





Empanadas de carne o pollo



Patacones criollos

Entradas **Entradas**

Patacones criollos

Camarones en salsa criolla, sobre patacón de plátano, notas de queso parmesano acompañados de ensalada fresca.

\$ 36.700

Cóctel de camarón

Camaron tigre aderezado en salsa coctelera, acompañado con chips de patacón.

\$ 27.000

Empanadas de carne o pollo

(3 unidades) Acompañadas con ají casero y limón.

\$ 9.800

Picada Alcaparros

Pollo, chorizo, chicharrón carnudo, papitas criollas y arepa antioqueña.

\$ 24.500

Chicharrón con papa criolla

Chicharrón con papa criolla acompañado con ají de la casa y casquitos de limón.

\$ 15.000

Mini pinchos mixtos

4 Mini pinchos de carne, pollo y vegetales, acompañados con papa casco y ají.

\$ 20.900

Totopos

Totopos de maíz crujiente acompañados de pico de gallo y queso crema con cebollín y guacamole.

\$ 13.000

Cremas & Sopas

Cremas&Sopas

Crema Cafam

Crema con pollo, maíz dulce, trozos de tocineta salteada, cortes de champiñón, y queso parmesano.

\$ 14.500

Sopa de verduras

Consomé de pollo con verduras y papa.

\$ 12.000

Sopa de minestrone

Clásica sopa a base de vegetales frescos, pasta y trocitos de carne.

\$ 9.500

De la Casa

De la Casa

Posta cartagenera

Posta de res en salsa de carne, acompañada con arroz de coco y patacones.

\$ 40.500

Lomo saltado

Lomo de res saltado con cebolla roja, tomate, papa casco, cilantro y salsa soya. Acompañado de una porción de arroz blanco.

\$ 38.800

Fetuccini con lomo

Pasta con trozos de lomo en sus jugos, acompañada de vegetales frescos, tomate y cebolla, decorado con pan baguette.

\$ 32.600

Costillitas BBQ

Rack de costillitas horneadas bañadas en salsa BBQ y miel, acompañadas de papa crocante y ensalada fresca con frutas.

\$ 37.900

Filet mignon

Medallón de lomo de res albardado con tocineta en salsa de champiñones con puré de papa y verduras calientes.

\$ 46.500



Posta cartagenera



Lomo saltado



Baby beef

Pallar de pollo



De la plancha

De la plancha

Baby beef

Corte de lomo fino a la plancha acompañado con medallones de papa grillé, salsa baby y ensalada Alcaparros.

\$ 53.000

Churrasco

Corte mariposa del lomo ancho madurado en frío, a la plancha, con papas criollas salteadas con especias, acompañado con ensalada Alcaparros.

\$ 48.900

Pallar de pollo

Pechuga de pollo (corte delgado) a la plancha acompañada de fettuccini Alfredo y chimichurri.

\$ 30.000

Churrasco de pollo

Jugoso corte de pierna de pollo deshuesado a la parrilla, acompañado de una fresca ensalada, papitas criollas y nuestro chimichurri casero.

\$ 32.000

Arroces

Arroces

Arroz con camarón

Camarones salteados, flameados con brandy, envueltos en arroz, acompañado con patacón y casquitos de limón.

\$ 38.300

Arroz Inca

Clásico de la cocina peruana con lomo saltado, pollo y camarones, Aromatizado con jengibre, salsa soya y vegetales.

\$ 32.500

Pescados & Mariscos

Pescados & Mariscos

Salmón grillé

Posta de salmón a la plancha, sobre puré de papa, acompañado de guisantes, maíz dulce y champiñones aromatizados con hierbas provenzales.

\$ 52.900

Cazuela de mariscos

Deliciosa sopa con mix de mariscos, pescado y crustáceos, acompañado de arroz blanco y patacón.

\$ 49.500

Trucha a la marinera

Trucha bañada con salsa de mariscos, acompañada de arroz blanco y patacón.

\$ 49.800

Ensaladas

Ensaladas

Ensalada de salmón

Mousse de salmón sobre mix de lechugas, con cortes de aguacate, tomate cherry, mango, aderezada con salsa agria y crujientes de tortilla.

