



Cerro de Monserrate Bogotá

Inicio



Menú



Galería



Ocasiones especiales



Temporadas gastronómicas



Reservas



Contáctenos

Menú regular



Entradas

Crema de tomate

Aromatizada con albahaca y servida con crocantes de plátano.

\$8.900

Sopa campesina

Variedad de verduras con pollo, cocidas en caldo de ave.

\$8.900

Palmitos vegetales al gusto

Corazones de palmitos en salsa vinagreta o gratinados con queso parmesano.

\$12.500

Camarones rellenos



Rellenos con ragu de pescado, en tempura y chimichurri de guayaba.

\$9.500

Ceviche de mango y camarón

Mango biche, camarones con leche de coco, salsa rosada, cebolla y pimentón.

\$13.500

Ensalada Santa Clara

Lechugas mixtas, palmitos, tomate, aguacate y huevos cocidos.

Platos típicos

Bandeja paisa

Frijoles, arroz, carne molida, chorizo, chicharron, aguacate, huevo, tajadas de maduro y arepa antioqueña.

\$24.900

Bandeja arriera

Carne asada, arroz blanco, fríjoles en canastilla de patacón y guacamole.

\$22.500

Ajiaco con pollo

Sopa tradicional del altiplano a base de variedad de papas, pollo, guascas, acompañado de arroz, aguacate, crema de leche y alcaparras.

\$22.500

Pargo santuario



Pargo entero asado al horno o frito, con arroz blanco y ensalada.

\$32.200

Pollo en salsa de maracuyá

Medallones de pechuga asada en salsa de maracuyá, con ensalada tropical y arroz de coco.

\$23.900

Carnes y Aves

Costillas de cerdo en BBQ

Costillas de cerdo cubiertas en salsa BBQ servidas con papa criolla y ensalada.

\$29.900

Pollo campesino



Pollo tradicional colombiano cocido en salsa criolla acompañado de habas y fríjoles verdes.

\$23.900

Punta de anca

Cortes de res asado a la parrilla, acompañado de papa a la francesa y ensalada.

\$29.600

Lomo de cerdo en salsa de borjón

Medallones de lomo de cerdo bañados en salsa de borjón, acompañado de arroz coco y ensalada.

\$27.500

Morrillo en salsa de miel y vino



\$9.500

Chicharrones con arepa

Tocino frito con arepa antioqueña.

\$6.900

Arepa montañera

Carne salteada con hogao, maíz y aguacate.

\$11.000

Empanadas

Acompañadas con guacamole y limón.

\$9.800

Nachos de tostón chorreado

Plátano verde pisao bañado en picado de cebolla, tomate y queso.

\$9.800

Yucas con longaniza



Yuquitas conservadas en salsa cremosa de leche de coco y trozos de longaniza asada.

\$9.500

Picadita típica

Arepita antioqueña, morcilla, chorizo, papa criolla y empanadas con crema de aguacate.

\$12.500

Ceviche mixto

Ceviche de pescado y camarones cocidos en jugo de limón con cebolla, pimentón y maíz tierno.

\$13.500

Ensalada tibia de mariscos



Mixto de lechugas, aguacate, tomate cherry, calamar, camarón y palmitos de mar en salsa de albaca.

\$15.500

Onces Santaferenas

Martes a sábado de 4:00 pm a 6:00 pm

Tamal, chocolate, pan, queso campesino y achiras.

\$19.900

Sobrebarriga chorreada

Sobrebarriga con picadillo de tomate y cebolla con papa salada y ensalada.

\$27.500

Lengua criolla o alcaparrada

Lengua de res cocida y conservada en salsa criolla o salsa de alcaparras con yuca y ensalada.

\$28.800

Escalopes de ternera

Milanesa de ternera gratinada con spaguettis en mantequilla.

\$24.500

Pastas

Fettuccini o spaghetti

Carbonara

Salsa cremosa con vino blanco y tocineta.

\$20.500

Al burro

Mantequilla y sal.

\$20.500

Bolognesa

Salsa a base de tomate con finas hierbas y carne molida.

\$20.500

Primavera

Salsa cremosa con vegetales salteados (zucchini, zanahoria, arvejas y champiñones).

\$20.500

Con pollo

Salsa cremosa con pollo parrillado en cubos.

\$20.500

Infantiles

Poreión de pasta

\$11.400

Lomo de res a la parrilla

Con papa a la francesa y rodajas de tomate.

