



## PARA COMER

### Tostadas

Todas las tostadas son elaboradas con nuestro pan de masa madre.

- Queso ricota, espinaca, champiñones, huevo orgánico poché y germinados. **x1 und.** \$16.800 **x2 und.** \$24.000



- Queso de cabra finas hierbas, tomates monterosa, albahaca y germinados. **x1 und.** \$19.500 **x2 und.** \$28.000



- Queso brie de cabra, cebollas caramelizadas, variedad de setas locales y germinados. **x1 und.** \$18.900 **x2 und.** \$29.800

- Queso de cabra, finas hierbas, pimentones asados, prosciutto y germinados. **x1 und.** \$19.500 **x2 und.** \$31.800



- Humus de berenjena asada, tomates secos, queso Paipa y germinados. **x1 und.** \$14.900 **x2 und.** \$24.900

- Paté de aceituna negra, pollo, aguacate, queso parmesano y germinados. **x1 und.** \$14.900 **x2 und.** \$19.900



- Guacamole, láminas de zucchini, trucha ahumada arcoíris, queso brie de cabra y germinados. **x1 und.** \$19.800 **x2 und.** \$30.000

- Queso provolone, tomates secos, roast beef GN, salsa ranch y germinados. **x1 und.** \$19.800 **x2 und.** \$29.800

- Queso de cabra fresco, manzana verde laminada, brevas, almendras laminadas, miel y canela. **x1 und.** \$18.900 **x2 und.** \$26.900

\*Opcional: con queso mozzarella.

#### ADICIONES

Mantequilla de almendra. \$ 4.500

### Sopas

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



- **Sopa del campo**, variedad de verduras. \$11.000



- **Crema de ahuyama**, con queso Halloumi asado y semillas de calabaza. \$12.900



- **Crema de tomate y albahaca**, con queso mozzarella y zucchini parrillado. \$13.900



- **Crema de champiñones**, variedad de setas y queso mozzarella. \$16.800

- **Crema de espinaca**, queso Paipa y tocineta crunch. \$13.900



- **Crema de remolacha**, hinojo y yogurt griego. \$13.800

### Ensaladas



**ENSALADA GN.** \$29.800

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



**PROTEIN POWER SALAD\*** \$28.900

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

**FARM CESAR SALAD.** \$29.800

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

### Sánduches

**BREAKFAST GN.** \$ 24.900

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

**CROQUE MADAME.** \$23.500

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

**FARM SANDWICH CLUB.** \$34.800

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.** \$22.900 **Med.** \$37.900



**VEGETALES ASADOS.** **Pers.** \$24.900 **Med.** \$40.500

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

**ITALIANA.** **Pers.** \$27.400 **Med.** \$43.900

Salami, pepperoni, jamón artesanal, y prosciutto.

**ANCHOA, RÚGULA Y QUESO DE CABRA**

**Pers.** \$28.900 **Med.** \$43.900

Rugúla, anchoas, queso mozzarella y queso de cabra.

**HAWAIANA.** **Pers.** \$24.900 **Med.** \$40.500

Jamón artesanal, piña, y queso mozzarella.

**POLLO ROTISSERIE Y CHAMPIÑONES.**

**Pers.** \$27.400 **Med.** \$42.800

**DOBLE QUESO.** **Pers.** \$24.900 **Med.** \$39.900



**PEPPERONI.** **Pers.** \$27.400 **Med.** \$42.800

**GRANJA NARANJA** **Pers.** \$27.400 **Med.** \$43.900

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** \$25.900



**POMODORO** \$25.900 \*Opcional: con tofu

**CARBONARA** \$32.800

Tocineta ahumada, huevo orgánico y parmesano.

**AMATRICIANA** \$32.800



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

**PUTANESCA** \$30.500



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

**ALFREDO CON POLLO Y CHAMPIÑONES** \$29.500

\*Opcional: con tofu

**BOLONESA** \$29.500

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

• **Boloñesa.** Salsa boloñesa y queso mozzarella. \$32.000

• **Mixta.** Champiñones, pollo orgánico, salsa boloñesa y queso mozzarella. \$32.000

