



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

Sobrebarriga a la Criolla

Servida con sopa cuchuco de maíz, sobrebarriga criolla, arroz blanco, papa guisada, aguacate y arepa.

\$ 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.

Cerdo

Medallón de cerdo en salsa hawaiana

\$46.800

Coronados con piña en almíbar y bañados en salsa agridulce.

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.

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.



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

Sopa de tomates

\$ 21.500

Original sopa servida con aguacate, maíz y totopos.

Entradas frías

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

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



Postres

Dulce mixto tradicional	\$19.300
<i>Trilogía de típicos: queso cuajada, brevas en almíbar y suave manjar blanco.</i>	
Flan tres leches y caramelo	\$12.800
<i>Flan de la casa de suave y cremosa textura, bañado en salsa de caramelo.</i>	
Torta Guadalajara	\$ 9.800
Cassata	\$17.500
Brownie con helado	\$14.800
Queso con melao	\$ 9.500



