



## PARA COMER

### Tostadas

Todas las tostadas son elaboradas con nuestro pan de masa madre. (1 und.)

- Queso ricota, espinaca, champiñones, huevo orgánico poché y germinados. \$19.000

- Queso de cabra finas hierbas, tomates monterosa, albahaca y germinados. \$22.000

- Queso brie de cabra, cebollas caramelizadas, variedad de setas locales y germinados. \$21.000

- Queso de cabra, finas hierbas, pimentones asados, prosciutto y germinados. \$22.000

- Humus de berenjena asada, tomates secos, queso Paipa y germinados. \$17.000

- Paté de aceituna negra, pollo, aguacate, queso parmesano y germinados. \$17.000

- Guacamole, láminas de zucchini, trucha ahumada arcoíris, queso brie de cabra y germinados. \$22.000

- Queso provolone, tomates secos, roast beef GN, salsa ranch y germinados. \$22.000

- Queso de cabra fresco, manzana verde laminada, brevas, almendras laminadas, miel y canela. \$21.000

\*Opcional: con queso mozzarella.

ADICIONES: Mantequilla de almendra. \$6.000

### Sopas

Nuestras sopas vienen acompañadas de bastones de pan de masa madre tostados.

- Sopa del campo, variedad de verduras. \$13.000

- Crema de ahuyama, con queso Halloumi asado y semillas de calabaza. \$15.000

- Crema de tomate y albahaca, con queso mozzarella y zucchini parrillado. \$16.000

- Crema de champiñones, variedad de setas y queso mozzarella. \$19.000

- Crema de espinaca, queso Paipa y tocineta crunch. \$16.000

- Crema de remolacha, hinojo y yogurt griego. \$16.000

### Ensaladas

- ENSALADA GN. \$33.000

Lechugas orgánicas GN, rúgula, arándanos de Guasca, trucha arcoíris ahumada, aguacate, queso feta, almendras laminadas, vinagreta de miel mostaza y germinados.

- PROTEIN POWER SALAD \$32.000

Repollo morado, quinua, tomates cherry, aguacate, queso feta, pollo parrillado, ajonjolí, lentejas tostadas, huevo orgánico, vinagreta de mango y germinados.

- FARM CESAR SALAD. \$33.000

Ensalada de cogollos, lechuga romana, pollo parrillado, aguacate, huevo orgánicos, crutones de nuestro pan masa madre, queso parmesano y aderezo César.

### Sánduches

- BREAKFAST GN. \$29.000

Jamón artesanal, tocineta crunch, queso mozzarella, queso Paipa, láminas de aguacate y huevo orgánico poché en pan baguette masa madre.

- CROQUE MADAME. \$28.000

Pan brioche, jamón artesanal, queso mozzarella, salsa bechamel, huevo orgánico poché, germinados.

- FARM SANDWICH CLUB. \$39.000

Pan brioche, huevo orgánico frito, jamón artesanal, pollo parrillado, tocineta, tomate, lechugas orgánicas, queso Cheddar y mayonesa GN, acompañado con papa chips nativas.

### Pizzas

- MARGARITA.

Mozzarella y albahaca. Pers. \$25.000 Med. \$42.000

- VEGETALES ASADOS. Pers. \$27.000 Med. \$45.000

Variedad de vegetales del huerto asados con finas hierbas, queso de cabra y queso mozzarella.

- ITALIANA. Pers. \$30.000 Med. \$49.000

Salami, pepperoni, jamón artesanal, y prosciutto.

- ANCHOA, RÚGULA Y QUESO DE CABRA

Pers. \$32.000 Med. \$49.000

Rúgula, anchoas, queso mozzarella y queso de cabra.

- HAWAIANA. Pers. \$27.000 Med. \$45.000

Jamón artesanal, piña, y queso mozzarella.

- POLLO ROTISSERIE Y CHAMPIÑONES.

Pers. \$30.000 Med. \$48.000

- DOBLE QUESO. Pers. \$30.000 Med. \$44.000

- PEPPERONI. Pers. \$30.000 Med. \$48.000

- GRANJA NARANJA Pers. \$30.000 Med. \$48.000

Queso mozzarella, rúgula, jamón artesanal, champiñón, alcachofas y aderezo César

### Pastas

Todas nuestras pastas vienen acompañadas de nuestro pan baguette masa madre. Escoge entre spaguetti o penne.

