



*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 Calientes

**Calamares apanados en Panko**

\$ 31.800

Anillos de calamar apanados, acompañados de salsa agridulce 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 gratén.

**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.

**Tabla de quesos**

\$ 39.800



**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.

**Variedad de quesos y carnes curadas**

\$ 39.800

acompañados de aceitunas y pan tostado.

# Menú del Día

Lunes

## Lengua de res en salsa criolla

Servida con sopa de torrejas, 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

Tradicional sopa de verduras, pasta y hebras de pollo.

\$ 12.500

### Sopa campesina

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

\$ 13.500

### Sopa mexicana de jitomates

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

\$ 21.500

### Crema especial

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

\$ 16.800

### Crema gratinada

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

\$ 19.500

### Crema de elote y queso

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

\$ 16.800

## Ensaladas Frescas

### Ensalada light

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

\$ 33.500

### Ensalada costa mediterránea

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

\$ 45.500

### Ensalada de pollo grillé

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

\$ 32.500



# Res :

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

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

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

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

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

\$ 67.900

\$ 68.900

\$ 67.900

\$ 70.500

# Pollo

## Pollo Maryland

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

## Pollo a la milanesa

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

## Pierna de pollo en salsa de setas

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

\$ 42.500

\$ 40.300

\$ 34.800

\$ 43.500

## Medallones de pollo Guadalajara

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

# Cerdo

## Medallón de cerdo en salsa hawaiana

Coronados con piña en almíbar y bañados en salsa agrí dulce.

\$ 46.800

## Chuleta de cerdo Valluna

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

\$ 44.500

## Solomillo de cerdo gratinado

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

\$ 46.500



# Pescados

## Tilapia Frita

Crocante tilapia servida con arroz con coco y patacones.

\$ 45.500

## Trucha mixta gratinada

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

\$ 68.500

## 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

Servido en salsa napolitana con pollo desmenuzado.

\$ 36.900

## Carbonara

Aderezada con tocineta y crema de leche.

\$ 39.900

## Boloñesa

Original salsa de carne y tomate.

\$ 36.900

## Pasta marinera

Frutos del mar aderezados con aliños del pacífico.

\$ 54.500

# Especial Vegetarianos

## Entradas Calientes

### Crema de verduras

Cocción y mezcla de verduras en crema

\$ 16.800

### Espárragos a la vinagreta

\$ 33.500

### Potage de verduras

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

\$ 13.500

### Copa de fruta de temporada

\$ 10.300

# Otros

### Pasta thai

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

\$ 25.500

### Arroz vegetariano

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

\$ 25.500



# 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, pulpitos 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: (Frutos rojos, frutos amarillos, frutos verdes)</b>	<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 (Mora, uva, mango, guanábana o lulo)</b>	<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: (Club Colombia, Póker, Águila Light)</b>	<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 caramelito</b>	<b>\$ 12.800</b>
<i>Flan de la casa de suave y cremosa textura, bañado en salsa de caramelito.</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>