\$13.500

Pechuga a la parrilla

Con papa a la francesa y rodajas de tomate.

\$13.500



Corte de res cocido en salsa de miel y vino, sobre papa rústica y verdura.

\$27.500

Lomo de casa

Lomo fino de res en salsa de queso paipa y ensalada de papa.

\$29.000

Fiambre

Plato tradicional campesino servido en hoja, con pollo, cerdo, carne de res, arroz, papa, yuca, bañado en salsa chorreada.

\$26.500

Muslitos de pollo con tocineta

Muslos asados y envueltos en tocineta, servidos con papa criolla y ensalada.

\$27.900

Pescados y Mariscos

Filete de pescado caribeño

Filete de pescado a la plancha con hogao, ensalada y arroz con coco.

\$26.900

Bagre sudado

Pescado del magdalena cocido en guiso criollo y leche de coco, acompañado de yuca al vapor y pico de gallo.

\$24.500

Trucha al gusto

Trucha arco iris a la criolla, al ajillo, meniere o a la plancha servida con ensalada y papa sour.

\$27.500

Mojarra frita

Mojarra con arroz, patacón y ensalada mixta.

\$28.600

Filete de bassa a la plancha

Filete de bassa a la plancha sobre puré de ahuyama y papa rústica con piel.

\$26.900

Filete de salmón



Filete de salmón cocido al sartén bañado en salsa de aguardiente y camarones acompañado de puré de papa criolla y verdura caliente.

Encocado de mariscos

Cazuela de camarones y calamares en leche de coco cremosa y sofrito del pacífico con arroz blanco.

\$26.500

Postres de la casa

Barra de típicos

Dulce de papayuela, dulce de mamey, cascos de guayaba con arequipe.

\$8.500

Torta Santa Clara

Deliciosa combinación de torta de chocolate y flan de coco.

\$8.500

Muss de chocolate blanco y maracuya



Con bananitos glaseados en naranja.

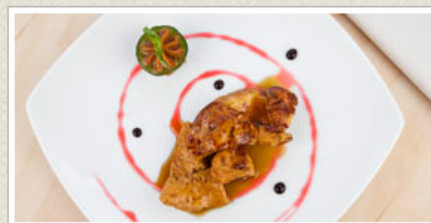
\$8.500

Trilogía de arroz de leche

Arroz de leche de tres sabores y barquillo.

\$8.500

Cuajada con dulce de uchuva



Cuajada con dulce de uchuva y cascos de limón con arequipe.

\$8.500

Torta de naranja

Acompañada con helado de vainilla.

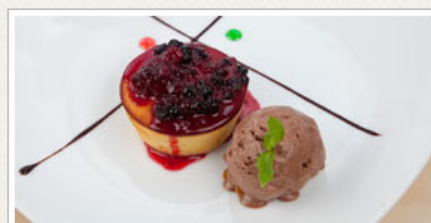
\$8.500

Helado de la casa

Vainilla, chocolate, guanabana y fresa.

\$8.500

Torta de cuajada



Acompañada de dulce de frutos rojos.

\$8.500

Mocaccino helado

Espuma de café con helado de vainilla y chips de chocolate.

\$8.500

Postre de natas

Selección de natas de leche con brandy y endulsadas.

\$8.500

Queso fundido con arequipe

Lonchas de queso mozzarella fundidos con arequipe.

\$8.500

Vino tinto

Santa Rosa (Malbec)	\$69.500
Angaro (Malbec/Shiraz)	\$69.500
Santa Alicia (Merlot)	\$74.500
Undurraga (Cabernet Sauvignon)	\$74.500
J.P. Chenet (Merlot)	\$76.500
Santa Alicia (Carmenare)	\$84.500
Trapiche (Pinot Noir)	\$124.500
Marques De Villa De Leyva (Cabernet Sauvignon)	\$124.500
Undurraga (Cabernet Sauvignon)	\$74.500
Castillo De Molina (Cabernet Sauvignon)	\$125.500
Santa Helena (Cabernet Sauvignon)	\$69.500
Zuccardi Serie "A" (Bonarda)	\$109.500

Vino blanco

Santa Alicia (Sauvignon Blanc)	\$64.500
Angaro (Chardonnay)	\$69.500
Telteca (Chardonnay)	\$70.500
Santa Helena (Chardonnay)	\$79.500
Undurraga (Riesling)	\$89.500
Marques De Villa De Leyva S.B.	\$93.500
Etchart (Torrantes)	\$104.500



- Home
- Menu
- Gallery
- Special Occasions
- Gastronomic Seasons
- Reservations
- Contact Us

Regular Menu



Appetizers

Crema de tomate

Cream of tomato aromatized with basil and served with plantain chips.

