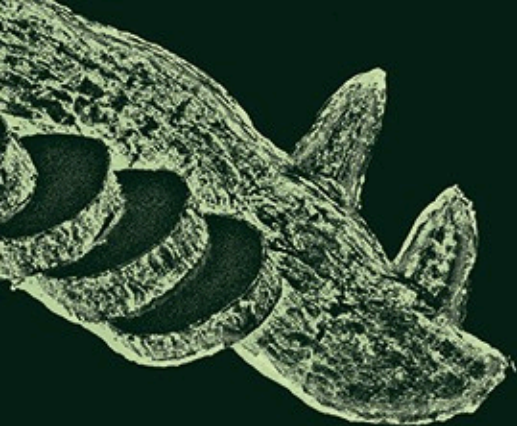
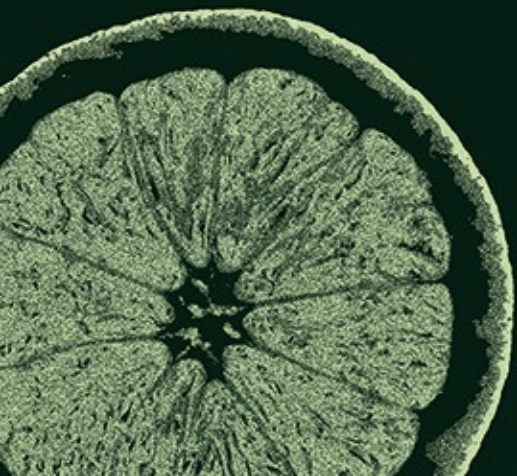




*Restaurante*  
**Agualinda**  
menú





Del campo  
a tu mesa.



CHICHARRÓN DE LA CASA

# Bienvenidos a Aqualinda



El corazón palpitante de un ecosistema  
comprometido con el respeto a la tierra y la  
prosperidad sostenible.



Aquí, en las exuberantes tierras de San Roque,  
Antioquia, nace una visión audaz que fusiona  
la innovación con la riqueza de nuestras  
tradiciones locales.



CALENTADO



Desayunos





### Ranchero

Chorizo, huevo, aguacate, tocineta, arepa y queso rallado.

\$ 24.900

### Calentado

Frijoles, huevo en cacerola, aguacate, arepa y queso rallado.

\$ 21.000

### Tradicional

Salchicha ranchera, 2 huevos con o sin aliños.

\$ 16.900

\*Incluye: chocolate, café o guarapo de panela.



# Entradas



CEVICHE DE CHICHARRÓN

**Queso con mermelada  
de fruta de temporada.**

150g de Queso.

\*Para 2 personas.

\$ 13.900

**Empanadas  
Colombianas con Hogao**

4 unidades

\$ 12.000

**Ceviche de Chicharrón**

Trozos de chicharrón con pico  
de gallo y chips de plátano.

\*Para 2 personas.

\$ 24.900

**Canastillas de Plátano  
con Ropa Vieja**

3 unidades

\$ 24.900



QUESO CON MERMELADA DE FRUTA DE TEMPORADA



PICADA AGUALINDA



Platos Fuertes



## HAMBURGUESA DE RES



### Picada Aigualinda

Pollo, churrasco,  
chorizos, morcillas,  
queso papialpa,  
chicharrón, papa  
criolla, patacones  
y arepitas.

\*Para 4 personas.

\$ 95.000

### Chicharrón de la Casa

Chicharrón de 200g  
sobre una cama  
de maduro calado,  
acompañado  
de vegetales  
encurtidos en sal  
gruesa.

\$ 34.900

### Hamburguesa de Res

160g de carne de res  
con queso cheddar,  
tocineta, salsa de la  
casa, pan artesanal,  
acompañado de  
papas a la francesa.

\$ 29.000





**Punta de Anca**  
300g

**\$54.900**

**Churrasco**  
300g

**\$52.900**

**New York**  
Corte Grueso 300g

**\$58.000**

**Solomito**  
con queso fundido 300g

**\$65.000**

**Solomito Baby Beef**  
Corte Mariposa 300g

**\$59.900**

**Solomito Steak**  
Corte Grueso 300g

**\$59.900**

\*Todos nuestros cortes vienen acompañados a elección de: papa casco, papa al vapor, papa criolla, maduro calado y ensalada de la huerta.





SOLOMITO CON QUESO FUNDIDO



CHURRASCO



SOLOMITO BABY BEEF



**Arepa Rellena con  
carne desmechada**

\$ 24.900

**Costillas Tipo San  
Luis**  
500g

\$43.000

**Pollo en Salsa de  
Champiñones**

300g

\$ 39.900

**Pollo al Carbón**  
300g

\$ 36.000

\*Todos nuestros cortes vienen acompañados, a elección, de: papa casco, papa al vapor, papa criolla o maduro calado, y ensalada de la huerta.



