



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 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.



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 toston 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

Sobrebarbilla a la Criolla

Servida con sopa cuchuco de maíz, sobrebarbilla 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

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 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.

Medallones de pollo Guadalajara

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

\$ 42.500

\$ 40.300

\$ 34.800

\$ 43.500

Cerdo

Medallón de cerdo en salsa hawaiana

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

\$ 46.800

\$ 44.500

Chuleta de cerdo Valluna

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

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

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

\$ 73.500

Tilapia grillada en reducción de maracuyá

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

\$ 40.500

Salmón de la casa

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

\$ 75.500

Mariscos

Cazuela de mariscos

Selección de mariscos en bisque y aliños del pacífico.

\$ 73.900

Langostinos Panko en salsa de la casa

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

\$ 85.900

Corona de langostinos

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

\$ 85.900

Arroces

Arroz cantonés

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

\$ 57.500

Arroz con camarones

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

\$ 58.900

Arroz marinero sazón pacífico

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

\$ 73.500

Arroz frito con pollo estilo thai

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

\$ 37.900



Pastas

(Elección entre pasta larga o pasta corta.)

Pomodoro y pollo

Servido en salsa napolitana con pollo desmenuzado.

\$ 36.900

Carbonara

\$ 39.900

Aderezada con tocineta y crema de leche.

Boloñesa

Original salsa de carne y tomate.

\$ 36.900

Pasta marinera

\$ 54.500

Frutos del mar aderezados con aliños del pacífico.

Especial Vegetarianos

Entradas Calientes

Crema de verduras

Cocción y mezcla de verduras en crema

\$ 16.800

Copa de fruta de temporada

\$ 10.300

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

Sopa de tomates

Original sopa servida con aguacate, maíz y totopos.

\$ 21.500

Entradas frias

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



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

<i>Limonada Natural</i>	\$ 9.000
<i>Limonada de Mango Viche</i>	\$ 11.500
<i>Limonada de Coco</i>	\$ 12.500
<i>Limonada Cerezada</i>	\$ 11.500
<i>Sodas Saborizadas:</i> (Frutos rojos, frutos amarillos, frutos verdes)	\$ 13.500
<i>Jugo de Naranja</i>	\$ 12.500
<i>Jugo de Mandarina</i>	\$ 12.500
<i>Jugos Naturales</i> (Mora, uva, mango, guanábana o lulo)	\$ 9.900
<i>Tutifruti con Helado</i>	\$ 11.500
<i>Bebida Gaseosa</i>	\$ 6.500
<i>Agua en Botella x 500 c.c.</i>	\$ 6.500
<i>Cerveza Nacional:</i> (Club Colombia, Póker, Águila Light)	\$ 8.800
<i>Cerveza Corona</i>	\$ 13.800
<i>Cerveza Stella Artois</i>	\$ 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 caramelito	\$ 12.800
<i>Flan de la casa de suave y cremosa textura, bañado en salsa de caramelito.</i>	
Torta Guadalajara	\$ 9.800
Cassata	\$ 17.500
Brownie con helado	\$ 14.800
Queso con melao	\$ 9.500

