



*Los Fundadores*  
RESTAURANTE



# Tradicionales Típicos Vallecaucanos

**Champús**

**\$ 9.500**

**Lulada**

**\$ 10.800**

**Empanadas (5 und)**

**\$ 18.000**

**Aborrajados (2 und)**

**\$ 10.200**

**Marranitas (2 und)**

**\$ 10.200**

**Tostadas de plátano con hogo**

**\$ 12.800**

## Entradas Frías

**Cóctel de camarones**

**\$ 35.500**

*Típica preparación en salsa de ceviche con los sabores del pacífico.*

**Ceviche de camarones Guadalajara**

**\$ 39.400**

*Camarones marinados en cítricos, salsa golf (rosada) o de tomate sobre canoa de aguacate, acompañado de crocante de plátano.*

**Tartar de salmón y aguacate**

**\$ 45.300**

*Finos y jugosos cortes de salmón sobre puesto en tostada de plátano y lechuga fresca.*

**Tabla de quesos**

**\$ 39.800**

*Variedad de quesos y carnes curadas acompañados de aceitunas y pan tostado.*



## Entradas Calientes

**Calamares apanados en Panko**

**\$ 31.800**

*Anillos de calamar apanados, acompañados de salsa agri dulce de la casa.*

**Falanginas de pollo al sésamo**

**\$ 28.900**

*Pechuga en lomos apanados en Panko y ajonjolí, aderezadas con salsa Teriyaki.*

**Champiñones en salsa de queso azul**

**\$ 39.500**

*Champiñones frescos salteados y aromatizados con vino blanco en salsa de queso azul, terminados al gratín.*

**Camarones y calamares al ajillo**

**\$ 38.800**

*Mezcla de camarones y anillos de calamar salteados en mantequilla sobre cama de puré de papa en salsa al ajillo.*



# Menú del Día

## Lunes

### Lengua de res en salsa criolla

Servida con sopa de torrijas, papa chorreada y arroz blanco.

\$ 45.800

## Martes

### Medallón de bagre a la criolla

Servido con consomé, arepa, yuca guisada, aguacate y arroz blanco.

\$ 45.800

## Miércoles

### Arroz Atollado

Servido con pollo al horno, aguacate, arepa y tostada.

\$ 45.800

## Jueves

### Típico guiso Bugueño

Servido con tostón de plátano, arroz blanco, arepa y aguacate.

\$ 45.800

## Viernes

### Fríjoles

Servido con chicharrón, tajadas de plátano maduro, arepa, arroz blanco y aguacate.

\$ 45.800

## Sábado

### Fiambre

Preparación Vallecaucana con tocino, pollo, huevo, chorizo, papa criolla, tajadas de maduro, sobre cama de arroz blanco y hogo, todo envuelto en hoja de plátano.

\$ 45.800

## Domingo

### Sancocho Vallecaucano

Sancocho acompañado de arroz blanco, pierna pernil en salsa criolla, papa guisada, tostada y aguacate.

\$ 45.800





## Sopas y Cremas

### Sopa de pollo y verduras

\$ 12.500

Tradicional sopa de verduras, pasta y hebras de pollo.

### Sopa campesina

\$ 13.500

Sopa de verduras, pasta, cubos de res y julianas de pollo.

### Sopa mexicana de jitomates

\$ 21.500

Original receta mexicana, servida con aguacate, pollo, maíz y totopos.

### Cremas especiales

\$ 16.800

Base de salsa bechamel, enriquecida con el ingrediente de su preferencia. (Pollo, Champiñones o Pescado.)

### Cremas gratinadas

\$ 19.500

Base de salsa bechamel, enriquecida con el ingrediente de su preferencia y terminada al gratín. (Pollo, Champiñones o Pescado.)

### Crema de elote y queso

\$ 16.800

Base de salsa bechamel, enriquecida con maíz dulce y queso, terminada con maíz crocante.

## Ensaladas Frescas

### Ensalada light

\$ 33.500

Atún, piña, aderezo de cilantro, aceite de oliva y limón.

### Ensalada costa mediterránea

\$ 45.500

Mix de lechugas, aceitunas, tomate, queso mozzarella y gouda, albahaca y chorizo español.

