





ENTRADAS

TAZA DE AJIACO \$12.200
TAZA DE MONDONGO (SOLO EL FIN DE SEMANA) \$12.200
TAZA DE FRIJOL \$12.200
CALDERETA DE CAMARONES \$31.500
 (150gr) en salsa chorreada gratinados al horno servidos con arepa de maíz peto

PATACONES GRATINADOS (4 UNIDADES) \$24.300
PATACONES CON HOGAO (4 UNIDADES) \$21.500



EMPANADAS DE CARNE (4 UNIDADES) \$15.900
SERVIDAS CON AJÍ CASERO

LONGANIZA CON PAPA CRIOLLA \$21.500
 Servidos en cama de pure de aguacate y arepa de maíz peto



CREMA DE TOMATE \$18.600
 (12 Oz) elaborada con los mejores tomates rojos de la región coronada con queso paipa y cubos de aguacate aromatizada con albahaca y pan tostado



AREPA DE CHOCLO RELLENA DE QUESO \$18.000



CHICHARRONES CROCANTES \$25.800
 Servidos en cama de pure de aguacate y arepa de maíz peto



SOPAS TÍPICAS COLOMBIANAS

AIJACO SANTAFEREÑO

\$42.000

Sopa típica de la región cundiboyacense preparada a base de tres variedades de papa, maíz y guasca; servido con pechuga desmechada o pierna pernil, arroz blanco, aguacate, alcaparra y crema de leche

MONDONGO (SÁBADO, DOMINGO Y FESTIVO)

\$42.500

Sopa típica colombiana preparada a base de mezcla de carne de cerdo, menudo de res, verduras frescas, servido con arroz blanco, aguacate y plátano maduro



TÍPICOS KOMILONA

PLATO MONTAÑERO

\$49.500

Fiambre antioqueño compuesto por una taza de frijol preparado con aliños naturales servido con carne de res asada, chicharrón, arroz blanco, tajada de plátano maduro y aguacate.



SOBREBARRIGA A LA PLANCHA

\$53.900

Pieza de res preparada en cocción lenta durante 12 horas, terminada al horno y servida con chimichurri, papa salada, arroz y ensalada

SOBREBARRIGA EN SALSA CHORREADA

\$58.500

Pieza de res preparada en cocción lenta durante 12 horas y terminada en salsa chorreada a base de tomate fresco, cebolla, crema de leche y queso; servida con arroz, papa en salsa y ensalada.

SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA

\$58.500

Pieza de res preparada en cocción lenta durante 12 horas, terminada al horno y servida con chimichurri, papa salada, arroz y ensalada



TÍPICOS KOMILONA

LENGUA DE RES EN SALSA CRIOLLA

\$52.500

Preparada en cocción nocturna logrando una textura suave, terminada en salsa criolla y acompañada de arroz, papa en salsa y ensalada.

LENGUA DE RES EN SALSA CHORREADA

\$52.500

Pieza de res preparada en cocción lenta durante 12 horas y terminada en salsa chorreada a base de tomate fresco, cebolla, crema de leche y queso; servida con arroz, papa en salsa y ensalada.



POLLO

El plato se sirve con ensalada y se escoge uno de los siguientes acompañamientos:
Papa francesa o papa criolla o papa salada o plátano maduro.

PECHUGA DE POLLO RELLENA

\$49.600

De jamón ahumado y queso doble crema bañada en una salsa blanca cremosa de champiñón.



PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

\$42.600

PIERNA PERNIL DESHUESADA A LA PARRILLA

\$42.500



PECHUGA DE POLLO GRATINADA CON QUESO DOBLE CREMA FUNDIDO

\$45.500

PECHUGA DE POLLO BAÑADA EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑÓN

\$45.500

KARNES DE RES MADURADAS

El plato se sirve con ensalada y se escoge uno de los siguientes acompañamientos:
Papa francesa o papa criolla o papa salada o plátano maduro.

CHURRASCO A LA PARRILLA 380 GR

\$60.600

De corte de lomo ancho de res madurado y aderezado con chimichurri.

