



TIERRA VERDE

RESTAURANTE
MENÚ

30+ SABORES
ÚNICOS

RECETAS INIGUALABLES
HECHAS CON **PROPÓSITO.**

LA GRANJA **ECOHOTEL**

VIVE LA MAGIA DE ESTA
HERMOSA TIERRA.



COCINAMOS CON, EL CORAZÓN

SABORES DE ESTA TIERRA

AQUÍ, EN EL **CORAZÓN DEL QUINDÍO**,
TIERRA VERDE nace entre cafetales y
montañas dentro de La Granja Ecohotel.

Nuestra cocina celebra la cosecha local:
productos frescos de huerta, recetas de fuego
lento y técnicas artesanales que honran la
tradición del Eje Cafetero.

Cada plato cuenta una historia de
temporada—**del campo a tu mesa**—con
ingredientes sostenibles, sabores auténticos y
toques creativos.

Siéntate, respira profundo y déjate guiar por la
naturaleza: *hoy cocinamos con lo mejor que
nos regala la tierra.*

LA GRANJA **ECOHOTEL**

DESAYUNOS

Sándwich de **Arándanos y Provolone.**

Pan de masa madre artesanal tostado en mantequilla clarificada, relleno con mermelada casera de arándanos con toque de naranja y queso provolone en lonchas finas. Se corona con polvo de azúcar y virutas de almendra tostada para un contraste crujiente.

\$22.000

Sándwich de **Pollo Verde**

Pan de masa madre artesanal tostado en mantequilla clarificada, relleno con pechuga de pollo desmechada marinada a baja temperatura, queso mozzarella fundido, hojas tiernas de espinaca y rodajas maduras de aguacate. Se rocía con aceite de pesto casero y se termina con brotes de alfalfa y hojuelas de almendra tostada para un toque crujiente y fresco.

\$22.000

Sándwich de Huevo **Tierra Verde**

Pan de masa madre artesanal dorado en mantequilla clarificada, relleno con huevo de gallina feliz estrellado a baja temperatura, lonja de queso cheddar maduro y tocineta crujiente. Se corona con microgreens y un hilo de aceite de oliva aromático al tomillo.

\$22.000

Huevos Napolitanos **Tierra Verde**

Huevos de gallina feliz estrellados sobre cama de reducción de tomates del huerto infundada con cebolla morada y hierbas frescas, coronados con tomates cherry rostizados, virutas de parmesano añejado y hojas de albahaca fresca. Servido con arepa artesanal caliente y queso cuajada.

\$22.000

Huevos Cremosos **Tierra Verde**

Huevos de gallina feliz cocinados suavemente hasta lograr una textura sedosa, mezclados con mantequilla clarificada, queso crema fino, crema fresca y virutas de parmesano añejado. Se sirven en cuenco elegante con brotes tiernos y pan rústico tostado para un desayuno reconfortante con estilo.

\$22.000



ENTRADAS

Arepitas Chorizo Naranja x 3

\$15.000

Mini arepas de maíz doradas con exterior crocante y miga suave, servidas con hogao criollo de tomates del huerto y chorizo glaseado en reducción de naranja y cítricos. Se corona con ralladura de naranja y brotes verdes.

Cóctel de Camarones Tierra Verde x 3

\$27.000

Camarones rosados salteados al dente, servidos sobre timbal crujiente de maíz moteado y acompañados de cebolla morada encurtida al cilantro. Se baña con emulsión cremosa de tomate y mayonesa especiada con limón y sriracha suave, y finaliza con brotes verdes y toque cítrico.

Ceviche de Chicharrón

\$21.000

Crujiente chicharrón de cerdo acompañado de un puré de plátano maduro tatemado, bañado en una delicada leche de tigre cítrica. Se realza con frescura de mango en plumas cilantro recién picado y cebolla encurtida, logrando un balance perfecto entre acidez, dulzura y textura.