### Ensalada de pollo grillé

\$ 32.500

Julianas de pechuga grillé mix de lechugas, mango tomy, tomate, queso y maní tostado.





## Res :

### **Solomillo de res rodeado de tocineta en salsa de champaña y uva**

**\$67.900**

*Medallones de res al grill rodeados de tocineta, bañados en salsa de reducción de vino, acompañado de papa y verduras al vapor.*

### **Bistec a caballo**

**\$68.900**

*Lomo fino de res cocido en tomate y cebolla terminado con huevos en cacerola al gusto, acompañado de papa al vapor y arroz perla.*

### **Medallones de res albardados**

**\$67.900**

*Medallones de res al grill rodeados de tocineta, bañados en fusión de vino tinto y champiñones, acompañados de papa y verduras al vapor.*

### **Piazzolla de res fondue**

**\$70.500**

*Filete de lomo viche cubierto con tomates, champiñones y tocineta, terminado al gratín, acompañado de papas a la francesa y verduras al vapor.*

## Pollo

### **Pollo Maryland**

**\$42.500**

*Pechuga a la plancha, servido con tocineta, banano apanado, papas a la francesa y ensalada.*

### **Pollo a la milanesa**

**\$40.300**

*Filete de pechuga apanado, acompañado de papas a la francesa y ensalada fría.*

### **Pierna de pollo en salsa de setas**

**\$34.800**

*Pierna pernil de pollo al grill, deshuesada, bañada en salsa de setas, acompañada de puré de papa y ensalada.*

### **Medallones de pollo Guadalajara**

**\$43.500**

*Medallones de pechuga al grill en salsa pesto genovés al gratín, acompañados de cascotes de papa y ensalada.*

## Cerdo

### **Medallón de cerdo en salsa hawaiana**

**\$46.800**

*Coronados con piña en almíbar y bañados en salsa agri dulce.*

### **Chuleta de cerdo Valluna**

**\$44.500**

*Típica preparación vallecaucana, corte de lomo de cerdo apanado con Panko, servida con papas a la francesa y ensalada fresca.*

### **Solomillo de cerdo gratinado**

**\$46.500**

*Medallones de cerdo en cama de puré de papa en corona de champiñones, terminado al gratín.*



## Pescados

### Tilapia Frita

\$ 45.500

*Crocante tilapia servida con arroz con coco y patacones.*

### Trucha mixta gratinada

\$ 68.500

*Trucha mixta gratinada con anillos de calamar, camarón y champiñón, servido con patacón y ensalada fresca.*

### Salmón grillé en salsa de hierbas de provincia

\$ 73.500

*Filete de salmón en salsa aromatizada con hierbas, acompañado de papa al vapor y verduras.*

### Tilapia grillada en reducción de maracuyá

\$ 40.500

*Preparado a la plancha en salsa de maracuyá, acompañado de papa al vapor y verduras.*

### Salmón de la casa

\$ 75.500

*Fino corte de salmón sobre cama de espinaca y pasta con cubos de tomate bañado en salsa de queso y especias.*

## Mariscos

### Cazuela de mariscos

\$ 73.900

*Selección de mariscos en bisque y aliños del pacífico.*

### Langostinos Panko en salsa de la casa

\$ 85.900

*Langostinos apanados, acompañados de arroz con coco y salsa de la casa.*

### Corona de langostinos

\$ 85.900

*Langostinos crujientes sobre puré de papa y arveja, salsa tártara y reducción de soya.*

## Arroces

### Arroz cantonés

\$ 57.500

*De la cocina oriental se combinan verduras y carnes con adición de camarón saborizadas en salsa china, jengibre y ajonjolí, servido con ensalada fresca.*

### Arroz con camarones

\$ 58.900

*Tiernos camarones salteados en aliños del pacífico mezclados con arroz y acompañado de tostada de plátano crujiente.*

### Arroz marinero sazón pacífico

\$ 73.500

*Festival de mariscos, sazonados al estilo pacífico acompañado de tostones.*

### Arroz frito con pollo estilo thai

\$ 37.900

*Mezcla de arroz con verduras, huevo y pollo, acompañado de papas a la francesa.*



# Pastas

(Elección entre pasta larga o pasta corta.)

## Pomodoro y pollo

\$ 36.900

Servido en salsa napolitana con pollo desmenuzado.

