



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. \$16.800

• Queso de cabra finas hierbas, tomates monterosa, albahaca y germinados. \$19.500

• Queso brie de cabra, cebollas caramelizadas, variedad de setas locales y germinados. \$18.900

• Queso de cabra, finas hierbas, pimentones asados, prosciutto y germinados. \$19.500

• Humus de berenjena asada, tomates secos, queso Paipa y germinados. \$14.900

• Paté de aceituna negra, pollo, aguacate, queso parmesano y germinados. \$14.900

• Guacamole, láminas de zucchini, trucha ahumada arcoíris, queso brie de cabra y germinados. \$19.800

• Queso provolone, tomates secos, roast beef GN, salsa ranch y germinados. \$19.800

• Queso de cabra fresco, manzana verde laminada, brevas, almendras laminadas, miel y canela. \$18.900

*Opcional: con queso mozzarella.

ADICIONES: Mantequilla de almendra. \$ 4.900

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. \$ 25.900

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

• CROQUE MADAME. \$24.900

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

• FARM SANDWICH CLUB. \$35.900

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

Rúgula, 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

• BOLOÑESA \$29.500

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

• Boloñesa. Salsa boloñesa y queso mozzarella. \$31.000

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

• ADICIONES

Queso parmesano 20g. \$4.900

Pan baguette masa madre (3und) \$2.500

Tablas y fondue

• TABLA DE CARNES (2 personas) \$56.900

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



Producto local.



Producto picante.



Producto Vegetariano.



PARA DESAYUNAR

Bowl de fruta 200g.

Escoge una o dos de nuestras frutas para tu porción. \$7.500

- 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.) \$17.900

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). \$19.500

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 \$4.900
- Mantequilla sin sal \$1.600
- Mermelada de frutos rojos GN \$1.600
- Mini arepitas con queso (3 und) \$6.500

Licores

CERVEZAS

- Stella Artois \$14.900
- Club Colombia dorada / Roja / Negra. \$11.500
- Chelarte Pamela \$14.600
- BBC Cajicá 330 \$14.600

ADICIONES

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

SIDRA GOLDEN LION \$14.600

MIMOSA \$24.900

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

VINO DE LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC

- Copa \$21.000
- Botella \$98.000

MONTES SAUVIGNON BLANC Botella \$89.900

MONTES CLASSIC SERIES CHARDONAY 375ml \$71.900

MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON

- 375ml \$71.900
- Botella \$73.900

JARRA DE SANGRÍA 1lt. \$67.900



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.



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. \$3.900

Refuerza / Jengibre, remolacha y limón. \$3.900

Limón / \$1.500

Bebidas calientes

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

- Espresso \$3.800
- Espresso lungo \$4.000
- Macchiato \$4.000
- 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. \$4.800
- Leche deslactosada / Leche entera. \$2.000

CANELAZO. \$ 10.500

VINO CALIENTE. \$15.900

Bebidas frías

JUGOS FRESCOS Naranja o mandarina 10oz. \$6.900

JUGOS JUGOS EN AGUA 12oz. \$5.000

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

REFRESCOS GN. Sodas saborizadas naturales 10oz. \$7.800

- 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 Con gas / sin gas 500ml. \$5.500