\$8.900

Sopa campesina

Soup with a variety of vegetables and chicken, and cooked in a poultry stock.

\$8.900

Palmitos vegetales al gusto

Artichoke hearts served in your choice of a vinaigrette or au gratin parmesan cheese.

\$12.500

Camarones rellenos



Tempura shrimp stuffed with a fish medley and served with guava chimichurri.

\$9.500

Ceviche de mango y camarón

Mango and shrimp in a coconut milk, mayonnaise, ketchup, onion and bell pepper sauce.

\$13.500

Ensalada Santa Clara

Traditional Plates

Bandeja paisa

Beans, rice, ground beef, chorizo, pork rinds, avocado, fried egg, slices of sweet plantains and an arepa.

\$24.900

Bandeja arriera

Grilled steak, white rice and beans, served in a plantain basket with guacamole.

\$22.500

Ajiaco con pollo

Traditional soup from the central area of the country made of a variety of potatoes, chicken and guascas (herbs), and served with avocado, cream and capers.

\$22.500

Pargo santuario



A whole baked or fried snapper, accompanied by coconut rice, salad, cassava and slices of plantain.

\$32.200

Pollo en salsa de maracuya

Grilled chicken medallions served in a passion fruit sauce, with tropical salad and coconut rice.

Meat and Poultry

Costillas de cerdo en BBQ

Grilled ribs covered in a barbecue sauce and served with Andean potatoes and salad.

\$29.900

Pollo campesino



Traditional Colombian chicken cooked and served in a tomato and onion sauce, and accompanied by rice with vegetables and cassava.

\$23.900

Punta de anca

Grilled beef cut, served with French fries and salad.

\$29.600

Lomo de cerdo en salsa de borojó

Pork loin medallions bathed in a borajo (wild fruit) sauce, and accompanied by coconut rice and salad.

\$27.500

Morrillo en salsa de miel y vino



Mixed greens, crab, tomato, avocado and hard boiled eggs.

\$9.500

Chicharrones con arepa

Fried pork rinds served with an arepa (a type of flat bread traditional to the northwest region of Colombia).

\$6.900

Arepa montañera

Arepa served with a mixture of beef, corn, criollo sauce (made of white onions, green onions, tomato, garlic, cumin, salt and pepper) and avocado.

\$11.000

Empanadas

Stuffed pastries (salty), accompanied by guacamole and lemons.

\$9.800

Nachos de tostón chorreado

Green plantains flattened and topped with a mixture of onions, tomato and cheese.

\$9.800

Yucas con longaniza



Cuts of cassava served in a creamy coconut milk, with pieces of longaniza sausage.

\$9.500

Picadita típica

Arepas, blood sausage, chorizo, Andean potatoes and empanadas, served with an avocado cream sauce.

\$12.500

Ceviche mixto

A ceviche made of fish and shrimp, in a lemon, onion, bell pepper and sweet corn sauce.

\$13.500

Ensalada tibia de mariscos



Mixed greens, avocado, cherry tomatoes, calamari, shrimp and crab, served warm and in a basil sauce.

\$15.500

Onces Santaferenas

Tuesday through Saturday, 4:00 pm - 6:00 pm

\$23.900

Sobrebarriga chorreada

Flank steak served in an onion and tomato sauce, with salted potatoes and salad.

\$27.500

Lengua criolla o alcaparrada

Cow tongue cooked and kept in a tomato or capers sauce, and served with cassava and rice.

\$28.800

Escalopes de ternera

Breaded cut of veal, au gratin and served with spaghettis in a butter sauce.

\$24.500

Pastas

Fettuccini o spaghetti

Carbonara

Creamy white wine and bacon sauce.

\$20.500

Al burro

Salt and butter.

\$20.500

Bolognesa

Sauce made of tomato, fine herbs and ground beef.

\$20.500

Primavera

Creamy vegetable (zucchini, carrot, peas and mushrooms) sauce.

\$20.500

Con pollo

Creamy sauce with pieces of grilled chicken.

\$20.500

Children's Menu

Spaguetti or Fettuccini

Spaghetti or fettuccine, served in any of the previously mentioned pasta sauces.

\$11.400

Lomo de res a la parrilla

Grilled steak served with French fries and tomato slices.

