





ENTRADAS

TAZA DE AJIACO \$13.500
TAZA DE MONDONGO (SOLO EL FIN DE SEMANA) \$13.500
TAZA DE FRIJOL \$13.500
CALDERETA DE CAMARONES \$35.000

(150gr) en salsa chorreada gratinados al horno servidos con arepa de maíz peto



CREMA DE TOMATE \$22.000
(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



CHICHARRONES CROCANTES \$28.500
Servidos en cama de pure de aguacate y arepa de maíz peto



PATACONES GRATINADOS (4 UNIDADES) \$29.000
PATACONES CON HOGAO (4 UNIDADES) \$25.000



EMPANADAS DE CARNE (4 UNIDADES) \$17.500
SERVIDAS CON AJÍ CASERO

LONGANIZA CON PAPA CRIOLLA \$24.000
Servidos en cama de pure de aguacate y arepa de maíz peto



AREPA DE CHOCLO RELLENA DE QUESO \$19.500



SOPAS TÍPICAS COLOMBIANAS

AJIACO SANTAFEREÑO

\$46.500

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)

\$47.500

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

\$52.000

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

\$57.000

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

\$60.000

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

\$60.000

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

\$58.000

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

\$58.000

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

\$50.500

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



PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

\$47.000

PIERNA PERNIL DESHUESADA A LA PARRILLA

\$47.000



PECHUGA DE POLLO GRATINADA CON QUESO DOBLE CREMA FUNDIDO

\$50.200

PECHUGA DE POLLO BAÑADA EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑÓN

\$50.200

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

\$65.000

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

CHURRASCO EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES

\$68.500

BABY BEEF 300 GR LOMO FINO DE RES

\$70.000

Madurado aderezado con chimichurri de la casa

CHURRASCO GRATINADO CON QUESO DOBLE CREMA

\$68.000

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

\$65.000

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

\$70.000

MEDALLONES DE LOMO FINO DE RES MADURADO

\$76.000

Bañado en salsa cremosa de champiñones y tocineta

PUNTA DE ANCA 380 GR DE CUADRIL DE RES

\$65.000

Corte con buen contenido graso y sabor



MEDALLONES DE LOMO FINO CON CAMARONES AL ESTRAGÓN

\$78.000



PARA LOS KOMELONES

PLATO MIXTO 3 CARNES

\$73.000

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

\$60.000

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

PICADA PARA 2

\$115.000

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

\$55.000

COSTILLAS DE CERDO

Cocinadas a baja temperatura bañadas en salsa BBQ ahumada

\$65.000

CHULETA VALLUNA

\$55.000



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

\$55.000

TRUCHA BAÑADA EN SALSA AJILLO

\$55.000



FILETE DE TILAPIA AL CAMARÓN

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

\$59.000

SALMÓN CHILENO AL SARTÉN

Con vegetales parrillados y papas en mantequilla de romero

\$62.000

SALMÓN CHILENO EN SALSA MARINERA

Servido con papas a la francesa y ensalada fresca

\$71.000



TRUCHA GRATINADA CON QUESO DOBLE CREMA

\$58.000

TRUCHA BAÑADA EN SALSA CREMOSA DE CAMARONES Y ALMEJAS

\$65.000

TRUCHA BAÑADA EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑÓN

\$58.000

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA KOMILONA

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.

\$40.000



HAMBURGUESA CLÁSICA DEL BISTRÓ

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

\$40.000

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

\$38.000

CON LOMO DE RES 150 GR

\$42.000

CON CAMARÓN

\$42.000



MENÚ INFANTIL

MINI-AJIACO

\$31.000

MINI MONDONGO

\$31.000

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$35.000

PECHUGA DE POLLO AL CHAMPIÑÓN

\$35.000

CARNITA DE RES A LA PLANCHA

\$35.000

CARNITA DE RES AL CHAMPIÑÓN

\$35.000

VEGETARIANOS

BOWL DE VEGETALES

\$43.000

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

CAZUELA DE FRIJOLES

\$43.000

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

ARROZ SALTEADO AL WOK CON VEGETALES

\$43.000

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

PORCIONES

Papa Salada	\$5.500
Arroz Blanco	\$5.500
Tajadas de Plátano	\$7.500
Ensalada del día o fruta	\$6.000
Hogao o guacamole	\$5.000
Huevo	\$4.500
Salsa cremosa de champiñón	\$8.000

