

Recanto®

Colanta®

Un lugar para la familia

Llano Verde



Desayunos

AREPA BLANCA

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

\$4.600

AREPA CHÓCOLO

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

\$6.500

HUEVOS SENCILLOS*

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

\$7.600

AREPA BLANCA
MEDIA TELA
AREPA
DE CHÓCOLO
\$9.900

HUEVOS ESPECIALES*

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

\$9.900

\$11.000

*Los huevos son preparados con crema de leche.



Menú del día

*BEBIDA COLANTA

Pulpy, jugo de naranja, Tampico o agua Montefrío Colanta.

*Sopas según disponibilidad.

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichuri.

SOPA DEL DÍA*

Crema de maíz, sopa de tortilla, sopa de albóndigas y sopa de costilla de cerdo.

\$9.000

Sopa de frijol.

\$9.000

Sopa de mondongo.

\$9.000

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.

\$24.500

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.

\$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 de una papa al vapor arepa tipo media tela y una rodaja de limón.

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.

EMPANADITAS TIPO CÓCTEL

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

PATACONES

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

PROVOLETA A LA PARRILLA

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

TORTA DE CARNE ARTESANAL*

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

\$16.800

\$16.800

\$16.800

\$18.800

\$11.500



*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Sopas



Imagen de referencia

MONDONGO

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

PORCIÓN ENTERA

\$28.000

MEDIA PORCIÓN

\$22.000

AJIACO

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

\$28.000

\$22.000

SANCOCHO TRIFÁSICO

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

\$33.000

\$25.000

CAZUELA DE FRÍJOLES

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

\$28.000

\$25.000

*Según disponibilidad.

*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 Colanta y ensalada fresca.

\$47.500

CROCANTE DE TOCINO

300 g 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



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 Colanta y ensalada fresca.

\$40.200

CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA

250 g de chorizo Argentino Colanta acompañado de papa al vapor, arepa y una rodaja de limón.

\$20.900

COSTICHÍ 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 queso Colanta y ensalada fresca.

\$26.500

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 queso Colanta y ensalada fresca.

\$33.000

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.



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 Colanta y ensalada fresca.

PUNTA DE ANCA RES

\$42.000

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 Colanta y ensalada fresca

SOLOMITO DE RES

\$48.000

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 Colanta y ensalada fresca.

MORRILLO A LA PARRILLA

\$48.800

300 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.

VACÍO ARGENTINO

\$42.000

Corte de res seleccionado suave y jugoso a la parrilla 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.



Otras opciones

SUPREMA DE POLLO

250 g de suprema de pollo a la parrilla acompañada de 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 Colanta y ensalada fresca y rodaja de limón.

\$48.000

Imagen de referencia

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

\$79.600

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.

\$150.000

PARRILLADA MIXTA

200 g de solomo de res madurado jugoso, 1 chorizo con temera 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.

\$58.000



Imagen de referencia

*Las preparaciones de parrilla 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 artesanal, queso doble crema Colanta, tocineta Colanta preparada en salsa de la casa a base de BBQ, lechuga fresca y tomate fresco.

\$27.000

SALCHIPAPAS

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

\$13.000

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.

\$31.000

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.

\$31.000

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.

\$31.000

PERRO RECANTO

Pan perro, 90 g de salchicha XL Colanta seleccionada, tocineta Colanta queso doble crema Colanta, pepinos agri dulces y ripio de papa.

\$14.500

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.





PARRILLERAS

• Colanta •



SANJUANERA

\$35.300

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



MERECUMBÉ

\$31.500

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

VALLENATA

\$32.700

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



CARRILERA

\$32.700

150 g de torrenzano con acevichado, queso asado Colanta, cogollo europeo y pan brioche artesanal.



ELIGE

+ PAPAS EN CASCOS, FRANCESAS
O CRIOLLAS AL PEREJIL

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, cogollo europeo y pan brioche artesanal.