\$ 37.500

Bowl de pollo o lomo de res

Mixtura de lechugas, maíz fresco, tomate cherry, champiñones, aceitunas y aguacate con trozos de pollo o lomo de res.

\$ 25.000

Ensalada de camarón

Camarones sobre mix de lechugas, con cortes de aguacate, tomate cherry y mango, aderezada con vinagreta cítrica y crujientes de tortilla.

\$ 28.500



Cazuela de mariscos



Totumo Alcaparros

Vegetarianos

Vegetarianos

Berenjenas gratinadas

Churrascos de berenjenas en salsa criolla aromatizada con albahaca, queso crema y ralladura de parmesano, acompañadas con pan de ajo y ensalada.

\$ 22.000

Totumo Alcaparros

Albahaca, verduras, acompañada de brócoli, zanahoria, champiñones crudos, láminas de pepino cohombro y mix de lechugas, queso fresco y huevo, con aderezo de crema agria.

\$ 21.000

Arroz chaufa vegetariano

Arroz con vegetales salteados aromatizados con jengibre, salsa de soya y cebollín, acompañado con papa en casco.

\$ 20.000

Postres

Postres

Merengón de frutas y salsa inglesa

\$ 14.500

Torta tres leches con frutos rojos

\$ 13.500

Copa de helado gelatto

2 bolitas de helado de sabores: amarena, chocolate o guanabana.

\$ 11.000

Matrimonio

Clásico postre colombiano con queso campesino, dulce de mora y arequipe.

\$ 12.000

Brownie con helado y salsa de caramelo

\$ 13.500

Arroz de leche

Tradicional postre a base de arroz, leche, canela y uvas pasas.

\$ 12.000

Peras al vino

Peras bañadas en almíbar con toques de vino.

\$ 14.500

Merengón de frutas y salsa inglesa





Capuccino

Bebidas calientes

Cappuccino	\$ 6.500
Café americano	\$ 5.300
Espresso	\$ 5.000
Chocolate	\$ 5.500
Aromática de frutas	\$ 5.000
Té en leche	\$ 6.200

Jugos naturales

Jugo en leche	\$ 6.500
Jugo en agua	\$ 5.700

Limonadas

- Limonada natural
- Limonada de coco
- Limonada cerezada
- Limonada de hierbabuena

\$ 7.000 c/u



Limonada de hierbabuena



Sodas artesanales

Naranja y romero

Maracuyá

Frutos rojos

\$ 7.500 c/u

Aguas & Gaseosas

Gaseosas

\$ 6.900

Agua con gas

\$ 3.800

Agua sin gas

\$ 3.800



Cervezas

Club Colombia

Dorada, roja

\$ 7.500

Águila o Poker

\$ 6.800





Fotografía de referencia.



Licores
Licores

ESPUMANTES

Undurraga Demi Sec
Frezzcanti Demi Sec
Frezzcanti Tinto

Botella **\$ 103.000**
Botella **\$ 65.700**
Botella **\$ 65.700**

BLANCOS

Alto Los Carneros Reserva Verdejo
Ramón Bilbao Reserva Verdejo
Undurraga Chardonnay

Botella **\$ 86.000**
Botella **\$ 117.000**
Botella **\$ 103.000**
Media botella **\$ 59.000**

Martínez La Cuesta
Lazo Sauvignon
Navarro Correas Sauvignon

Botella **\$ 98.000**
Botella **\$ 66.500**
Botella **\$ 139.000**

ROSADOS

Santa Rita 3 Medallas Rose
Lazo Rose

Botella **\$ 54.300**
Botella **\$ 66.500**

TINTOS

Alto Los Carneros Reserva Tempranillo
Ramón Bilbao Crianza
Undurraga Cabernet Sauvignon

Botella **\$ 86.000**
Botella **\$ 117.000**
Botella **\$ 103.000**
Media botella **\$ 59.000**

Casillero del Diablo
Lazo Carmenere
Lazo Merlot
Vino por copa Blanco · Tinto
Navarro Correas Chardonnay
Martínez La Cuesta Tempranillo