Aguacate	\$5.000
Carne de res	\$15.000
Pechuga, cerdo o pierna pernil	\$15.000
Papa francesa o campesina	\$9.200
Papa chorriada	\$9.200
Alcaparra y crema de leche	\$1.700



JUGOS Y MEZCLAS ESPECIALES

JUGO EN AGUA	\$9.900
JUGO EN LECHE	\$10.700
MANGO MARACUYÁ	\$13.300
PIÑA HIERBABUENA	\$13.300
SODA FRUTOS ROJOS	\$15.000
SODA FRUTOS AMARILLOS	\$15.000
SODA DE LYNCHES	\$15.000
SODA DE MENTA HIERBABUENA	\$15.000
LULADA VALLUNA	\$17.000
LIMONADA NATURAL	\$8.000
LIMONADA DE PANELA	\$8.000
LIMONADA DE CEREZA	\$14.000
LIMONADA HIERBABUENA	\$13.500

POSTRES

CUAJADA CON MELAO CALIENTE	\$14.000
Clásico postre Zipaquireño.	
CUAJADA CON AREQUIPE	\$14.000
Se sirve fría o caliente de acuerdo al gusto	
TORTA DE CHOCOLATE	\$18.500
Con helado de vainilla bañada en chocolate fundido	
COPA DE HELADO	\$13.800
MERENGÓN DE FRUTOS ROJOS	\$17.000
Arándanos y fresas frescas con crema chantillí.	
ARROZ CON LECHE Y SABAJÓN	\$17.000



LICORES CERVEZAS Y GASEOSAS

Botella de Agua	\$7.900
Cerveza Importada	\$19.000
Cerveza Nacional	\$10.000
Michelada Importada con chile en polvo	\$22.800
Michelada Nacional con chile en polvo	\$14.000

Gaseosa 250 ml	\$5.000
Gaseosa 350 ml	\$8.500
Jarra de Sangría	\$135.000
Jarra de tinto de verano	\$135.000
Jarra Refajo x 2	\$19.000
Jarra Refajo x 4	\$38.000
Zumo de Limón	\$3.000

CAFÉ Y ALGO MÁS

EXPRESO SENCILLO	\$5.500
EXPRESO DOBLE	\$9.500
AMERICANO SENCILLO	\$5.200
AMERICANO DOBLE	\$9.200
CAPUCCINO	\$9.500
CAPUCCINO BAILEYS	\$15.500
MACCHIATO	\$6.500
CARAJILLO	\$9.700
CAFÉ LATTE	\$8.000
MOKACCINO	\$8.500
AROMÁTICA	\$6.500
CAPUCCINO CON CREMA CHANTILLY	\$15.500
AGUA DE PANELA CON QUESO	\$9.500
CHOCOLATE KOMILONA CON CLAVOS Y CANELA	\$8.000
CHOCOLATE CON MASMELOS	\$9.000
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$6.500
AROMÁTICA DE HIERBAS	\$6.500
TÉ CHAI	\$12.500
TE NEGRO	\$8.000
MILO CALIENTE O FRIO	\$9.000