CHURRASCO EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES

\$65.600

BABY BEEF 300 GR LOMO FINO DE RES

\$63.900

Madurado aderezado con chimichurri de la casa



MEDALLONES DE LOMO FINO CON CAMARONES AL ESTRAGÓN

\$73.600

CHURRASCO GRATINADO CON QUESO DOBLE CREMA

\$63.900

BIFE CHORIZO CHATA DE RES TAJADA EN LÁMINAS CON 15 DÍAS DE MADURACIÓN

\$60.600

OJO DE BIFE MARINADO EN VINO TINTO Y ESPECIAS TERMINADO AL SARTÉN

\$65.600

MEDALLONES DE LOMO FINO DE RES MADURADO

\$70.500

Bañado en salsa cremosa de champiñones y tocineta

PUNTA DE ANCA 380 GR DE CUADRIL DE RES

\$60.600

Corte con buen contenido graso y sabor



PARA LOS KOMELONES

PLATO MIXTO 3 CARNES

\$63.500

Combinación de carne de res, pechuga de pollo y costilla de cerdo en salsa BBQ, acompañada con papa salada con guacamole y plátano

BISTECK A CABALLO

\$53.000

200 gr de cadera de res madurada, bañada en hogao y coronada con huevos al sartén acompañado de arroz, papa campesina y tajada de plátano maduro

PICADA PARA 2

\$99.800

Carne de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, chicharrón crocante, papa criolla, 1/2 plátano maduro asado, 1 arepa de queso, tomate, guacamole y ají



CORTES DE CERDO

El plato se sirve con ensalada y se escoge uno de los siguientes acompañamientos:
Papa francesa o papa criolla o papa salada o plátano maduro.

MEDALLONES DE LOMO DE CERDO PARRILLADOS

Aderezado con chimichurri

\$49.500

COSTILLAS DE CERDO

Cocinadas a baja temperatura bañadas en salsa BBQ ahumada

\$56.800

CHULETA VALLUNA

\$45.000



PESCADOS

La Trucha se sirve con ensalada y se escoge uno de los siguientes acompañamientos:
Papa francesa o papa criolla o papa salada o plátano maduro.

TRUCHA A LA PLANCHA

\$48.500

TRUCHA BAÑADA EN SALSA AJILLO

\$48.500



FILETE DE TILAPIA AL CAMARÓN

(280 gr) al sartén con vegetales parrillados y papas doradas en mantequilla de romero (disponible a temporada)

\$50.500

SALMÓN CHILENO AL SARTÉN

Con vegetales parrillados y papas en mantequilla de romero

\$57.900

SALMÓN CHILENO EN SALSA MARINERA

Servido con papas a la francesa y ensalada fresca

\$68.000



TRUCHA GRATINADA CON QUESO DOBLE CREMA

\$50.500

TRUCHA BAÑADA EN SALSA CREMOSA DE CAMARONES Y ALMEJAS

\$60.600

TRUCHA BAÑADA EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑÓN

\$52.000

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA KOMILONA

\$37.500

200 gr de mezcla especial de res, láminas de tocineta, queso blanco fundido, BBQ ahumada, tomate, lechuga y cebolla, en pan brioche con papas de la casa.



HAMBURGUESA CLÁSICA DEL BISTRÓ

\$37.500

200 gr de mezcla especial de res, queso cheddar amarillo, cebolla críspí, pepinillos, lechuga, tomate, salsa Komilona con papas de la casa.

ENSALADAS

Ensalada de la casa con mix de lechugas, tomate Cherry, maíz tierno, láminas de champiñón, queso paipa y cubos de aguacate.

ENSALADA KOMILONA

\$30.000

CON PECHUGA DE POLLO 150 GR

\$35.000

CON LOMO DE RES 150 GR

\$39.500

CON CAMARÓN

\$39.500



MENÚ INFANTIL

MINI AJIACO

\$29.000

MINI MONDONGO

\$29.000

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$32.000

PECHUGA DE POLLO AL CHAMPIÑÓN

\$32.000

CARNITA DE RES A LA PLANCHA

\$32.000

CARNITA DE RES AL CHAMPIÑÓN

\$32.000

VEGETARIANOS

BOWL DE VEGETALES

\$39.500

Salteados en aceite de oliva y salsa soya con arroz al vapor,

CAZUELA DE FRIJOLES

\$39.500

Con arroz al vapor, aguacate, patacón, tomate con cebolla encurtida y láminas de lechuga.

ARROZ SALTEADO AL WOK CON VEGETALES

\$39.500

(zucchini verde y amarillo granos de mazorca, pimentón y cebolla), tortilla de huevo, coronado con cubos de aguacate y habas tostadas.

