



Carta Restaurante



CLUB
DHUCHI



Vive la experiencia Dhuchi
@clubdhuchi #termales #spa #restaurante #hospedaje
Reservas: 318 513 5813 – 318 330 6105

BEBIDAS CALIENTES

AGUA DE PANELA CON LIMÓN	\$3,000
AGUA DE PANELA Y AREPA	\$8,000
TINTO	\$3,000
CAFÉ CON LECHE	\$4,000
CHOCOLATE EN LECHE	\$4,000
AGUA DE PANELA O CHOCOLATE CON PAN Y QUESO CREMA	\$8,000
AROMÁTICA DE FRUTAS DESHIDRATADAS	\$7,000
CARAJILLO CON AGUARDIENTE	\$12,000
CARAJILLO CON BRANDY	\$15,000
CANELAZO	\$15,000
VINO CALIENTE	\$25,000



CÓCTELES



TINTO DE VERANO	\$26,000
MOJITO CUBANO ZUMO DE LIMÓN, HIERBABUENA, AZÚCAR, RON BLANCO, Y GINGER	\$26,000
COCONUT LIMONADA COCO, TEQUILA Y COCO RAYADO	\$26,000
MARGARITA TEQUILA, MIX DE MARGARITA, ZUMO DE LIMÓN Y SAL	\$26,000
DAIQUIRÍ COCTEL GRANIZADO CON RON, TRIPLE SEC, ZUMO DE FRESA Y FRUTILLA	\$26,000
GÜEPAJÉ VODKA, CRANBERRY, LIMÓN Y GRANADINA	\$26,000
SANDÍA MEN SERVIDA EN SANDÍA, ZUMO DE LIMÓN, HIERBABUENA, AZÚCAR, HIELO, RON Y TEQUILA	\$33,000
MARGARITA CON CORONITA TEQUILA, CORONITA, LIMÓN Y TRIPLE SEC	\$33,000
MARGARITA CON CORONA TEQUILA, CORONITA, LIMÓN Y TRIPLE SEC	\$37,000
PIÑA COLADA GRANDE SERVIDA EN PIÑA, RON BLANCO Y LECHE CONDENSADA	\$46,000
PIÑA COLADA RON BLANCO Y LECHE CONDENSADA	\$26,000
GIN TONIC GINEBRA, AGUA TÓNICA Y CÁSCARA DE PEPINO	\$30,000
PASIÓN DE NARANJA VINO BLANCO, APEROL Y SODA	\$33,000
TOUR DE 4 CÓCTELES NO SERVIDOS EN FRUTAS	\$96,000

CERVEZAS Y LICORES



	NORMAL	MICHELADA
ÁGUILA	\$7,000	\$8,000
CLUB COLOMBIA	\$9,000	\$10,000
CORONITA	\$9,000	\$10,000
CORONA	\$13,000	\$14,000
COLA & POLA	\$6,000	\$7,000

LICORES

	MEDIA	BOTELLA
ANTIOQUEÑO VERDE	\$46,000	
ANTIOQUEÑO AZUL	\$51,000	
RON VIEJO DE CALDAS	\$56,000	
BUCHANAN ´S	\$151,000	
SELLO ROJO		\$141,000
BUCHANAN ´S		\$271,000