Ensalada Baby Zanahoria & Balsámico

\$21.000

Tiernas zanahorias baby selladas a la parrilla, acompañadas de una reducción de cebolla roja al balsámico, queso crema de cabra y mezcla de verdes tiernos. Se corona con semillas tostadas y gotas de aceite de oliva virgen extra para un acabado luminoso.

Crema de Tomate del Huerto con Mozzarella Rústica

\$18.000

Confit de tomates del huerto reducido con albahaca y un toque de parmesano, licuado hasta obtener una textura sedosa, servido con bastones de pan rústico gratinado con mozzarella fundida. Se termina con un hilo de aceite de albahaca fresca y brotes verdes.

Crema de Cebolla del Huerto

\$18.000

Cebollas del huerto lentamente caramelizadas y reducidas a textura sedosa, infusionadas con hierbas aromáticas y mantequilla clarificada. Servida con crotones dorados de pan de masa madre y un débil hilo de aceite aromatizado de romero y tomillo.

Aborrajados Tierra Verde x2

\$18.000

Medallones de plátano maduro rellenos con queso mozzarella fundido y bocadillo de guayaba, rebozados en masa ligera de huevo y harina. Fritos hasta obtener textura crocante por fuera y corazón cremoso por dentro. Se presentan con hilo de reducción de guayaba y toque de sal en escamas.

LA GRANJA **ECOHOTEL**

VIVE LA MAGIA DE ESTA
HERMOSA TIERRA.

PLATOS
FUERTES

Costillas Ahumadas con **Puré de Coliflor** **\$43.000**

Costillas de cerdo en cocción lenta y terminadas con ahumado sutil, glaseadas en bbq de maracuyá; acompañadas de un puré sedoso de coliflor ahumada y coronadas con pelos de puerro frito para aportar textura crujiente.

Bondiola **Negra & Champiñones** **\$45.000**

Trocitos de bondiola sellados y cocidos lentamente bañados en salsa de cebolla roja, champiñones y cerveza negra infundada con crema y curry suave; acompañados de puré aterciopelado de papa y chips finos de arracacha crujiente.

Morrillo al **Almíbar & Limón** **\$41.000**

Trocitos de morrillo cocidos lentamente durante 48 horas bañados en salsa de panela y pimentón ahumado, acompañados de papa amarilla en alioli ligero de limón y toque de hierbas frescas.

Albóndigas **Criollas Tierra Verde** **\$38.000**

Albóndigas de res jugosas y cocidas al vacío, enriquecidas con chicharrón blanco en su interior, bañadas en salsa criolla de tomate y cebolla caramelizada, en su base cubos de yuca y plátano maduro, coronadas con queso criollo fundido y acompañadas de la tradicional arepa de maíz.

Cucayo de **Salmón Tierra Verde** **\$50.000**

Una pega de arroz (o cucayo) crujiente y dorada, preparada al estilo tradicional, que sirve de base para una imponente posta de salmón fresco, sellada a la parrilla hasta obtener una textura jugosa por dentro y una costra delicada abrazado por un bisque cremoso y sedoso de pescado, elaborado con la esencia profunda de tilapia y salmón, realzado con un toque sutil de especias que complementan la intensidad del salmón y la fragancia del arroz.

Trucha del **Bosque** **\$45.000**

Filete de trucha nacida en ríos de montaña, marinada en ajo y pimienta, que descansa plácido al baño de vacío a 45 °C para conservar su alma. Luego se dora en mantequilla y romero, su piel crujiente abriendo el camino hacia un puré de cidra y habichuela, suave como bruma matinal. A su lado, un cremoso de sapote perfumado con naranja y menta, que invita al palpitar de la tierra y al susurro del viento. Cada bocado una sinfonía de agua, bosque y cosecha despierta el sabor de lo auténtico y lo sereno.