## Boloñesa

\$ 36.900

Original salsa de carne y tomate.

## Carbonara

\$ 39.900

Aderezada con tocineta y crema de leche.

## Pasta marinera

\$ 54.500

Frutos del mar aderezados con aliños del pacífico.

## Especial Vegetarianos

### Entradas Calientes



#### Crema de verduras

\$ 16.800

Cocción y mezcla de verduras en crema



#### Potage de verduras

\$ 13.500

Plato a base de verduras y legumbres cocidas, preparado con vegetales seleccionados.

### Entradas frías



#### Espárragos a la vinagreta

\$ 33.500

Tiernos espárragos bañados en vinagreta de la casa.



#### Copa de fruta de temporada

\$ 10.300

Porción de fruta de la temporada en cubos, bañada en pulpa natural de maracuyá.

## Otros



#### Pasta thai

\$ 25.500

Pasta salteada con crujiente mezcla de verduras y salsa soya bañada con ajonjolí.



#### Arroz vegetariano

\$ 25.500

Arroz colorido con verduras y champiñones salteados en aceite de oliva, acompañado de papas a la francesa.





## Otras Opciones

**Falanginas de pollo en salsa de choclo y queso**

**\$ 48.500**

*Deditos de pechuga apanados bañados en salsa de maíz dulce terminados al gratín.*

**Sándwich combinado**

**\$ 18.300**

*Jamón y queso en pan Pullman, acompañado de papas a la francesa.*

**Sándwich de pollo gratinado**

**\$ 37.500**

*Mezcla de pollo y champiñones cremosos terminados al gratín, servido con papas a la francesa.*

**Hamburguesa tradicional**

**\$ 32.900**

*Hamburguesa de res, tocineta y queso acompañada de papas a la francesa.*

**Picada mixta**

**\$ 68.500**

*Lomo de res, cerdo, pollo y chorizo acompañado de papa, tostón de plátano tomate y limón.*

**Picada marinera**

**\$ 73.900**

*Anillos de calamar apanados, camarones salteados y chicharrones de pescado, servidos con tostones de plátano, tomate y papas a la francesa, acompañados con salsa tártara y salsa golf.*



## Menú para Niños

**Salchipapa Guadalajara**

**\$ 23.500**

*Papas a la francesa , pulpos de salchicha ranchera y salsas.*

**Falanginas de pollo apanadas**

**\$ 27.900**

*Deditos de pechuga apanados, acompañados de papas a la francesa.*

**Hamburguesa de pollo**

**\$ 26.900**

*Hamburguesa de pollo apanado, queso y salsas, acompañado de papas a la francesa.*

# Bebidas

<b>Limonada Natural</b>	<b>\$ 9.000</b>
<b>Limonada de Mango Viche</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>Limonada de Coco</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Limonada Cerezada</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>Sodas Saborizadas:</b> (Frutos rojos, frutos amarillos, frutos verdes)	<b>\$ 13.500</b>
<b>Jugo de Naranja</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Jugo de Mandarina</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Jugos Naturales</b> (Mora, uva, mango, guanábana o lulo)	<b>\$ 9.900</b>
<b>Tutifruti con Helado</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>Bebida Gaseosa</b>	<b>\$ 6.500</b>
<b>Agua en Botella x 500 c.c.</b>	<b>\$ 6.500</b>
<b>Cerveza Nacional:</b> (Club Colombia, Póker, Águila Light)	<b>\$ 8.800</b>
<b>Cerveza Corona</b>	<b>\$ 13.800</b>
<b>Cerveza Stella Artois</b>	<b>\$ 13.800</b>



# Postres

<b>Dulce mixto tradicional</b>	<b>\$19.300</b>
<i>Trilogía de típicos: queso cuajada, brevas en almíbar y suave manjar blanco.</i>	
<b>Flan tres leches y caramelo</b>	<b>\$12.800</b>
<i>Flan de la casa de suave y cremosa textura, bañado en salsa de caramelo.</i>	
<b>Torta Guadalajara</b>	<b>\$ 9.800</b>
<b>Rollo de helado o cassata</b>	<b>\$17.500</b>
<b>Esponjado de fruta de temporada</b>	<b>\$11.800</b>
<b>Queso con melao</b>	<b>\$ 9.500</b>



