

Entradas

AREPAS REDONDAS:

4 Arepas asadas al carbón acompañadas con nuestro delicioso hogao típico. **\$12.900**

CHICHARRONES:

Chicharrón picado, acompañado con patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole. **\$33.000**

CHORIZOS:

Chorizos picados en trozos, acompañados con patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole. **\$32.900**

CHORIZO MELAOS EN PANELA:

Deliciosos chorizos melados en panela y ron viejo de Caldas, tofi de mango, acompañado de arepas fritas Fogón de palo. **\$ 35.500**

CHUNCHURRIA:

Deliciosa chunchurria, acompañada con patacón, arepa asada al carbón, tomate y guacamole. **\$ 31.900**

FRÍJOLE:

Frijoles calados acompañados con arepa redonda asada al carbón. **\$ 18.900**

FRIJOLE VERDES:

Auténtica receta de nuestras abuelas, acompañados con arepa redonda asada al carbón. **\$ 18.900**

MONDONGO:

Acompañado de una deliciosa arepa redonda asada al carbón. **\$ 18.900**

MORCILLA:

Plato de morcilla troceada, acompañada de patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole. **\$ 28.900**

PESCUEZO DE GALLINA:

Plato de pescuezo de gallina acompañado de patacón, arepa asada al carbón, limón, tomate y guacamole. **\$ 31.900**

PATACONES:

Plátanos verdes fritos acompañados con nuestro delicioso hogao típico. **\$ 17.000**

SANCOCHO:

Receta típica y autóctona de las abuelas de la región acompañado con arepa redonda asada al carbón. **\$ 18.900**

Entradas



Menú



Típicos

BANDEJA PAISA:

Deliciosos frijoles calados, arroz blanco, carne molida, chorizo, chicharrón, morcilla, huevo frito, tajada demaduro, aguacate y arepa asada al carbón. **\$57.900**

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. **\$51.900**

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

Acompañada con arroz blanco, aguacate, banano y arepa asada al carbón. **\$51.900**

LENGUA CRIOLLA:

Acompañada con nuestra deliciosa salsa criolla, papa, yuca, arroz blanco y arepa asada al carbón. **\$55.900**

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. **\$193.900**

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

Exquisito sancocho hecho en leña acompañado de arroz blanco, aguacate y arepa asada al carbón. **\$55.900**

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

Sancocho de gallina hecho en leña, acompañado de arroz blanco, aguacate y arepa asada al carbón. **\$ 58.900**

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA:

Con nuestra deliciosa salsa criolla, papa y yuca, acompañada con arroz, aguacate y arepa asada al carbón. **\$ 56.900**

ESTOFADO DE COLA DE RES:

Acompañada con nuestra deliciosa salsa criolla, papa, yuca, arroz blanco y arepa asada al carbón. **\$ 55.900**



Típicos



Carnes

CHURRASCO:

Corte de lomo cuadrado especial a la parrilla, acompañado con papa criolla en mantequilla de limón mandarino, arepa asada al carbón, chimichurri, ensalada fresca de nuestra huerta y mazorca. **\$65.900**

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 mandarino, arepa asada al carbón, chimichurri y ensalada fresca de nuestra huerta. **\$65.900**

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. **\$56.900**

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. **\$ 63.900**

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. **\$56.900**

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. **\$ 54.900**

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. **\$ 51.900**

BIFE DE CHORIZO:

Corte grueso por 350 gr cubierto de capa de grasa a la parrilla, acompañado de papa criolla en mantequilla de limón mandarino, arepa asada al carbón, mazorca, chimichurri y ensalada fresca. **\$ 68.900**

PICADA (Para 2 personas):

Carne de res, cerdo, chicharrón, chorizo, morcilla, papa criolla, mazorca, plátano maduro y arepa asada al carbón. **\$ 106.800**

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. **\$ 42.600**



Carnes

Pescados

MOJARRA FRITA:

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

\$ 56.900



TRUCHA A LA PLANCHA:

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

\$ 56.900

TRUCHA AL AJILLO:

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

\$ 58.900

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.

\$ 64.900



Jarras y copas

SANGRÍA ROSADA: Lichées, arándanos y Lambrusco rosado.

Jarra \$126.900 | Copa \$31.900

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

Jarra \$126.900 | Copa \$31.900

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

Jarra \$126.900 | Copa \$31.900

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

Jarra \$55.900



Bebidas



BEBIDAS ANCESTRALES

\$18.900

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.

\$11.900

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

\$13.900

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

\$14.900

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

\$13.900

LIMONADA VASO: Exquisita limonada con zumo natural de limón.

\$10.900

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

\$12.900

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

\$7.000

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

\$14.000

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

\$11.900

CERVEZA CLUB COLOMBIA: Cerveza dorada

\$12.900

GASEOSA: Productos Coca cola, colombiana y breña.

\$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.

\$17.000

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

\$17.000

CORONA

\$14.000



Menú infantil

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

\$ 33.900

ESPAGUETIS CON POLLO: Acompañado con pan tostado y jugo.

\$ 33.900

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

\$ 33.900

Para Compartir

Media de Aguardiente Amarillo

\$68.900

Media de Ron Juan de la Cruz

\$94.900

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

¡TE ESPERAMOS PRONTO!

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

Fogón de Palo fogondepalo