PLATOS FUERTES

Fusilli Verde & Huerta

\$33.000

Pasta fusilli artesanal, con su espiral perfecta para atrapar la salsa, salteada en un vibrante pesto casero de albahaca y almendras, que aporta una textura inigualable y un sabor terroso, la base se enriquece con la dulzura de tomates Cherry rostizados lentamente, hojas frescas de espinaca y trozos cremosos de queso di búfala que funden con el calor de la pasta. Este clásico reinventado se corona con una pechuga de pollo a la plancha, dorada y jugosa, que equilibra el plato con una nota de proteína limpia.

Espagueti Amatriciana Selecta

\$33.000

Un homenaje a la cocina italiana: espagueti cocido al dente, perfectamente envuelto en una salsa de tomate rica y clásica, de cocción lenta, el sabor profundo proviene de hebras de guanciale crujientes y saladas, cocidas a fuego lento hasta liberar su esencia en la salsa. La mezcla se realza con la intensidad salina del queso pecorino rallado y un toque sutil de peperoncino que despierta el paladar, finalizado con un manto de hojas frescas de albahaca, este plato es un equilibrio magistral entre acidez, salazón y un calor levemente picante.



Fiambre Gran Reserva de Tierra Verde

\$40.000

Un emblema colombiano reinterpretado: arroz perfumado con aromáticas, papa criolla crocante, plátano maduro rostizado, chorizo artesanal, pernil ahumado, carne molida especiada, hogao casero y mini arepa. Todo ensamblado y envuelto en hoja de bijao, caramelizado al calor de la parrilla para un acabado con aroma ancestral.

Cazuela La Granja Tierra Verde

\$40.000

En una cazuela cálida se conjugan chorizo artesanal, chicharrón crujiente y carne molida especiada, acompañados de frijoles cremosos, arroz perfumado, plátano maduro caramelizado, huevo estrellado, rodajas de aguacate y hogao de la casa. Se sirve con arepa tierna y toque de aceite de hierbas, para un festín de sabores tradicionales elevados.

Gratén de la Huerta Tierra Verde

\$30.000

Vegetales de la zona: zucchini, pimentón rojo, zanahoria baby y espinaca fresca, asados lentamente, colocados sobre gratén cremoso de papa criolla y queso campesino, con costra dorada de queso mozzarella y finas hierbas de finca. Se sirve con yogurt de hierbas y reducción de panela-cítrico.

COMIDAS RÁPIDAS

Hamburguesa de la Casa

\$30.000

Encuentro sublime en un pan tipo brioche sellado a la perfección. Una generosa porción de carne madurada se funde con el queso cheddar y la tocineta ahumada. La experiencia se eleva con una salsa especial de la casa, repleta de matices especiados y cremosos, coronada por la frescura de lechugas de la huerta y un toque de cebolla acompañada de crujientes papas a la francesa para terminar este clásico elevado a la categoría gourmet.

Choripán

\$20.000

Un clásico de la cocina urbana elevado. Un chorizo de cerdo asado a la perfección, servido dentro de un pan tipo Baguette con su interior sellado en mantequilla. La estrella es el chimichurri casero, vibrante y fresco, que se complementa con la dulzura y el toque único del puerro caramelizado. Una mordida llena de sabor, textura y tradición.

Alitas de La Granja

\$35.000

Alitas de pollo crujientes, perfectamente cocidas a baja temperatura, bañadas en tu salsa a elección. Elige entre el exótico dulzor y acidez de nuestra BBQ de Maracuyá o el clásico y picante equilibrio de la Miel Mostaza estilo. Servidas calientes y listas para disfrutar con papas a tu elección francesas o criollas.

Parrillada de La Granja

\$75.000

Un festín de carne cocida a la perfección. Cuatro cortes premium: Pechuga de Pollo, Bondiola de Cerdo, Costilla de Cerdo y Punta de Anca, asados lentamente y ahumados en el barril para una terneza y sabor inigualables. Acompañada de papa criolla dorada, patacón, cascós de limón fresco y el toque aromático del chimichurri de la casa.