COSTILLAS TIPO SAN LUIS



POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES





## Consomé de pescado

Acompañado de 2 arepas y 1 patacón.

\$12.000

### Posta de Bagre Frito

300g

Acompañado de arroz de coco, ensalada y patacones.

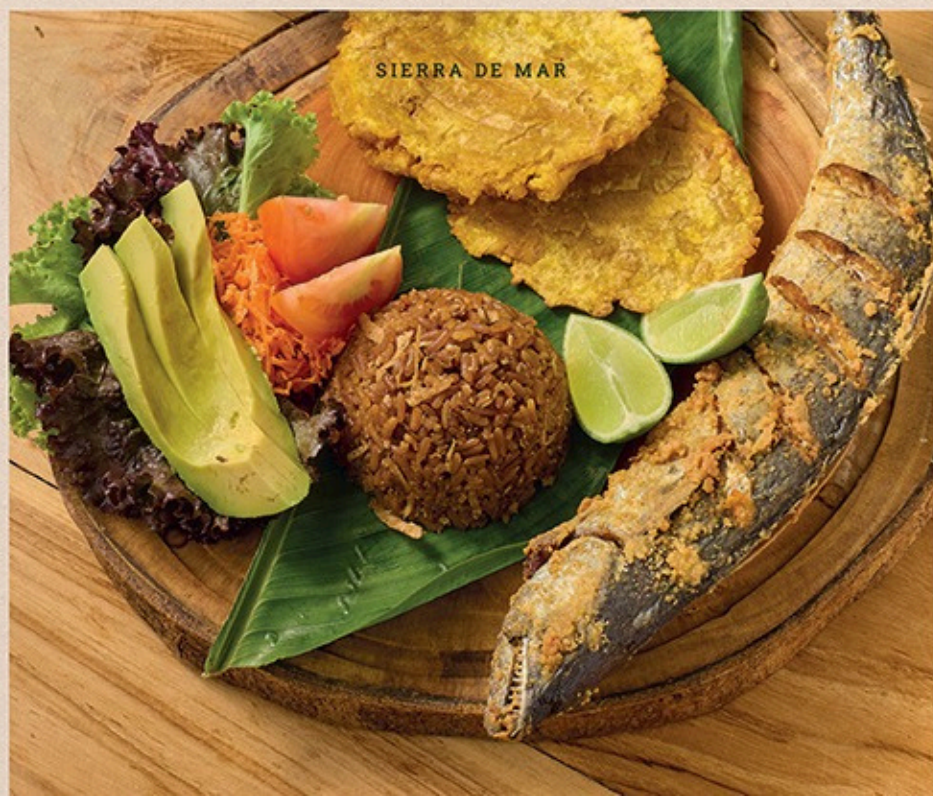
\$ 36.000

### Sierra de Mar

600g

Sierra de mar, acompañada de arroz de coco, ensalada y patacones.

\$ 49.000







SALMÓN EN SALSA DE MARISCOS

**Salmón al Carbón**  
300g

Salmón a la parrilla, acompañado de arroz de coco y puré de plátano maduro.

\$ 56.000

**Salmón en salsa de Mariscos**  
300g

Salmón acompañado de camarones, langostinos, mejillones, anillos de calamar y palmitos.

\$ 63.000

**Trucha con Camarones**  
300g

Trucha con camarones, acompañada de arroz de coco, ensalada de la huerta y patacones.

\$ 39.000

**Trucha al Ajillo**  
300g

Trucha al ajillo, acompañada de arroz de coco, patacones y ensalada del huerto.

\$ 34.000



# Menú día



MENÚ DE LA CASA



## Menú de La Casa

Tilapia acompañada de arroz de coco, ensalada del huerto, patacón y consomé de pescado.

### Ensalada César con champiñones

Ensalada del huerto  
con pechuga al carbón,  
champiñones, crotones  
y vinagreta de la casa.

### Morrillo con Machuque

160g de morrillo en cocción lenta,  
acompañado de machuque de yuca  
con papa, ensalada y consomé de  
pescado.

El costo de cada plato es \$27.000.



