$48.000

## Pincho de res

200 g de trozos de solomito a la parrilla, bañados en una exquisita salsa de vino tinto y mostaza en grano, con dos acompañantes a elección.

\$36.000

## Solomito avellanado

\$60.000

280 g de solomito en mantequilla avellanada de setas, con dos acompañantes a elección.

## Acompañantes

### Vegetales al horno

Finos cortes de vegetales aromatizados con hierbas, ensalada fresca y papa según elección (casco, criolla, puré o al vapor).

### Arroz cremoso

Arroz con base cremosa de quesos, ensalada fresca y papa según elección (casco, criolla, puré o al vapor).

### Plátano calado

Corte de plátano maduro en fritura profunda, finalizados en reducción de panela, mantequilla, ensalada fresca y papa según elección (casco, criolla, puré o al vapor).

### Papas chorreadas

Papa cocinada acompañadas de logao antioqueño, ensalada fresca y papa según elección (casco, criolla, puré o al vapor).

### Papas rostizadas al horno

Cortes de papa aromatizados y llevados al horno, ensalada fresca y papa según elección (casco, criolla, puré o al vapor).

### Desgranado de chícolo al ajillo

Salteado de tierra chícolo blanco en mantequilla de ajo, ensalada fresca y papa según elección (casco, criolla, puré o al vapor).



Imagen de referencia



Pollo en  
salsa de naranja



Imagen de referencia

# FUERTES DE POLLO

*Sabores tradicionales*

*Plato típico*

## **Sudado de pollo**

**\$37.000**

Tradicional sudado de pollo con arroz, papa, yuca, mazorra y aguacate.

## **Pollo en salsa de naranja**

**\$37.000**

250 g de suprema de pollo marinada al vacío, bañada en una salsa de naranja y notas de anís estrellado; acompañado de papas rústicas y ensalada de brotes frescos.



# PESCADOS Y MARISCOS

*Sabores tradicionales*

*Bowl  
de salmón*



**Arroz cremoso de camarones** \$39.000

Arroz con crema de camarones, puerros fritos, camarones salteados y queso parmesano.

**Langostinos al coco** \$47.000

Langostinos salteados en mantequilla, con un espejo de salsa de coco y tocino, acompañados de una ensalada de brotes tiernos, puré de plátano y queso parmesano.

**Arroz cremoso funji vegeterianos** \$39.000

Arroz cremoso, mix de setas y queso parmesano.

**Bowl de salmón** \$46.000

Salmón a la parrilla, zanahorias baby, tomate cherry, espárragos, puerros fritos y mix de lechugas.

**Cazuela de mariscos** \$54.000

Variedad de pescados y mariscos en fondo cremoso de frutos del mar.

**Salmón en mantequilla de mandarina** \$58.000

250 g de salmón a la parrilla napado con mantequilla de mandarina, ensalada templada y puré de papa cremoso.

# ENSALADAS

## Ensalada marinera

Variedad de lechugas baby, acompañada de mix de frutos del mar, aderezada con reducción balsámica.

\$42.000

## Ensalada tres quesos

Láminas finas de mix de quesos con variedad de lechugas, tomate cherry, acompañada de salsa de albahaca y tomates frescos.

\$38.000

## Ensalada César

Pollo en cubos con tomates cherry, crutones y queso parmesano, sobre mix de lechugas en salsa César.

\$37.000

Ensalada  
César

## Adiciones

### Vegetales al horno

Finos cortes de vegetales aromatizados con hierbas.

\$8.000

### Arroz cremoso

Arroz con base cremosa de quesos.

\$8.000

### Plátano calado

Porción de plátano maduro en fritura profunda, finalizados en reducción de panela y mantequilla.

\$8.000

### Papas chorreadas

Papa cocinada, acompañada de hogao antioqueño.

\$8.000

### Papas rostizadas al horno

Cortes de papa aromatizados y llevados al horno.

\$8.000

### Desgranado de chócolo al ajillo

Salteado de tierra chócolo blanco en mantequilla de ajo.

\$8.000

### Frijoles

Porción

\$10.000

### Arepa

Tela de mote

\$1.000

### Quesito

\$2.000

### Arroz blanco

Porción

\$3.000

### Papa criolla al vapor 150 g

\$8.000

### Ensalada Recanto

Mix de lechugas, tomates frescos y vinagreta balsámica

\$8.000

# POSTRES

*Sabores tradicionales*

## Galleta de almojábana con helado

Galleta blanda con base de almojábana, acompañada de helado con salsa de guayaba.

\$14.000

## Torta envinada

Torta negra tradicional colombiana, hecha con frutas confitadas y maceradas en una mezcla de vino, nueces, almendras, especias y chantilly.