**ADICIONES**

Queso parmesano 20g. \$4.900

Pan baguette masa madre 3und. \$2.000

### Tablas y fondue

**TABLA DE CARNES** (2 personas) \$54.900

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 \$95.000

4 personas \$172.000

**Postres**

**Torta casera GN** \$10.500

Zanahoria/ Banano/ Manzana

**Torta de chocolate.** \$16.000

**Galletas** \$7.000

Avena / chips de chocolate / chocolate

**Muffin de arándanos y yogur griego** 8.500

**Croissant de almendras.** \$9.500

**Mini churros con chocolate europeo.** \$8.500

**Arroz con leche.** \$10.500

**Cuajada con melao o arequipe.** \$10.500

**Postre de natas** \$12.900

**Flan de caramelo.** \$10.500

**Fresas con crema.** \$10.500

**Copa de helado de frutos rojos.** \$8.500

**ADICIONES**

Porción de mini churros. \$3.900

Bola de helado. \$4.500



## PARA NIÑOS

**MENÚ CONEJO.**

Bebida fría o caliente 7oz. + huevo + arepita \$18.900

**MENÚ CABRA.**

Bebida fría o caliente 7oz + pizza personal

+ bola helado \$21.800

**MENÚ PONY.**

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

+ bola de helado \$21.800

	<b>Producto local.</b>
	<b>Producto picante.</b>
	<b>Producto Vegetariano.</b>



## PARA DESAYUNAR

### Bowl de fruta 200g.

Escoge una o dos de nuestras frutas para tu porción. \$7.000

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

### Huevos

Huevos orgánicos certificados: La Descendencia del gallo.

HUEVOS TIBIOS (2 und.) \$6.800

HUEVOS EN CACEROLA (2 und.) \$7.000

#### ADICIONES

- Cebolla / Tomate (incluidos en el valor)
- Maíz / Champiñones \$1.900 c/u
- Queso mozzarella \$4.200 c/u
- Champiñones \$1.900
- Jamón artesanal / Tocineta / Prosciutto \$6.900 c/u

### Granola

Elaborada artesanalmente en La Granja con ingredientes seleccionados.

BOWL DE GRANOLA \$14.900

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

PARFAIT 12oz. \$17.500

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

### Tostadas francesas y pancakes

PANCAKES (2 und.) \$16.800

TOSTADAS FRANCESAS (2 und.) \$18.800

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). \$18.500

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 \$4.500
- Mantequilla sin sal \$1.500
- Mermelada de frutos rojos GN \$1.500
- Mini arepitas con queso (3 und) \$6.500

## Licores

### CERVEZAS

- Stella Artois \$13.800
- Club Colombia dorada / Roja / Negra. \$10.900
- Chelarte Pamela \$12.500
- BBC Cajicá 330 \$12.500

#### ADICIONES

- Michelada \$1.500
- Shot de limón \$1.000

SIDRA GOLDEN LION \$12.500

MIMOSA \$24.900

MIMOSA con Fever Tree Mediterráneo (sin alcohol) \$14.900

VINO ORGÁNICO DE TEMPORADA

- Copa \$13.500
- Botella \$95.000

MONTES SAUVIGNON BLANC Botella \$85.000

MONTES CLASSIC SERIES CHARDONAY 375ml \$68.000

MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON

- 375ml \$68.000
- Botella \$85.000

JARRA DE SANGRÍA 1lt. \$65.000



## Cócteles

CUBA LIBRE \$25.900

APEROL \$25.900

MARGARITA \$25.900



# 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. \$9.500

EXTRACTO NARANJA Zanahoria, manzana, naranja. \$9.500

SHOTS SALUDABLES 1oz.

Revitaliza / Jengibre y naranja. \$3.800

Refuerza / Jengibre, remolacha y limón. \$3.800

Limón / \$1.200

### Bebidas calientes

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

- Espresso \$3.500
- Espresso lungo \$3.700
- Macchiato \$3.700
- Americano \$3.900
- Americano con amaretto \$8.500
- Latte \$4.900
- Cappuccino \$4.900
- Cappuccino con amaretto \$9.800

### 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. \$6.800
- Chocolate casero con queso 10oz. \$9.500
- Chai hot chocolate 10oz. \$7.600
- Milo frío o caliente 10oz. \$7.800

AROMÁTICA HERBAL GN. \$3.500

TÉ DE HEBRA.

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

Tetera para dos tazas. \$7.500

#### ADICIONES

- Leche de almendras 3oz. \$4.500
- Leche deslactosada / Leche entera. \$2.000

CANELAZO. \$ 10.500

VINO CALIENTE. \$15.900

### Bebidas frías

JUGOS FRESCOS Naranja o mandarina 10oz. \$6.500

JUGOS JUGOS EN AGUA 12oz. \$5.000

JUGOS EN LECHE. 12oz. \$6.500 (Deslactosada / Entera)

REFRESCOS GN. Sodas saborizadas naturales 10oz. \$7.500

- 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. \$4.500
- Limón y hierbabuena \$5.000
- Limón y coco \$9.000

AGUA DE LA CASA 1lt. \$6.900

AGUA DE LA CASA 1/2lt. \$3.900

BOTELLA DE AGUA SIEMBRA Con gas / sin gas 500ml. \$5.500