MORRILLO CON MACHUQUE



PESCADO A LAS BRASAS







# Aigualinda

## menú

Tilapia o Cachama con garbanzos  
— 300g

Tilapia o cachama con garbanzos en leche de coco, hogao,  
maduritos y encurtidos de la casa.  
\$29.000

Pescado Frito  
— 400g (temporada)

Tilapia o cachama frita, acompañado de patacones, ensalada y  
arroz de coco.  
\$32.000

Pescado a las Brasas  
— 300g

Tilapia a fuego lento, relleno de verduras, machuque de yuca y  
papa con hogao, envuelto en hoja de bijao.  
\$27.000





CHORIZO ASADO ARTESANAL

# Menú Infantil

Chuzo de pollo

Pechuga al carbón

Chorizo asado artesanal

Hamburguesa infantil

\*Acompañado de papas fritas infantiles

El costo de cada plato es \$ 25.000



CHUZO DE POLLO





GALLETA CON HELADO





# Postres

## Flan de Plátano Maduro

Acompañado de salsa de  
temporada y una bola de helado.

\$16.000

## Galleta con Helado

Galleta artesanal con nibs de  
cacao al 70% y una bola de  
helado.

\$23.000

FLAN DE PLÁTANO MADURO





SODA FRUTOS AMARILLOS

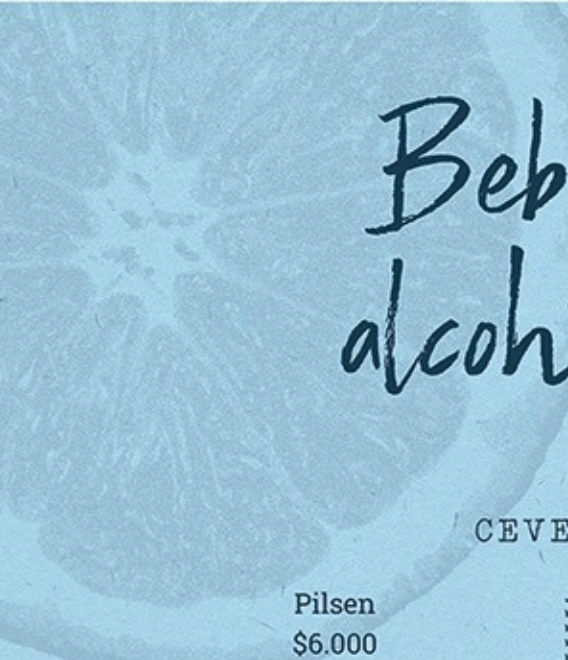




# Bebidas

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Agua natural                          | \$2.500  |
| Agua con gas                          | \$2.500  |
| Gaseosas                              | \$5.000  |
| Pony Malta                            | \$5.000  |
| Tutti frutti                          | \$5.000  |
| Limonada natural                      | \$5.000  |
| Soda Frutos Rojos<br>(Cereza)         | \$12.000 |
| Soda Frutos Verdes<br>(Manzana Verde) | \$12.000 |
| Soda Frutos Amarillos<br>(Maracuyá)   | \$12.000 |
| Soda Michelada                        | \$7.000  |





# Bebidas alcohólicas

## CEVERZA

|                      |   |             |
|----------------------|---|-------------|
| Pilsen               | : | Corona      |
| \$6.000              | : | \$12.000    |
| Aguila Original      | : | Coronita    |
| \$6.000              | : | \$7.000     |
| Aguila Light         | : | Costeñita   |
| \$6.000              | : | \$5.000     |
| Club Colombia Dorada | : | Cola & Pola |
| \$7.000              | : | \$5.000     |

## CÓCTELES

|                     |   |                          |
|---------------------|---|--------------------------|
| Cóctel de la Casa   | : | Gin- Mojito              |
| Base de aguardiente | : | Mojito a base de ginebra |
| tapa roja o ron     | : | \$18.000                 |
| \$18.000            | : |                          |



## SANGRÍAS

Vino Tinto  
\$85.000

Vino Rosé  
\$72.000

Vino Blanco  
\$65.000

Copa de sangría rosé o tinto  
\$16.000

## LICORES

Aguardiente Tapa Roja  
\$90.000

1/2 Aguardiente Tapa Roja  
\$50.000

Aguardiente Tapa Verde  
\$90.000

1/2 Aguardiente Tapa Verde  
\$50.000

Aguardiente Tapa Azul  
\$90.000

1/2 Aguardiente Tapa Azul  
\$50.000

1/2 Ron Medellín Dorado  
\$50.000

1/2 Ron Viejo de Caldas  
\$60.000

Ron Viejo de Caldas Carta de  
Oro 750 ml  
\$200.000

Buchanan's Master  
\$340.000

Tequila Patrón  
\$450.000

Gordon's 700 ml  
\$128.000

Smirnoff 700 ml  
\$145.000

Baileys 700 ml  
\$140.000

Baileys 375 ml  
\$95.000





admo@agualindaeco.com

+57 310 6251039

@agualinda.eco

—

Vereda las Encarnaciones  
(San Roque, Antioquia CO.)