\$18.000

## Mousse de queso

Deliciosa fusión de queso, en una base de galletas crocantes, acompañado con una salsa suave de bocadillo.

\$14.000

## Peras al vino

Pera escaldada en vino tinto a fuego lento hasta alcanzar matices de color y sabor, bañadas en su almibar y acompañadas de helado de vainilla y chantilly.

\$18.000

## Arroz con leche

Tradicional arroz con leche cremoso.

\$14.000

## Adición de helado

Vainilla.

\$8.900



*Peras al vino*

# ANTOJOS

## Wafles

Wafles de ch3coloco	\$15.000
Wafles de almojaba con helado	\$18.000
Wafles de banano con helado	\$18.000

## Helado Duro

Vaso con una bola de helado Colanta	\$8.900
Vaso con dos bolas de helado Colanta	\$12.000
Cono con una bola de helado Colanta	\$8.900
Cono con dos bolas de helado Colanta	\$12.000

### 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.

Wafles de  
banano con  
helado



## 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.

# BEBIDAS

## Jugos y limonadas

Limonada natural	\$8.000
Limonada cerezada	\$9.900
Limonada de coco	\$9.900
Limonada hierbabuena	\$9.000
Limonada de piña y hierba buena	\$8.000
Mango en agua	\$8.000
Mora en agua	\$8.000
Mandarina en agua	\$8.000
Guanábana en agua	\$8.000
Fresa en agua	\$8.000
Maracuyá en agua	\$8.000
Fresa en leche	\$10.500
Mango en leche	\$10.500
Mora en leche	\$10.500
Mandarina en leche	\$10.500
Guanabana en leche	\$10.500
Maracuyá en leche	\$10.500
Milo frío	\$10.500
Vaso de leche	\$6.000

## Tradicional

Mazamorra	\$6.800
Claro	\$5.700
Guandolo	\$6.000

## Gaseosas

Colombiana Pet x 400 ml	\$5.800
Manzana Pet x 400 ml	\$5.800
Coca cola Pet x 400 ml	\$5.800
Coca cola zero pet x 400ml	\$5.800
H2O 600ml	\$5.800
Agua Montefrío x 600 ml	\$5.800
Té Hatsu 400 ml	\$8.800
Soda Hatsu	\$8.800



Imagen de referencia

*Sangrías*  
Jarras

Rosé  
Vino tinto



# BEBIDAS

*Sabores tradicionales*

## Jarras

Sangría Rosé	<b>\$75.000</b>
Sangría vino tinto	<b>\$75.000</b>
Limonada natural	<b>\$35.000</b>
Refajo	<b>\$50.000</b>
Limonada de hierbabuena	<b>\$38.000</b>

## Matteadas

Fresa	<b>\$13.000</b>
Oreo	<b>\$13.000</b>
Arequipe	<b>\$13.000</b>
Café	<b>\$12.500</b>

## Sodas

Lychee	<b>\$14.000</b>
Gulupa	<b>\$14.000</b>
Sandía	<b>\$14.000</b>
Panela y jengibre	<b>\$14.000</b>
Michelada	<b>\$8.000</b>

## Cervezas

Águila lata 355 ml	<b>\$7.000</b>	Club Colombia Negra botella 330 ml	<b>\$8.500</b>
Pilsen lata 330 ml	<b>\$7.000</b>	Corona botella 355 ml	<b>\$10.800</b>
Águila light lata 330 ml	<b>\$7.000</b>	Tres Cordilleras Rosé botella 330 ml	<b>\$11.000</b>
Águila cero lata 355 ml	<b>\$6.500</b>	Tres Cordilleras Mulata botella 330 ml	<b>\$11.000</b>
Club Colombia Dorada lata 330 ml	<b>\$8.500</b>	Heineken botella 330 ml	<b>\$9.900</b>
Club Colombia Roja lata 330 ml	<b>\$8.500</b>		

# BEBIDAS

*Sabores tradicionales*

## *Cócteles con Alcohol*

<b>Cuba libre</b>	\$19.000
<b>Mojito blueberry</b>	\$21.000
<b>Mojito clásico</b>	\$20.000
<b>Piña colada</b>	\$22.000
<b>Daiquiri mango</b>	\$25.000
<b>Margarita mezcal frappe</b> <small>Mezcal, limón, naranja, cerveza morrasquino, lychee, hierbabuena.</small>	\$25.000
<b>Gin tonic rose</b> <small>Ginebra tanqueray, agua tónica, hatsu rosas, naranja, fresa.</small>	\$23.000
<b>Carajillo</b> <small>Café espresso, licor.</small>	\$15.000