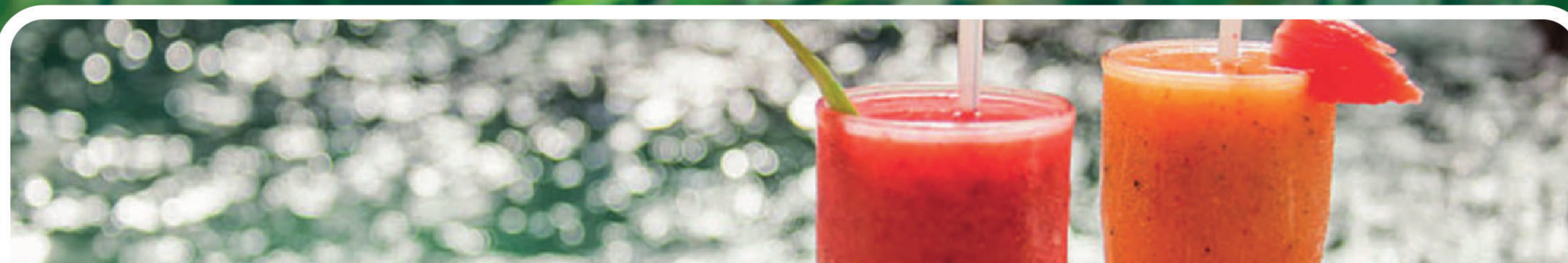
VINO

	BOTELLA
GOLD, BLUE O BLACK VINO ESPUMOSO	\$220,000
VINO BIANCO 2016	\$101,000
VINO CHARDONNAY 2020	\$124,000
VINO MARQUEZ DE LEÓN	\$91,000
VINO LA VID BLEND	\$91,000
VINO ESPUMOSO	\$133,000
VINO NEGRO D´AVOLA 2016	\$101,000
VINO SHIRAZ	\$101,000
VINO PINOT NERO 2015	\$136,000
VINO BARBERA OLTREPO 2013	\$146,000

SHOTS

AGUARDIENTE	\$9,000
TEQUILA	\$11,000
SELLO ROJO	\$16,000
BUCHANAN ´S	\$26,000

BEBIDAS REFRESCANTES



BATIDOS

MANGO, FRESA, PIÑA	\$12,000
SANDIA, FRESA Y LIMÓN	\$12,000
KIWI, FRESA Y CEREZA	\$12,000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$12,000
LIMONADA DE COCO	\$12,000
LIMONADA DE COCO CON HELADO	\$14,000
MALTEADA DE VAINILLA U OREO	\$20,000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SANDIA FRESH (GINGER, SANDIA, ZUMO DE LIMÓN, HIERBABUENA, AZÚCAR Y HIELO)	\$15,000
J BALVIN (POWER AZUL, ZUMO DE LIMÓN, GRANADINA Y FRAPPÉ DE PIÑA)	\$16,000

BEBIDAS SALUDABLES

BEBIDA DE MORINGA (TAMARINDO, CANELA, ANÍZ O JAMAICA)	\$16,000
---	----------

BEBIDAS

POWERADE	\$5,000
GASEOSA 400ML COCA COLA, SPRITE, GINGER, MANZANA, COLOMBIANA O QUATRO	\$5,000
GASEOSA MINI 250ML PEPSI, MANZANA, COLOMBIANA O UVA	\$3,000
AGUA CON GAS, AGUA SIN GAS, AGUA SABORIZADA 600ML	\$5,000
SODA 400ML	\$5,000

ENTRADAS

CANASTA DE PATACÓN



2 CANASTAS DE PLÁTANO VERDE RELLENAS DE CARNE DESMECHADA, QUESO

\$16,000

ALITAS BBQ O APANADAS



ALITAS BBQ // ALITAS APANADAS
6 UND ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA,
PATACÓN Y SALSAS BBQ, AJÍ, CHIMICHURRÍ