CÓCTELES Y VINOS

VINO CALIENTE	\$25.000
COPA DE SANGRÍA	\$29.000
COPA DE TINTO DE VERANO	\$24.500
MOJITO CUBANO	\$35.000
MARGARITA CLÁSICO	\$35.000
MARGARITA MARACUYÁ	\$38.500
TEQUILA SUNRISE	\$35.000
CUBA LIBRE	\$35.000
GIN TONIC	\$48.000
MEZCAL TONIC	\$48.000
MEZCAL LULO	\$50.000
TRAGO BAILEYS	\$20.000
TRAGO TEQUILA	\$22.000
TRAGO AGUARDIENTE	\$15.000
BOTELLA AGUARDIENTE	\$175.000
½ BOTELLA AGUARDIENTE	\$90.000
BOTELLA DE VINO	\$132.000







www.lakomilonadeandres.com

  @lakomilona

LA KOMILONA *Desayunos*

CLASICOS COLOMBIANOS

Caldo de costilla con papa aromatizado con cilantro y servido con arepa blanca	\$12.500	Arroz con huevos revueltos y tajadas de maduro	\$12.800
Con adición de huevo ahogado	\$15.500	Carne en bisteck servida con huevo frito, arroz y tajada de maduro	\$26.500
Calentado de Frijoles con arroz, carne, plátano maduro y huevo frito	\$24.500		

BEBIDAS CALIENTES

Americano Sencillo	\$5.200
Americano doble	\$9.200
Expreso Sencillo	\$5.500
Expreso Doble	\$9.500
Café late	\$8.000
Capuchino clásico	\$9.500
Capuchino con crema chantilly	\$12.500
Agua de Panela con queso	\$9.500
Chocolate Clásico	\$8.000
Chocolate con masmelos	\$9.000
Aromática de Frutas	\$6.500
Aromática de Hierbas	\$6.500
Té Negro	\$8.000
Té Chai	\$12.500
Milo Caliente	\$9.000

BEBIDAS FRIAS

Zumo de Naranja	\$9.500
Jugo de Papaya y Limón	\$10.000
Jugo Mango Maracuyá	\$13.300
Soda de Frutos Rojos	\$15.000
Soda Frutos Amarillos	\$15.000
Soda de Menta Hierbabuena	\$15.000
Soda de Lychees y Rosas	\$15.000
Lulada Valluna	\$17.000
Jugos Naturales en agua	\$9.900
Jugos Naturales en leche	\$10.700
Late Frío	\$8.000
Milo Frío	\$9.000

UN BUEN DESAYUNO ES UN ABRAZO PARA EL
ALMA

Instagram @lakomilona
Whatsapp 3132822463
Email lakomilona@gmail.com
Carrera 6 # 3-48



LA KOMILONA *Desayunos*

AREPAS Y ALGO MAS

Arepa de Choclo rellena de queso con suero costeño	\$19.500	Sánduche de queso doble crema en pan brioche	\$18.800
Arepa con carne desmechada	\$21.000	Empanadas de la casa servidas con ají (4 unid)	\$17.500
Arepa paisa con queso doble crema fundido	\$5.800	Longaniza con arepa de queso y guacamole	\$24.000
Chicharrones crocantes con guacamole	\$28.500	Tazón de fruta de temporada	\$6.000
Sánduche de jamón y queso en pan brioche	\$22.000	Tazón de fruta con yogurt griego y granola	\$12.000

ESPECIALES CON HUEVOS

Tostada Bistró pan de masa madre, guacamole, queso crema y huevo frito	\$14.500	Sánduche de huevo frito con jamón de cerdo y queso crema	\$17.500
Tostada Komilona pan de masa madre, guacamole, queso crema, salmón curado y vinagre balsámico	\$29.500	Huevos fritos mexicanos con totopos, guacamole y queso crema	\$15.500
Tostadas francesas servidas con fruta fresca y miel de maple	\$11.500	Huevos con champiñones tomate Cherry y queso montados en arepa de maíz	\$15.500
Pancakes servidos con fruta fresca y salsa casera de frutos rojos	\$12.000	Desayuno Bistró (mini tostada bistró, Pancakes, mini tazón de fruta con granola y yogurt griego)	\$32.000

HUEVOS CLASICOS

MONTADOS EN AREPA DE MAIZ O TOSTADA DE PAN

Huevos Revueltos	\$7.500
Huevos con cebolla y tomate	\$7.500
Huevos Fritos	\$7.500

