

Entradas

AREPAS REDONDAS:

4 Arepas asadas al carbón acompañadas con nuestro delicioso hogao típico. **\$12.650**

CHICHARRONES:

Chicharrón picado, acompañado con patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole. **\$29.800**

CHORIZOS:

Chorizos picados en trozos, acompañados con patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole. **\$29.800**

CHORIZO MELAOS EN PANELA:

Deliciosos chorizos melados en panela y ron viejo de Caldas, tofi de mango, acompañado de arepas fritas Fogón de palo. **\$ 32.200**

CHUNCHURRIA:

Deliciosa chunchurria, acompañada con patacón, arepa asada al carbón, tomate y guacamole. **\$ 32.200**

FRÍJOLE:

Frijoles calados acompañados con arepa redonda asada al carbón. **\$ 18.400**

FRIJOLE VERDES:

Auténtica receta de nuestras abuelas, acompañados con arepa redonda asada al carbón. **\$ 18.400**

MONDONGO:

Acompañado de una deliciosa arepa redonda asada al carbón. **\$ 18.400**

MORCILLA:

Plato de morcilla troceada, acompañada de patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole. **\$ 28.750**

PESCUEZO DE GALLINA:

Plato de pescuezo de gallina acompañado de patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole. **\$ 32.200**

PATACONES:

Plátanos verdes fritos acompañados con nuestro delicioso hogao típico. **\$ 16.100**

SANCOCHO:

Receta típica y autóctona de las abuelas de la región acompañado con arepa redonda asada al carbón. **\$ 18.400**

Entradas



Menú Fogón



Típicos

BANDEJA PAISA:

Deliciosos frijoles calados, arroz blanco, carne molida, chorizo, chicharrón, morcilla, huevo frito, tajada demaduro, aguacate y arepa asada al carbón. **\$56.350**

FRÍJOLE VERDES CON PEZUÑA:

Sabrosos frijoles verdes de la región, acompañados con arroz blanco, arepa asada al carbón, chicharrón, huevo frito, tajada de maduro y aguacate. **\$51.750**

SOPA DE MONDONGO: (Sábado, domingo y festivos):

Acompañada con arroz blanco, aguacate, banano y arepa asada al carbón. **\$50.600**

LENGUA CRIOLLA:

Acompañada con nuestra deliciosa salsa criolla, papa, yuca, arroz blanco y arepa asada al carbón. **\$55.200**

PIQUETE DE GALLINA: (Sábado, domingo y festivos):

Para disfrutar en familia, deliciosa gallina sudada, bañada en nuestro delicioso hogao típico, con papa, yuca y mazorca. Acompañada de arroz, arepas asadas al carbón y consomé. **\$189.750**

SANCOCHO DE ESPINAZO: (Sábado, domingo y festivos):

Exquisito sancocho hecho en leña acompañado de arroz blanco, aguacate y arepa asada al carbón. **\$55.200**

SANCOCHO DE GALLINA: (Sábado, domingo y festivos):

Sancocho de gallina hecho en leña, acompañado de arroz blanco, aguacate y arepa asada al carbón. **\$ 56.350**

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA:

Con nuestra deliciosa salsa criolla, papa y yuca, acompañada con arroz, aguacate y arepa asada al carbón. **\$ 56.350**

ESTOFADO DE COLA DE RES:

Acompañada con nuestra deliciosa salsa criolla, papa, yuca, arroz blanco y arepa asada al carbón. **\$ 55.200**



Típicos



Carnes

CHURRASCO:

Corte de lomo cuadrado especial a la parrilla, acompañado con papa criolla en mantequilla de limón mandarina, arepa asada al carbón, chimichurri, ensalada fresca de nuestra huerta y mazorca. **\$65.550**

PUNTA DE ANCA DE RES:

Carne de res con su grasa que se hace de delicada textura, acompañada con papa criolla en mantequilla de limón mandarina, arepa asada al carbón, chimichurri y ensalada fresca de nuestra huerta. **\$69.000**

CODILLO DE CERDO:

Codillo de cerdo crocante, cocido a baja temperatura durante 8 horas, servido en salsa de chocolate, tamarindo y café, acompañada de papa rústica y cogollo de nuestra huerta con vinagreta de yogurt griego. **\$56.350**

COSTILLAS DE CERDO:

Costilla de cerdo en cocción durante 24 horas al vacío, bañadas en salsa bbq de guayaba, papas aplastadas con sour cream y tocineta, acompañada de nuestra ensalada de nuestra huerta. **\$ 62.100**

BONDIOLA DE CERDO:

Cocida al vacío por 24 horas, acompañada de puré de plátano maduro con queso costeño, ensalada de la huerta y salsa de la casa. **\$55.200**

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES:

Pechuga de pollo cocida al vacío por 4 horas con hierbas. Bañado en salsa blanca con champiñones, acompañado con papa a la francesa y ensalada fresca de nuestra huerta. **\$ 54.600**

SUPREMA DE POLLO:

Deliciosa pechuga de pollo marinada en cítricos por 4 horas y sellada a la parrilla, acompañada con pan de maíz, miel de hierbas y ensalada fresca de nuestra huerta. **\$ 50.600**

BIFE DE CHORIZO:

Corte grueso por 350 gr cubierto de capa de grasa a la parrilla, acompañado de papa criolla en mantequilla de limón mandarina, arepa asada al carbón, mazorca, chimichurri y ensalada fresca. **\$ 71.300**

PICADA (Para 2 personas):

Carne de res, cerdo, chicharrón, chorizo, morcilla, papa criolla, mazorca, plátano maduro y arepa asada al carbón. **\$ 105.800**

HAMBURGUESA FOGÓN DE PALO:

Pan brioche artesanal, 200 gr de carne nacional, patacón maduro, queso mozzarella, cebolla grille, tocineta ahumada, vegetales frescos y salsa de tomate, mostaza y maíz dulce. Acompañada de papa a la francesa. **\$ 42.250**

Carnes



Pescados

MOJARRA FRITA:

Pescado entero frito, acompañado con arroz de coco, patacón, ensalada fresca de nuestra huerta y aguacate.