\$23,000

EMPANADAS DE CARNE O POLLO



CON LIMÓN Y AJÍ

\$16,000

6 UNIDADES

\$28,000

12 UNIDADES

PARA PICAR

CHAMPILOCOS



CHAMPIÑONES AL AJILLO
CON QUESO GRATINADO

\$18,000

ANILLOS DE CALAMAR Y CEBOLLA



6 ANILLOS DE CEBOLLA + 6 ANILLOS DE
CALAMAR YUCA FRITA Y SALSA TERIYAKI

\$22,000

TOSTONES



TOSTONES DE PATACÓN CON HOGAO

\$15,000

ANTOJOS

OREO, FESTIVAL O COCOSETTE **\$2,000**

PAPAS **\$4,000**

TODO RICO **\$5,000**

BARRA ENERGETICA ALMENDRA, LINAZA
SEMILLA GIRASOL, MANÍ, MORINGA & MIEL **\$5,000**

TORTA DE GARBANZO Y BANANO **\$6,000**

ACHIRAS **\$4,500** **\$5,500**

PROTEÍNA

CHULETA DE CERDO



FILETE DE CERDO ASADO CON SALSA BBQ

\$45,000 200g

PUNTA DE ANCA



CORTE DE PIERNA CON EXCELENTE MARMÓREO

\$45,000 300g

CHURRASQUITO



CHATA ASADA Y CHIMICHURRI

\$35,000 200g

POLLO RANCHERO



POLLO, JAMÓN, CHAMPIÑONES Y QUESO

\$45,000 350g

INCLUYEN 2 ACOMPAÑAMIENTOS Y ENSALADA TROPICAL

PROTEÍNA PREMIUM

COSTILLAS DE CERDO AHUMADO



6 COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS
+ 2 ACOMPAÑAMIENTOS Y ENSALADA

\$45,000 300g

SALMÓN CRISPY



RELLENO DE MANTEQUILLA Y QUESO
+ 2 ACOMPAÑAMIENTOS Y ENSALADA

\$50,000 180g

TRUCHA CON CAMARONES



TRUCHA, CAMARONES, SALSA MARINERA, ACEITUNAS, PEREJIL Y CILANTRO

\$55,000 250g

INCLUYEN 2 ACOMPAÑAMIENTOS Y ENSALADA TROPICAL

PLATOS PREMIUM

CAZUELA DE TRUCHA



TRUCHA, FILETE DE CORVINA, CAMARÓN,
CALAMAR, FUMET DE PESCADO, PARMESANO,
CILANTRO, PEREJIL, ARROZ Y AGUACATE

\$45,000

FETUCCINI



FETUCCINI, PIMENTÓN, PEPINO,
PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA

\$30,000

FILET MIGNON



FINO LOMO DE RES, PANCETA AHUMADA, CHAMPIÑONES,
CREMA DE LECHE, ORÉGANO, PEREJIL, PURE DE PAPA Y ESPÁRRAGOS

\$55,000

YA TRAE SUS ACOMPAÑAMIENTOS

PLATOS PREMIUM

SALMÓN CARIOCA



FILETE DE SALMÓN, CAMARONES, CREMA MARINERA, LECHE DE COCO, PLÁTANO MADURO, ARROZ BLANCO Y AGUACATE

\$55,000

PIÑA MARINERA



SALMÓN, TRUCHA, CORVINA SERVIDA EN PIÑA, SALSA DE QUESO, CROCANTES DE PLÁTANO Y ENSALADA TROPICAL

\$55,000

LASAÑA DE BERENJENA



BERENJENA, CHAMPIÑONES, JAMÓN, PANCETA, ORÉGANO, QUESO AMARILLO, QUESO PARMESANO Y SALSA NAPOLITANA

\$25,000

YA TRAE SUS ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPAÑAMIENTOS



ARROZ MORO

FRIJOL NEGRO, TOCINO, PIMENTÓN,
TOMILLO Y LAUREL



ARROZ BLANCO



ENSALADA TROPICAL



PURE DE PAPA



PLÁTANO TENTACIÓN



PAPA A LA CREMA

PORCIÓN ADICIONAL \$5,000

ACOMPAÑAMIENTOS



BERENJENA NAPOLITANA

BERENJENA, CHAMPIÑONES, JAMÓN, PANCETA, ORÉGANO, QUESO AMARILLO Y PARMESANO CON SALSA NAPOLITANA



ESPAGUETI A LA CREMA



TORTA DE ZANAHORIA

CON COCO Y UVAS PASAS



AREPA DE PLÁTANO

CON MADURO, MANÍ Y NUEZ

PORCIÓN ADICIONAL \$5,000

PLATOS VEGETARIANOS

LASAÑA VEGETARIANA



BERENJENA, QUESO, SALSA NAPOLITANA,
CHAMPIÑONES, ORÉGANO Y PAN TOSTADO

\$25,000

BURRITO VEGETARIANO



2 BURRITOS RELLENOS DE QUINUA, AGUACATE,
ZUCCHINI, LECHUGA Y TORTILLAS DE HARINA

\$25,000

PATACÓN GRATINADO



PLÁTANO TOSTADO CON AGUACATE, ACEITUNAS PEPINILLOS, CHAMPIÑONES,
PIMENTÓN, TOMATE, CEBOLLA, QUESO Y PEREJIL

\$25,000

YA TRAE SUS ACOMPAÑAMIENTOS

PARA PICAR

MAZORCADA



MAZORCA, CARNE DESMECHADA, POLLO MADURO, GUISO, PAPA FOSFORITO Y QUESO

\$27,000

COMBO HAMBURGUESA



HAMBURGUESA CON CARNE DE RES ARTESANAL + PAPAS FRITAS + GASEOSA 250ML Y SALSAS

\$30,000

SALCHIPAPAS



PAPAS FRITAS, LOMO FINO, JAMÓN, QUESO Y SALCHICHA

\$25,000

SÁNDWICH



SÁNDWICH PECHUGA DE POLLO A A PLANCHA O CRISPY

PECHUGA DE POLLO O APANADA, TORTILLA DE HUEVO, JAMÓN, QUESO,

PEPINO ENCURTIDO, TOMATE, CEBOLLA, SALSAS Y PAPAS A LA FRANCESA

\$23,000

SÁNDWICH CLUB

ATÚN, JAMÓN, QUESO, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA, SALSAS Y PAPAS A LA FRANCESA

\$23,000

SÁNDWICH PERNIL DE CERDO

LOMO DE CERDO AL HORNO CON ESPECIES NATURALES, SALSAS Y PAPAS A LA FRANCESA

\$23,000

SÁNDWICH DE CARNE DESMECHADA

JAMÓN, QUESO, LECHUGA, CEBOLLA, SALSAS Y PAPAS A LA FRANCESA

\$23,000

PROTEÍNA

CHORIZO CON AREPA



2 UNIDADES, LIMÓN Y AREPA DE QUESO

\$13,000

CHORIZO CON PAPA



2 UNIDADES, PAPA AMARILLA Y LIMÓN

\$13,000

PICADA CAMPESINA



CHATA DE RES, POLLO, COSTILLA DE CERDO AHUMADO, MORCILLA, CHORIZO, PAPA AMARILLA, MADURO, Y AJÍ.

PERSONAL

\$37,000

PARA DOS

\$68,000

PARA TRES

\$100,000

PARA CUATRO

\$130,000

POSTRES

PANNACOTTA



(NATA, ARANDANOS, MANÍ, SALSA DE FRUTOS ROJOS)

\$18,000

ARROZ CON LECHE GOURMET	\$15,000
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA	\$15,000
COPA CON HELADO	\$15,000
SHOT DE RON EN COPA DE HELADO	\$20,000
LECHE ASADA	\$15,000
PUDÍN CON SALSA DE MARACUYÁ	\$15,000
TOSTADA CON GLASEADO	\$15,000

POSTRES VEGANOS

TORTA DE GARBANZO CON HELADO DE BANANO EN LECHE DE ALMENDRAS & SALSA DE ALMENDRAS	\$16,000
GALLETA DE AVENA CON HELADO DE BANANO EN LECHE DE ALMENDRAS	\$16,000
GALLETA DE COCOA CON HELADO DE BANANO EN LECHE DE ALMENDRAS	\$16,000