Botella **\$ 103.000**
Botella **\$ 66.500**
Botella **\$ 66.500**
\$ 18.000
Botella **\$ 139.000**
Botella **\$ 98.000**

SANGRÍA Jarra

\$ 83.000



Vodka Absolut	Botella	\$ 209.500
Ginebra Tanqueray	Botella	\$ 220.000
Tequila Jose Cuervo	Botella	\$ 160.000
Jeréz Tío Pepe	Trago (2 Oz)	\$ 20.000
Whisky Chivas 12 años	Botella	\$ 280.000
	Trago (2 Oz)	\$ 35.000
Whisky Chivas 18 años	Botella	\$ 630.000
	Trago (2 Oz)	\$ 75.000
Whisky Johnnie Walker Black Label	Botella	\$ 230.000
	Trago (2 Oz)	\$ 28.000
Whisky Johnnie Walker Red Label	Botella	\$ 140.000
	Trago (2 Oz)	\$ 16.000
Whisky Old Parr 12 años	Botella	\$ 230.000
	Trago (2 Oz)	\$ 30.000
Whisky Buchanan´s 12 años	Botella	\$ 260.000
	Trago (2 Oz)	\$ 29.000
Whisky Buchanan´s 18 años	Botella	\$ 560.000
	Trago (2 Oz)	\$ 65.000
Whisky Glenfiddich 12 años	Botella	\$ 370.000
	Trago (2 Oz)	\$ 40.000
Whisky Glenfiddich 15 años	Botella	\$ 520.000
	Trago (2 Oz)	\$ 57.000
Ron Bacardí Limón	Botella	\$ 120.000
Ron Quimbaya Gold	Botella	\$ 130.000
Ron Viejo de Caldas	Botella	\$ 110.000
Baileys	Botella	\$ 140.000
	Trago (2 Oz)	\$ 20.500
Aguardiente Amarillo Manzanares	Botella	\$ 95.000
	Trago (2 Oz)	\$ 11.000

Cócteles

TEQUILA

Margarita Frutal
Tequila Sunrise

RON

Mojito Quimbaya
Daiquiri de Mango
Tom Collins
Piña Colada

\$ 24.000 c/u

GINEBRA

Dry Martini
Gin Tonic
Tom Collins

\$ 26.000 c/u

BRANDY

Coctel frutos Rojos

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Coctel de Frutos Amarillos
Cóctel de frutos rojos
Cóctel tropical
Mojito inglés

\$ 13.000



Si necesita factura electrónica no olvide solicitarla al momento de pedir su cuenta.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o el valor que quiere dar como propina.

Todos nuestros precios son en pesos colombianos.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.



Menú del Día



Lunes

Arroz con pollo

Acompañado de papa francesa.



Martes

Sobrebarriga

Sobrebarriga gruesa, con hogao y queso, acompañada de papa, arroz blanco y aguacate.



Miércoles

Pollo a la canasta

Porciones de presa a la brasa, acompañadas de papa en casco, arroz y ensalada y tajada de aguacate.



Jueves

Bandeja paisa

Frijol rojo, carne en polvo, arroz blanco, chorizo santarrosano, arepa, chicharrón, huevo frito, tajadas de plátano y aguacate.



Viernes

Muchacho de res al vino

Corte magro de res bañado en salsa de vino acompañado con puré de papa criolla y ensalada de la casa.



Menú del Día



Lunes

Bistec a caballo

Jugoso bistec a la plancha, bañado con salsa criolla y coronado con dos huevos fritos. Acompañado con papas rústicas y ensalada.



Martes

Ajiaco santafereño

Preparado con tres tipos de papa, mazorca, pollo desmenuzado, crema de leche, alcaparras y el inconfundible sabor de las guascas. Acompañado de arroz blanco y aguacate.



Miércoles

Chuleta de cerdo a la plancha

Acompañada de papa sour, arroz blanco y ensalada.



Jueves

Bandeja paisa

Fríjol rojo, carne en polvo, arroz blanco, chorizo santarrosano, arepa, chicharrón, huevo frito, tajadas de plátano y aguacate.



