



Recanto®

Colanta®

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.	\$23.000
Mazorcas a la parrilla Mazorcas escaldadas y terminadas en la parrilla, bañadas en mantequilla, paprika y sour cream.	\$14.000
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.	\$28.000
Patacón Pisa'ó 8 patacones acompañados de guacamole, pico de gallo, hogao, sour cream y carne desmechada.	\$21.000
Ceviche de chicharrón Tradicional ceviche de tocino en láminas crocantes, acompañado de chifles de plátano.	\$27.000
Morcilla con arepa de mote Morcilla tradicional antioqueña acompañada de arepa de mote.	\$17.500
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 quesoillo.

\$19.200



DESAYUNOS

Otros antojos

Calentado montañoero

Tradicional calentado de frijol, acompañado de proteína a elección.

Chicharrón	\$31.000
Carne de cerdo	\$26.000
Carne de res	\$29.000

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

Pastel de pollo

\$9.000

Calentado arriero

Tradicional calentado de sancocho antioqueño.

\$24.000

Bistec a caballo

Jugoso 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



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.



Sopa de la abuela

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

\$15.700

Sopa de tomate

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

\$21.000

Ajiaco enrruanado

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

\$32.700

Cazuela del arriero

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

\$33.000

Mondongo

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

\$34.000

Sancocho trifásico

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

\$41.000

PA' LOS QUE LES GUSTA EL CHICHARRÓN

Sabores 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 \$44.000

300 g de tocino carnudo 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 chorreadas o rostisadas, desgranado de chόcolo 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 salsa 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.

Elige cualquiera de estos acompañantes:

Vegetales al horno, Arroz cremoso, plátano calado, papas chorreadas o rostisadas, desgranado de chócolo al ajillo.

*T-bone
a la parrilla*

Comida tradicional

Posta Cartagenera \$45.000

400 g de posta cocida 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

300 g de corte grueso de cerdo marinado al vacío, con cerveza negra y notas cítricas de maracuyá 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

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

\$60.000

Hamburguesa Bambuco

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

\$38.000

Hamburguesa Cumbia

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

\$38.000

Hamburguesa Vallenata

1150 g de carne de res, fondue de quesos Colanta, aros de cebolla, tocineta Colanta y cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.

\$38.000

Acompañantes

Vegetales al horno

Finos cortes de vegetales aromatizados con hierbas.

Arroz cremoso

Arroz con base cremosa de quesos.

Plátano calado

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

Papas chorreadas

Papa cocinada acompañadas de hogao antioqueño.

Papas rostizadas al horno

Cortes de papa aromatizados y llevados al horno.

Desgranado de chόcolo al ajillo

Salteado de tierno chόcolo blanco en mantequilla de ajo.



Imagen de referencia

FUERTES DE POLLO

Sabores tradicionales

Plato típico

Sudado de pollo

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

\$40.000

Pollo en salsa de naranja

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.

\$40.000



Imagen de referencia

*Pollo en
salsa de naranja*

PESCADOS Y MARISCOS

Sabores tradicionales

*Bowl
de salmón*



Arroz cremoso de camarones \$39.000

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

Bowl de salmón \$46.000

Trozos de salmón en preparación a la parrilla o tempura, zanahorias baby, tomate cherry, espárragos, puerros fritos y mix de lechugas.

Cazuela de mariscos \$54.000

Variación 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 tomate deshidratado.

\$38.000

Ensalada César

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

\$37.000

Adicciones

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 tierno chócolo blanco en mantequilla de ajo.

\$8.000

Frijoles

Porción

\$10.000

Arepa

Tela de mote

\$1.000

Quesito

\$3.000

Arroz blanco

Porción

\$6.000

Papa criolla al vapor 150 g

\$8.000

Ensalada Recanto

Mix de lechugas, tomates deshidratados y vinagreta balsámica

\$8.000

POSTRES

Sabores tradicionales

Galleta de almojábana con helado \$14.000

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

Torta envinada \$18.000

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

Mousse de queso \$14.000

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

Peras al vino \$18.000

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

Arroz con leche \$14.000

Tradicional arroz con leche cremoso.

Explosión de coco \$18.000

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

Adición de helado \$6.000

Vainilla.