Imagen de referencia



Imagen de referencia

BAMBUCO

\$31.500

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

MAPALÉ

\$32.700

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



Imagen de referencia

TROPICAL

\$35.400

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



Imagen de referencia



Imagen de referencia

SABANERA

\$28.000

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

ELIGE

+ PAPAS EN CASCOS, FRANCESAS
O CRIOLLAS AL PEREJIL

Todas nuestras hamburguesas incluyen opción de papas según elección

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



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.

\$8.500

Imagen de referencia

Postres

EXPLOSIÓN DE COCO

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

\$13.200

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.

\$13.200

NEVAR DE MORA

Queso blanco Colanta, leche condensada Colanta, arequipe Colanta, crema de leche Colanta y salsa de mora.

\$10.000

NEVAR DE MARACUYÁ

Queso blanco Colanta, leche condensada Colanta, arequipe Colanta, crema de leche Colanta y salsa de maracuyá.

\$10.000

SALPICÓN SENCILLO

Salpicón de 16 oz, leche condensada Colanta y galleta wafer.

\$9.200

SALPICÓN ESPECIAL

Salpicón de 16 oz, acompañado de queso rallado Colanta, una bola de helado, chantilly, leche condensada Colanta y galleta wafer.

\$14.800



Obleas

UN TOPPING	\$5.100
TRES TOPINGS	\$6.200
CINCO TOPINGS	\$10.600

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	\$5.900
VASO CON DOS BOLAS DE HELADO COLANTA	\$10.600
CONO CON UNA BOLA DE HELADO COLANTA	\$6.000
CONO CON DOS BOLAS DE HELADO COLANTA	\$10.600

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.

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, chantillí y salsas. ¡Una explosión de sabores!



Imagen de referencia

Imagen de referencia



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
MILO	\$5.850

Pastelería

PASTEL CON AREQUIPE COLANTA

\$4.800

PASTEL CON AREQUIPE Y QUESO COLANTA

\$4.800

PASTEL GLORIA COLANTA

\$4.800

Con arequipe Colanta y salsa de guayaba.

PASTEL HAWAIANO COLANTA

\$5.800

Con jamón Colanta, queso Colanta y trozos de piña.

PASTEL DE JAMÓN Y QUESO COLANTA

\$4.800

PASTEL DE QUESO COLANTA

\$4.800



Imagen de referencia



Imagen de referencia

PASTEL DE QUESO GOUDA COLANTA

\$5.800

PASTEL MIXTO DE CARNES FRÍAS COLANTA

\$5.800

CROISSANT CON QUESO COLANTA

\$5.400

CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO COLANTA

\$5.400

PALITO DE QUESO BLANCO COLANTA

\$4.800

PANDEYUCA COLANTA

\$4.700

PANDEQUESO COLANTA

\$3.200

BUÑUELO COLANTA

\$1.350

PASTEL DE POLLO COLANTA

\$7.100

EMPANADA DE CARNE

\$7.700

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.

\$3.050

Botella x 500 ml.

\$4.850

JUGO NARANJA COLANTA

Botella x 250 ml.

\$2.350

Botella x 500 ml.

\$3.900

AGUA MONTEFRÍO

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

\$2.250

PULPY COLANTA

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

\$3.600

MILO FRÍO

Vaso 16 Oz.

\$8.000

H2O

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

\$5.700



Imagen de referencia

TAMPICO CITRUS

Botella x 240 ml.

\$1.650

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, 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

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, cabemet, blanco).

\$70.000

VINO STA CAROLINA RESERVADO

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

COPA VINO CALIENTE RECANTO

Copa x 120 ml.

\$20.000



Imagen de referencia

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



Imagen de referencia

Adiciones

CHIMICHURRI ARTESANAL	\$2.200
SOUR CREAM	\$3.300
TOCINETA	\$4.200
ZUMO DE LIMÓN	\$2.500
ENSALADA DE LA CASA	\$6.600
PAPAS A LA FRANCESA	\$7.100



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 este establecimiento de comercio 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.

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