Viernes

Lasaña colombiana

Capas de pasta intercaladas con una succulenta sobrebarriga en salsa criolla, chorizo antioqueño, plátano maduro caramelizado y queso paipa derretido, acompañada de ensalada tropical con vinagreta de panela.



Menú Alcaparritos

Menú Alcaparritos



Pasta con pollo

Pasta corta en salsa blanca o roja de pollo.

\$ 18.000



Deditos de pollo

Lomitos de pollo apanados, acompañados con papa a la francesa y salsa de tomate.

\$ 18.000



Hamburguesa Alcaparritos

Hamburguesa de res, con vegetales y queso doble crema acompañada de papas a la francesa.

\$ 22.000

Si necesita factura electrónica no olvide solicitarla al momento de pedir su cuenta.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o el valor que quiere dar como propina.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: Tenga en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces entre otros, que pueden producir alergia.

Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta. Todas las imágenes son de referencia publicitaria.

Todos nuestros precios son en pesos colombianos.



Menú Desayunos

Menú Desayunos



Porción de fruta

Desayuno Alcaparros

Porción de fruta, queso, huevos al gusto, arepa, canasta de panes, jugo de naranja, café o chocolate.

\$ 26.800

Huevos al gusto

Revueltos, tortilla o pericos, acompañados de una arepa delgada y queso fresco.

\$ 11.000

Omelette relleno

Elige 2 toppings entre: Maíz, tomate, cebolla, tocineta, champiñones, chorizo, arepa y queso campesino fresco.

\$ 15.500

Tostada de huevos con aguacate

Huevos fritos montados sobre tostada de pan brioche en cama de aguacate, jamón y queso sabana, decorado con rúgula fresca y tomate cherry.

\$ 16.800

Huevos en cacerola

Clásicos huevos con guiso criollo, trozos de carne y queso fundido, acompañados con arepa y porción de queso fresco.

\$ 18.000

Tostadas saludables con salmón

Tostadas de pan francés con huevos revueltos y salmón ahumado, sobre puré de aguacate, queso fresco y tomate, aromatizadas con aceite de oliva.

\$ 29.800

Tostada francesa

Clásico a base de pan brioche remojado en mezcla de huevos, crema y azúcar, dorada a la plancha, acompañada de fresas, arándanos, crema chantillí y sirope de miel.

\$ 18.000

Fotografía de referencia.



Chocolate

Moñona



Desayuno light

Jugo de naranja, bowl de frutas (fresa, banano, chía, granola, yogurt Finesse), porción de queso campesino y galleta de avena.

\$ 21.600

Caldo de carne

Consomé de carne magra con papa, montado con huevo, acompañado de arepa delgada.

\$ 15.000

Arepa con queso

Arepa delgada con mantequilla y queso fresco rallado, acompañada con chocolate.

\$ 12.000

Moñona

Compuesta de arroz, lomo de res, papa en cubitos, y huevo frito, acompañada de chocolate caliente.

\$ 26.500

Porción de fruta

\$ 8.000

Canasta de amasijos

\$ 9.800





Restaurante Alcaparros Floresta
Ak 68 # 90 - 88
Cel. 317 668 2076.

Si necesita factura electrónica no olvide solicitarla al momento de pedir su cuenta.

ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o el valor que quiere dar como propina.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

La seguridad de nuestros clientes es prioritaria. En caso de presentar **alergias, intolerancias o restricciones alimentarias específicas**, solicitamos comunicarlo oportunamente a nuestro personal de servicio para implementar las medidas de atención disponibles.

Es importante considerar que en nuestras instalaciones se manipulan y procesan alimentos que pueden contener, de manera directa o indirecta, los siguientes alérgenos principales: **trigo, huevo, frutos secos, maní, soya, mostaza, apio, leche, pescado y mariscos.**

Asimismo, advertimos que la descripción de los platos en el menú no necesariamente incluye la totalidad de los ingredientes utilizados en su preparación. Por lo tanto, recomendamos a los clientes con condiciones especiales confirmar con nuestro equipo antes de realizar su elección.

Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta.

Todos nuestros precios son en pesos colombianos.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.