Peras al vino

ANTOJOS

Waffles

Waffles de chocolate	\$15.000
Waffles de almojaba con helado	\$18.000
Waffles de banano con helado	\$18.000

Waffles de
banano con
helado



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.

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

Tradicional

Mazamorra	\$7.000
Claro	\$6.000

Jugos y limonadas

Limonada natural	\$8.800
Limonada cerezada	\$11.200
Limonada de coco	\$11.200
Mango en agua	\$8.800
Mora en agua	\$8.800
Mandarina en agua	\$8.800
Guanábana en agua	\$8.800
Fresa en agua	\$8.800
Maracuyá en agua	\$8.800
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

Gaseosas

Colombiana Pet x 400 ml	\$6.000
Manzana Pet x 400 ml	\$6.000
Coca cola Pet x 400 ml	\$6.000
Coca cola zero pet x 400ml	\$6.000
H2O 600ml	\$6.000
Agua Montefrío x 600 ml	\$5.000
Té Hatsu 400 ml	\$10.100
Soda Hatsu	\$8.800



BEBIDAS

Sabores tradicionales

Sodas

Lychee	\$14.400
Gulupa	\$14.400
Sandia	\$14.400
Panela y jengibre	\$14.400
Michelada	\$8.000

Matteadas

Fresa	\$13.000
Oreo	\$13.000
Arequipe	\$13.000

Cócteles

Cuba libre	\$21.000
Mojito blueberry	\$23.000
Mojito clásico	\$23.000
Piña colada	\$23.000
Daiquiri mango	\$25.000
Jamaiquino (con alcohol)	\$23.000
Jamaiquino (sin alcohol)	\$11.000

Jarras

Sangría Rosé	\$84.700
Sangría vino tinto	\$84.700
Limonada natural	\$35.000
Refajo	\$55.000

Cervezas

Águila lata 355 ml	\$9.000	Club Colombia Roja botella 330 ml	\$10.000
Pilsen lata 330 ml	\$9.000	Club Colombia Negra botella 330 ml	\$10.000
Águila light lata 330 ml	\$9.000	Corona botella 355 ml	\$10.800
Águila cero lata 355 ml	\$9.000	Heineken botella 330 ml	\$9.900
Club Colombia Dorada botella 330 ml	\$10.000		

Sangrías
Jarras

Rosé
Vino tinto



BEBIDAS

Vinos

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

Copa de vino

Copa de vino caliente	\$22.000
Copa de vino tinto de la casa	\$19.000
Copa de vino blanco de la casa	\$19.000
Copa de Sangría	\$22.000

Licores

Aguardiente Antioqueño tapa azul trago	\$7.000
Aguardiente Antioqueño tapa azul media	\$52.000
Aguardiente Antioqueño tapa azul botella	\$90.000
Aguardiente Antioqueño tapa roja trago	\$6.500
Aguardiente Antioqueño tapa roja media	\$52.000
Aguardiente Antioqueño tapa roja botella	\$92.000
Ron viejo de Caldas 3 años 375 ml	\$48.000
Ron viejo de Caldas 3 años 750 ml	\$96.000
Whisky Buchanans 12 años trago	\$19.000
Whisky Buchanans 12 años botella	\$280.000
Whisky Old Parr botella	\$200.000
Trago de cointreau	\$10.000
Tequila Don Julio reposado trago	\$22.000
Tequila Don Julio reposado 700 ml reserv.	\$280.000
Tequila Don Julio Blanco botella	\$439.000
Ginebra Tanqueray London Dry botella	\$310.000
Ron Zacapa 23 botella	\$505.000
Jack Daniels botella	\$325.000

Imagen de referencia

CAFÉS

Sabores tradicionales

Café latte	\$5.500
Café Latte vainilla	\$5.500
Capuchino original	\$5.500
Capuchino vainilla	\$5.500
Milo caliente	\$7.000
Café americano	\$5.000
Tinto	\$3.000
Cortado de café	\$3.000
Espresso	\$7.000
Espresso doble	\$10.000
Chocolate en leche	\$5.200
Chocolate negro	\$4.800
Aguapanela	\$4.000
Aromática de panela y jengibre	\$7.000
Aromática de gulupa	\$7.000



Café latte



*Calidad
y confianza*



Tomahawk steak



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

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que Recanto sugiere 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 escribiendo en el asunto o texto del correo.

SABOR
tradicional

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