\$13.500

Pechuga a la parrilla

Grilled chicken breast served with French fries and tomato slices.

\$13.500



Beef cut cooked in a honey and wine sauce, and served over potatoes and vegetables.

\$27.500

Lomo de casa

A fine cut of grilled beef served with Andean potatoes, cassava in a tomato and onion sauce, and guacamole. (Sauce served over the beef or on the side.

\$29.000

Fiambre

A traditional peasant dish made up of pork ribs, chicken thighs and beef cooked in a tomato and onion sauce, and served with rice, potato and cassava.

\$26.500

Muslitos de pollo con tocineta

Chicken thighs grilled and wrapped in bacon, and served with Andean potatoes and salad.

\$27.900

Fish and Seafood

Filete de pescado caribeño

Fish filet grilled and served with hogao (criollo sauce made of onions and tomatoes), salad and coconut rice.

\$26.900

Bagre sudado

Catfish cooked in a criollo (onions and tomatoes) and coconut milk sauce, accompanied by steamed cassava and pico de gallo.

\$24.500

Trucha al gusto

Rainbow trout served in a criollo sauce, garlic sauce or grilled, and accompanied by salad and potatoes.

\$27.500

Mojarra frita

Fries sea bass served with coconut rice, plantains and a mixed salad.

\$28.600

Filete de bassa a la plancha

Bass filet grilled and served over mashed butternut squash and potatoes.

\$26.900

Filete de salmón



A typical afternoon dish, made up of tamale, hot chocolate, bread, cheese and creams.

\$19.900



Salmon filet cooked and bathed in an aguardiente (local alcoholic beverage) and shrimp sauce, and accompanied by Andean mashed potatoes and vegetables.

\$32.200

Encocado de mariscos

Dish made up of shrimp and calamari in a creamy coconut sauce and served with white rice.

\$26.500

Desserts

Barra de típicos

A trio of local fruit desserts, including candied papayuela, candied mamey and guava peels with arequipe (dulce de leche)

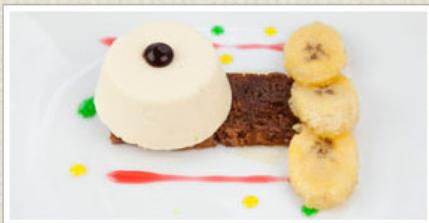
\$8.500

Torta Santa Clara

Delicious combination of chocolate cake and coconut flan.

\$8.500

Muss de chocolate blanco y maracuya



White chocolate and passion fruit mousse, served with bananas glazed in an orange reduction.

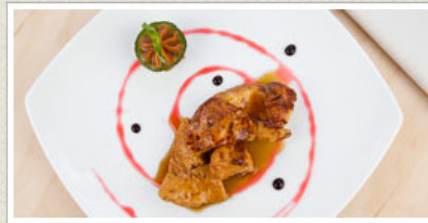
\$8.500

Trilogía de arroz de leche

Rice pudding served in three different flavors, with a wafer.

\$8.500

Cuajada con dulce de uchuva



Milk curd served with candied gooseberries and lemon peels with arequipe (dulce de leche).

\$8.500

Torta de naranja

Orange cake accompanied by vanilla ice cream.

\$8.500

Helado de la casa

Our versions of vanilla, chocolate, guanabana (custard apple) and strawberry ice creams.

\$8.500

Torta de cuajada



Milk curd cake accompanied by candied mixed berries.

\$8.500

Mocaccino helado

Coffee froth with vanilla ice cream and chocolate chips.

\$8.500

Postre de natas

Sweetened flan made of creams mixed with brandy.

\$8.500

Queso fundido con arequipe

Strips of mozzarella cheese molten with arequipe (dulce de leche).

\$8.500

Red Wine

Santa Rosa (Malbec)	\$69.500
Angaro (Malbec/Shiraz)	\$69.500
Santa Alicia (Merlot)	\$74.500
Undurraga (Cabernet Sauvignon)	\$74.500
J.P. Chenet (Merlot)	\$76.500
Santa Alicia (Carmenare)	\$84.500
Trapiche (Pinot Noir)	\$124.500

White Wine

Santa Alicia (Sauvignon Blanc)	\$64.500
Angaro (Chardonnay)	\$69.500
Telteca (Chardonnay)	\$70.500
Santa Helena (Chardonnay)	\$79.500
Undurraga (Riesling)	\$89.500
Marques De Villa De Leyva S.B.	\$93.500
Etchart (Torrantes)	\$104.500