- AL BURRO \$27.000

- POMODORO \$28.000 \*Opcional: con tofu

- CARBONARA \$35.000

Tocineta ahumada, huevo orgánico y parmesano.

- AMATRICIANA \$35.000

Salsa napolitana, tocineta ahumada, cebolla, pepperoncino, perejil y parmesano.

- PUTANESCA \$34.000

Salsa napolitana, anchoas, aceituna morada, alcaparras, perejil y pepperoncino.

- ALFREDO CON POLLO Y CHAMPIÑONES \$32.000

\*Opcional: con tofu

- BOLOÑESA \$32.000

LASAÑA. Todas nuestras lasañas vienen acompañadas de nuestro pan baguette masa madre

- Boloñesa. Salsa boloñesa y queso mozzarella. \$34.000

- Mixta. Champiñones, pollo orgánico, salsa boloñesa y queso mozzarella. \$35.000

#### ADICIONES

Queso parmesano 20g. \$6.000

Pan baguette masa madre (3und) \$3.000

### Tablas y fondue

- TABLA DE CARNES (2 personas) \$63.000

Nuestra tabla de carnes, creada con productos de alta calidad, acompañada de nuestro pan baguette masa madre y aceitunas moradas.

Jamón Serrano.

Lomo de cerdo curado.

Fuet.

Pepperoni.

- FONDUE

Fondue de quesos madurados 400 gr, acompañados de jamón artesanal, frutas y vegetales, con el mejor pan baguette de la casa.

\*Opcional: tofu o champiñones.

2 personas \$110.000

4 personas \$190.000

### Platos especiales

- OSOBUCO DE TERNERA. \$45.000

- FILETTO ALLA ROSSINI. \$45.000

- CARPACCIO DE RES. \$28.000

- MEDALLONES DE LOMO. \$45.000

- ESCALOPE DE TERNERA. \$47.000

### Postres

Torta casera GN. Zanahoria/ Banano/ Manzana \$12.000

Torta de chocolate. \$18.000

Galletas. Avena / chips de chocolate / chocolate \$8.000

Muffin de arándanos y yogurt griego. \$10.000

Croissant de almendras. \$11.000

Mini churros con chocolate europeo. \$10.000

Arroz con leche. \$12.000

Cuajada con melao o arequipe. \$12.000

Postre de natas. \$14.000

Flan de caramelo. \$12.000

Fresas con crema. \$12.000

Copa de helado de frutos rojos. \$10.000

Merengón. \$12.000

Tres leches. \$12.000

Tiramisú. \$12.000

Pie de limón. \$12.000



## PARA NIÑOS

### MENÚ CONEJO.

Bebida fría o caliente 7oz. + huevo + arepita \$21.000

### MENÚ CABRA.

Bebida fría o caliente 7oz + pizza personal

+ bola helado \$24.000

### MENÚ PONY.

Bebida fría o caliente 7 oz. + sánduche de jamón y queso

+ bola de helado \$24.000

Producto local.

Producto picante.

Producto Vegetariano.



## PARA DESAYUNAR

### Bowl de fruta 200g.

Escoge una o dos de nuestras frutas para tu porción. \$8.000

- Papaya.
- Melón.
- Fresa.
- Sandía.
- Mango.
- Banano

### Huevos

Huevos orgánicos certificados: La Descendencia del gallo.

HUEVOS TIBIOS (2 und.) \$7.000

HUEVOS EN CACEROLA (2 und.) \$9.000

#### ADICIONES

- Cebolla / Tomate (incluidos en el valor)
- Maíz / Champiñones \$3.000 c/u
- Queso mozzarella \$5.000
- Jamón artesanal / Tocineta \$8.000 c/u
- Prosciutto \$9.000

### Granola

Elaborada artesanalmente en La Granja con ingredientes seleccionados.

BOWL DE GRANOLA \$17.000

**PÍDELA CON:** Yogur natural / Leche deslactosada / Leche entera / Leche de almendras. 7oz.

PARFAIT 12oz. \$19.000

Copa de granola hecha en casa, yogur griego y miel de agave.

### Tostadas francesas y pancakes

PANCAKES (2 und.) \$20.000

TOSTADAS FRANCESAS (2 und.) \$21.000

En pan brioche.