POSTRES



Brownie **Tierra Verde** con Helado Estacional **\$18.000**

Brownie de chocolate intenso, húmedo y ligeramente crocante por fuera, acompañado de helado artesanal de temporada. Se sirve con reducción de frutos rojos, crumble de limón, láminas de fresa deshidratada y un hilo de coulis fresco para contraste ácido-dulce.

Piña **Asada** & Queso Caramelizado **\$16.000**

Rodaja de piña tropical asada con caramelo de azúcar morena y canela, acompañada de queso campesino asado y helado artesanal de vainilla. Se finaliza con hojas frescas de menta y gotas de reducción cítrica.

Cheesecake **Cuchareable** de Kumis con Cuca **\$18.000**

Una reinterpretación audaz y colombiana del clásico cheesecake. La base crujiente es un crumble de Cuca negra tradicional (galleta de panela y especias). Encima, una mousse o crema densa, cuchareable, que fusiona la acidez fermentada y refrescante del Kumis (bebida láctea fermentada) con la untuosidad del queso crema. Un postre lleno de sabor a tradición con una textura delicada.

SODAS

Soda de **Maracuyá** con Limoncillo y Cardamomo **\$15.000**

El dulce y ácido del maracuyá se armoniza con las notas cítricas y ligeramente picantes del limoncillo y el sutil toque aromático del cardamomo. Se corona con Bretaña (o soda/agua carbonatada) para una efervescencia perfecta.

Soda de **Guayaba Agria** y Romero **\$15.000**

La dulzura y el toque ácido característico de la guayaba agria se infunden con el perfume fresco y resinoso del romero. La infusión se mezcla con la efervescencia de la Bretaña para una sensación ligera y memorable.

Soda de **Uva**, Albahaca y Anís **\$15.000**

El dulzor profundo de la uva isabela se realza con el frescor anisado del anís estrellado y las notas especiadas y dulces de la albahaca. El resultado es una bebida aromática y atractiva, perfectamente equilibrada con la efervescencia.



VIVE LA MAGIA DE ESTA
HERMOSA TIERRA.

BEBIDAS CALIENTES

EXPRESO	\$3.000
AMERICANO	\$4.000
LATE	\$5.000
CAPUCHINO	\$7.000
AROMÁTICAS	\$3.000
MILO FRÍO O CALIENTE	\$6.000
AGUAPANELA CON QUESO	\$6.000

BEBIDAS COMERCIALES

JUGO NATURAL EN AGUA	\$6.000
JUGO NATURAL EN LECHE	\$7.000
CERVEZA NACIONAL	\$7.000
CERVEZA CORONA	\$8.000
SODA HATSU	\$4.000
GASEOSA EN LATA	\$5.000
AGUA SIN GAS	\$5.000
AGUA CON GAS	\$4.000
GATORADE	\$5.000
AGUARDIENTE AMARILLO (BOTELLA)	\$80.000
AGUARDIENTE AMARILLO (MEDIA)	\$45.000
VINO TINTO (BOTELLA)	\$45.000
RON VIEJO DE CALDAS (MEDIA)	\$45.000

LA GRANJA ECOHOTEL



VIVE LA MAGIA DE ESTA
HERMOSA TIERRA.

Con gratitud por elegirnos, te invitamos a saborear este menú como se disfruta el Quindío: sin prisa, con conversación y buena compañía.

Cada plato nace de nuestra huerta y del trabajo de productores locales; está pensado para compartir, **sorprender y reconectar con la naturaleza.**

Permite que los aromas te guíen, brinda por el momento y déjate llevar por la magia de **Tierra Verde** en La Granja Ecohotel.

BIENVENIDOS
BUEN PROVECHO.

LA GRANJA **ECOHOTEL**



30+
SABORES
ÚNICOS

RECETAS **INIGUALABLES**
HECHAS CON **PROPÓSITO.**

LA GRANJA **ECOHOTEL**

VIVE LA MAGIA DE ESTA
HERMOSA TIERRA.