\$ 56.350



TRUCHA A LA PLANCHA:

Acompañada con papas a la francesa, arroz de coco y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$ 56.350

TRUCHA AL AJILLO:

Pescado entero, acompañado de arroz de coco, papas a la francesa y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$ 58.650

TRUCHA FOGÓN DE PALO:

Trucha asada en salsa de leche de coco, curry y camarones, acompañada de papa a la francesa, arroz blanco y ensalada fresca de nuestra huerta.

\$ 62.100



Jarras y copas

SANGRÍA ROSADA: Lichées, arándanos y Lambrusco rosado.

Jarra \$126.500 | Copa \$31.000

SANGRÍA BLANCA: Manzana verde, lichées, naranja deshidratada y Lambrusco blanco.

Jarra \$126.000 | Copa \$31.000

SANGRÍA TINTA: Arándanos, lichées, naranja deshidratada y Lambrusco tinto.

Jarra \$126.500 | Copa \$31.000

COLIBRÍ DE VERANO: Ginebra, lavanda, limón mandarina y arándanos.

Jarra \$120.000 | Copa \$30.000

REFAJO DE LA CASA: Cerveza Águila Light, limón mandarina, tajín y aguardiente blanco.

Jarra \$55.200



Bebidas



BEBIDAS ANCESTRALES

\$18.400

MANDRAGORA: Bebida a base de piña asada, cardamomo y jengibre.

CHAPOLERA: Agua fresca de lavanda, menta y liches.

COLIBRÍ: Bebida refrescante a base de flor de jamaica, panela limonaria y limón.

BEBIDAS

JUGOS NATURALES EN AGUA: Deliciosos zumos de fruta, el mejor acompañante para nuestros platos.

\$13.800

JUGOS NATURALES EN LECHE: Deliciosos zumos de frutas en leche entera o deslactosada. El mejor acompañante para nuestros deliciosos platos.

\$15.900

LIMONADA DE COCO: Delicioso vaso de una bebida refrescante y tropical.

\$15.900

LIMONADA DE HIERBABUENA: Bebida refrescante y digestiva a base de limón y hierbabuena.

\$13.800

LIMONADA JARRA: Exquisita limonada con zumo natural de limón.

\$43.600

LIMONADA VASO: Exquisita limonada con zumo natural de limón.

\$12.500

SIROPE JARRA: Bebida a base de panela con hojas de guayabo, hojas de naranjo y canela.

\$43.600

SIROPE VASO: Vaso de una deliciosa bebida a base de panela con hojas de guayabo, hojas de naranjo y canela.

\$12.500

AGUA MINERAL: Refrescante agua mineral, fría o al clima.

\$7.500

CERVEZA ARTESANAL 3 CORDILLERAS: Refrescante y ligera, ideal para compartir con nuestros deliciosos platos. Mulata y Rosada.

\$13.800

CERVEZA POKER: El equilibrio entre sabores y aromas de la cerveza y de la comida es señal de buena combinación.

\$11.400

CERVEZA CLUB COLOMBIA: Cerveza dorada

\$13.800

GASEOSA: Productos Coca cola, colombiana y breñaña.

\$8.000

MICHELADO ADICIONAL: Mezcla suave, limón y sal. Es la preferida de muchos en días de calor. Puedes mezclarla con cualquier tipo de cerveza o gaseosa de soda.

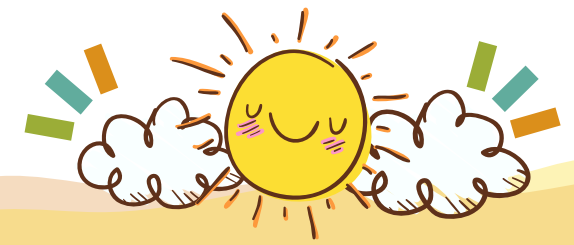
\$3.500

MALTEADA DE CAFÉ: Batido a base de nuestro café Charrascal y helado de vainilla.

\$18.400

MALTEADA DE FRUTOS ROJOS: Batido a base de frutos rojos y helado de vainilla.

\$18.400



Menú infantil



COMBO NUGGETS: Nuggets de pollo acompañados de papa a la francesa, arroz y jugo.

\$ 30.900

ESPAGUETIS CON POLLO: Acompañado con papas a la francesa y jugo.

\$ 30.900

BANDEJITA TIPICA: Arroz blanco, frijoles, huevo frito, carne molida, tajada madura y jugo.

\$ 30.900

Adicionales

AREPA REDONDA

\$1.150

ARROZ

\$5.200

ENSALADA

\$8.600

HOGAO

\$7.500

GUACAMOLE

\$9.700

Para Compartir

Aguardiente Amarillo + Chicharrón
Un clásico infaltable.

\$156.400

Ron Juan de la Cruz 5 años + Chicharrón
Perfecta combinación para celebrar.

\$184.000

Media de Aguardiente Amarillo

\$80.500

Media de Ron Juan de la Cruz

\$97.750

Gracias por sumarte a una experiencia gastronómica única en nuestro restaurante.

¡TE ESPERAMOS PRONTO!

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES



Fogón de Palo



fogondepalo