## *Cócteles sin Alcohol*

<b>Jamaiquino</b> <small>Té negro, infusión jamaica, almibar de sandía, zumo de naranja, hierba buena, soda hatsu de rosas y frambuesas.</small>	\$9.800
<b>Primavera</b> <small>Almibar simple, zumo de naranja, zumo de limón, té negro, hatsu de sandía y albahaca.</small>	\$14.000

*Cócteles*  
sin alcohol

Jamaiquino





## BEBIDAS

## Vinos

Vino Sta Carolina reservado 750 ml	<b>\$65.000</b>
Vino Sta Carolina Cabernet Sauvignon 750 ml	<b>\$65.000</b>
Vino San Pedro Gato Negro Blanco 750 ml	<b>\$70.000</b>
Vino San Pedro Gato Negro Merlot 750 ml	<b>\$70.000</b>
Vino San Pedro Gato Negro Cabernet 750 ml	<b>\$70.000</b>
Vino espumoso Jp Chenet 750 ml	<b>\$95.000</b>
Vino las Moras Blanco Chardonnay 750 ml	<b>\$84.000</b>
Vino las Moras Tinto Malbec x 750 ml	<b>\$86.000</b>
Vino Piccini Rosado Lambrusco 750 ml	<b>\$65.000</b>

## Licores

Aguardiente Antioqueño tapa azul trago	<b>\$6.500</b>
Aguardiente Antioqueño tapa azul media	<b>\$52.000</b>
Aguardiente Antioqueño tapa azul botella	<b>\$90.000</b>
Aguardiente Antioqueño tapa roja trago	<b>\$6.500</b>
Aguardiente Antioqueño tapa roja media	<b>\$52.000</b>
Aguardiente Antioqueño tapa roja botella	<b>\$92.000</b>
Ron Medellín 3 años trago	<b>\$7.000</b>
Ron Medellín 3 años media 375 ml	<b>\$47.000</b>
Ron Medellín 3 años botella	<b>\$90.000</b>
Ron Medellín 5 años trago	<b>\$7.400</b>
Ron Medellín 5 años media 375 ml	<b>\$55.000</b>
Ron Medellín 5 años botella 750 ml	<b>\$112.000</b>
Ron Medellín 8 años trago	<b>\$13.900</b>
Ron Medellín 8 años media	<b>\$85.000</b>
Ron Medellín 8 años botella	<b>\$130.000</b>
Ron viejo de Caldas 3 años 375 ml	<b>\$48.000</b>
Ron viejo de Caldas 3 años 750 ml	<b>\$91.000</b>
Whisky Buchanans 12 años trago	<b>\$17.000</b>
Whisky Buchanans 12 años botella	<b>\$280.000</b>
Whisky Old Parr botella	<b>\$200.000</b>
Trago de cointreau	<b>\$10.000</b>
Tequila Don Julio reposado trago	<b>\$22.000</b>
Tequila Don Julio reposado 700 ml reserv.	<b>\$280.000</b>
Tequila Don Julio Blanco botella	<b>\$439.000</b>
Ginebra Tanqueray London Dry botella	<b>\$310.000</b>
Ron Zacapa 23 botella	<b>\$505.000</b>
Jack Daniels botella	<b>\$325.000</b>

## Copa de vino

Copa de vino caliente	<b>\$20.000</b>
Copa de vino tinto de la casa	<b>\$16.000</b>
Copa de vino blanco de la casa	<b>\$16.000</b>
Copa de Sangría	<b>\$20.000</b>

Imagen de referencia

# CAFÉS

*Sabones tradicionales*

Café latte	\$7.000
Café Latte vainilla	\$6.200
Capuchino original	\$6.200
Capuchino vainilla	\$6.200
Milo caliente	\$7.000
Café americano	\$5.000
Tinto	\$3.000
Cortado de café	\$3.000
Espresso	\$7.000
Espresso doble	\$13.500
Chocolate en leche	\$4.800
Chocolate negro	\$4.500
Aguapanela	\$3.500
Aromática de panela y jengibre	\$6.000
Aromática de gulupa	\$6.000



*Café latte*



*Calidad  
y confianza*



Costichi de cerdo

*Calidad  
y confianza*



**CORTES**  
— ESPECIALES DE RES —

Tomahawk steak



Recanto  
ES EL ESPACIO PARA  
VIVIR Y CELEBRAR  
**GRANDES  
MOMENTOS**

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que Recanto sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.

En Recanto los dineros recaudados por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo.

SABOR  
*tradicional*

EN RECANTO PUEDES DISFRUTAR  
LOS SABORES TRADICIONALES LLEVADOS A SU MEJOR  
EXPRESIÓN