Escoge uno de cada categoría: A+B+C

- A. Banano / Fresa / Arándanos.
- B. Queso ricota / Mantequilla de almendras / Mantequilla sin sal.
- C. Mermelada / Miel de agave / Miel de abejas.

### Canasta de pan

Variedad de panes de La Granja (3 - 4 personas). \$21.000

2 mini baguette, 2 mini pan de chocolate.

2 mini croissant, 2 tostadas de pan multigranos GN.

3 mini arepas de queso.

Mantequilla y mermelada de frutos rojos.

#### ADICIONES

- Mantequilla de almendras \$6.000
- Mantequilla sin sal \$2.000
- Mermelada de frutos rojos GN \$2.000
- Mini arepitas con queso (3 und) \$8.000

## Licores

### CERVEZAS

- Stella Artois \$16.000
- Club Colombia dorada / Roja / Negra. \$13.000
- Club Colombia Trigo \$13.000
- Chelarte Pamela \$16.000
- BBC Cajicá 330 \$16.000

#### ADICIONES

- Michelada \$2.500
- Shot de limón \$2.000

MIMOSA \$26.000

MIMOSA con Fever Tree Mediterráneo (sin alcohol) \$16.000

VINO DE LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC

- Copa \$25.000
- Botella \$115.000

MONTES SAUVIGNON BLANC Botella \$110.000

MONTES CLASSIC SERIES CHARDONAY 375ml \$90.000

MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON

- Botella \$110.000

JARRA DE SANGRÍA 1lt. \$75.000



## Cócteles

CUBA LIBRE \$28.000

APEROL \$28.000

MARGARITA \$28.000



# Revivir en el campo

@granjanaranja

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

www.hablemosdealcohol.com



## El Café de LA GRANJA NARANJA



## PARA TOMAR

### Saludables

EXTRACTO VERDE Espinaca, manzana, piña, naranja. \$11.000

EXTRACTO NARANJA Zanahoria, manzana, naranja. \$11.000

SHOTS SALUDABLES 1oz.

Revitaliza / Jengibre y naranja. \$5.000

Refuerza / Jengibre, remolacha y limón. \$5.000

Limón / \$2.000

### Bebidas calientes

CAFÉ COLOMBIANO. Del portón de sus fincas, a tus manos.

- Espresso \$5.000
- Espresso lungo \$5.000
- Macchiato \$5.000
- Americano \$5.000
- Americano con amaretto \$10.000
- Latte \$6.000
- Cappuccino \$6.000
- Cappuccino con amaretto \$12.000

#### CACAO.

Promovemos el cultivo y el consumo del cacao fino de sabor y aroma, con el compromiso de los productores en todo el país.

- Chocolate 10oz. \$9.000
- Chocolate casero con queso 10oz. \$12.000
- Chai hot chocolate 10oz. \$9.000
- Milo frío o caliente 10oz. \$9.000

AROMÁTICA HERBAL GN. \$4.000

#### TÉ DE HEBRA.

La experiencia de tomar té gourmet seleccionado de alta calidad en hebra, más sabor y más aroma.

Tetera para dos tazas. \$8.000

#### ADICIONES

- Leche de almendras 3oz. \$6.000
- Leche deslactosada \$3.000 / Leche entera. \$2.000

CANELAZO. \$12.000

VINO CALIENTE. \$18.000

### Bebidas frías

JUGOS FRESCOS Naranja o mandarina 10oz. \$9.000

JUGOS EN AGUA 12oz. \$9.000

JUGOS EN LECHE. 12oz. \$10.000 (Deslactosada / Entera)

REFRESCOS GN. Sodas saborizadas naturales 10oz. \$9.000

- Fresa, limón, albahaca y miel de agave.
- Piña, limón, menta y miel de agave.
- Mora, naranja, hierbabuena y miel de agave.
- Naranja, pepino, romero y miel de agave.

#### LIMONADAS.

- Natural. \$6.000
- Limón y hierbabuena \$7.000
- Limón y coco \$10.000

AGUA DE LA CASA 1lt. \$6.000

AGUA DE LA CASA 1/2lt. \$4.000

BOTELLA DE AGUA Con gas / sin gas 500ml. \$7.000