PORCIONES

Papa Salada

\$4.900

Arroz Blanco

\$4.800

Tajadas de Plátano

\$6.500

Ensalada del día o fruta

\$5.500

Hogao o guacamole

\$4.500

Huevo

\$4.500

Salsa cremosa de champiñón

\$7.500

Aguacate

\$4.500

Carne de res

\$14.500

Pechuga, cerdo o pierna pernil

\$14.500

Papa francesa o campesina

\$8.800

Papa chorriada

\$8.500

Mazorca

\$5.800

Alcaparra o crema de leche

\$1.600



JUGOS Y MEZCLAS ESPECIALES

JUGO EN AGU	\$9.600
JUGO EN LECH	\$10.500
MANGO MARACUYÁ	\$12.000
PIÑA HIERBABUENA	\$12.000
SODA FRUTOS ROJOS	\$13.500
SODA FRUTOS AMARILLOS	\$13.500
LULADA VALLUNA	\$15.500
LIMONADA NATURAL	\$7.500
LIMONADA DE PANELA	\$7.500
LIMONADA DE CEREZA	\$12.000
LIMONADA HIERBABUENA	\$11.500
LIMONADA DE COCO	\$13.500

POSTRES

CUAJADA CON MELAO CALIENTE	\$12.600
Clásico postre Zipaquireño.	
CUAJADA CON AREQUIPE	\$12.600
Se sirve fría o caliente de acuerdo al gusto	
TORTA DE CHOCOLATE	\$16.000
Con helado de vainilla bañada en chocolate fundido	



COPA DE HELADO	\$12.500
MERENGÓN DE FRUTOS ROJOS	\$15.400
Arándanos y fresas frescas con crema chantillí.	
ARROZ CON LECHE Y SABAJÓN	\$15.400

LICORES CERVEZAS Y GASEOSAS

Botella de Agua	\$7.200
Botella de Vino de la casa	\$120.000
Cerveza Importada	\$17.000
Cerveza Nacional	\$9.000
Michelada Importada con chile en polvo	\$20.600
Michelada Nacional con chile en polvo	\$12.500
Copa vino de la casa (tinto o blanco)	\$17.600

Gaseosa 250 ml	\$4.400
Gaseosa 350 ml	\$7.200
Jarra de Sangría	\$120.000
Jarra de tinto de verano	\$105.000
Jarra Refajo x 2	\$16.500
Jarra Refajo x 4	\$30.500
Zumo de Limón	\$2.800

CAFÉ Y ALGO MÁS

EXPRESO SENCILLO	\$5.200
EXPRESO DOBLE	\$9.200
AMERICANO SENCILLO	\$4.900
AMERICANO DOBLE	\$8.000
CAPUCCINO	\$7.500
CAPUCCINO BAILEYS	\$14.000
MACCHIATO	\$5.500
CARAJILLO	\$8.800
CAFÉ LATTE	\$8.000
MOKACCINO	\$7.500
AROMÁTICA	\$5.400
CAPUCCINO CON CREMA CHANTILLY	\$11.500
AGUA DE PANERLA CON QUESO	\$7.500
CHOCOLATE KOMILONA CON CLAVOS Y CANELA	\$7.500
CHOCOLATE CON MASMELOS	\$8.600
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$6.500
AROMÁTICA DE HIERBAS	\$6.500
TÉ CHAI	\$9.700
TE NEGRO	\$6.500
MILO CALIENTE O FRIO	\$8.600

CÓCTELES Y VINOS

VINO CALIENTE	\$18.500
COPA DE SANGRÍA	\$24.500
COPA DE TINTO DE VERANO	\$22.000
MOJITO CUBANO	\$24.500
MARGARITA CLÁSICO	\$27.000
MARGARITA MARACUYÁ	\$32.000
TEQUILA SUNRISE	\$28.000
CUBA LIBRE	\$24.500
GIN TONIC	\$40.000
MEZCAL TONIC	\$40.000
MEZCAL LULO	\$43.000
TRAGO BAILEYS	\$16.200
TRAGO TEQUILA	\$16.000
TRAGO AGUARDIENTE	\$10.000
BOTELLA AGUARDIENTE	\$145.000
½ BOTELLA AGUARDIENTE	\$60.000







www.lakomilonadeandres.com

  @lakomilonadeandres