



BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

AGUA EN BOTELLA	\$3.900	LIMONADA CEREZADA	\$6.100
AGUA SABORIZADA H2O	\$5.200	LIMONADA DE HIERBABUENA	\$6.100
GASEOSA DE 400 ML	\$4.900	LIMONADA DE MANGO	\$6.300
GASEOSA LATA	\$4.900	TÉ DE 300 ML	\$4.500
JUGO EN CAJA	\$3.200	SODAS ITALIANAS	\$9.300
JUGO EN AGUA	\$3.500	(FRUTOS ROJOS	
JUGO EN LECHE	\$5.200	Y MARACUYÁ)	
LIMONADA NATURAL	\$5.100		



CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.000
ÁGUILA - POKER - ANDINA - TECATE	\$7.000
CORONA	\$12.000
HEINEKEN 269 ML	\$10.000



VINOS Y LICORES

DE LA CASA TINTO*	750 ml	\$87.000
VINO TINTO CASILLERO DEL DIABLO*	375 ml \$48.000	750 ml \$93.000
VINO BLANCO CASILLERO DEL DIABLO*	375 ml \$48.000	750 ml \$93.000
AGUARDIENTE REGIONAL BOTELLA*	750 ml	\$72.000
AGUARDIENTE NACIONAL BOTELLA*	750 ml	\$89.000
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS*	750 ml	\$250.000
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS*	750 ml	\$250.000
WHISKY SELLO ROJO JW*	750 ml	\$140.000
RON REGIONAL*	750 ml	\$90.000
RON NACIONAL*	750 ml	\$95.000
RON BACARDÍ*	750 ml	\$110.000



Colsubsidio
Club Bellavista

RESTAURANTE
LOS PINOS

www.colsubsidio.com



Colsubsidio
Club Bellavista

info.clubbellavista@colsubsidio.com

Tel.: 676 3710
Autopista Norte No. 245 - 91

www.colsubsidio.com



ENTRADAS

CREMA DE POLLO Y CHAMPIÑONES 	SOPA DE LENTEJAS
Preparación a base de crema de leche, salsa bechamel, vino blanco, filetes de pollo y champiñones.	Con adición de chorizo de cerdo, a la brasa y cubos de aguacate.
\$12.800	\$7.300
CHICHARRONES	DEDITOS MOZZARELLA
Chicharrón carnudo acompañado de papa criolla, ají y limón.	Crocantes deditos de queso mozzarella, acompañados de mermelada de tomate.
\$18.700	\$15.300
EMPANADAS DE CARNE	
Tres empanadas cóctel rellenas de papa y carne acompañadas de ají y limón.	
\$10.000	



FUERTES



POLLO

PECHUGA A LA PARRILLA*	MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA
Filete de pechuga de pollo llevado a la parrilla con salsa de la casa.	Medallones de pierna pernil deshuesado a la parrilla con salsa chimichurri.
\$33.500	\$36.700



PESCADO

SALMÓN EN SALSA PASIÓN** 	TRUCHA A LA PLANCHA O AL AJILLO*
Filete de salmón bañado en salsa de maracuyá, papas rústicas en cascos y ensalada de la casa.	Trucha arcoíris a la plancha o cubierta de mantequilla de ajo.
\$59.300	\$45.500



CERDO

COSTILLAS BBQ *	
500 g de costillas de cerdo preparadas al horno en cocción lenta, bañadas con salsa BBQ y salsa de la casa.	350 g de costillas de cerdo preparadas al horno en cocción lenta, bañadas con salsa BBQ y salsa de la casa.
\$53.800	\$42.000

* Nuestras carnes, aves y pescados tienen dos opciones de acompañamiento (papas criollas, patacón, yuca al vapor, arroz blanco o ensalada de la casa). ** Platos que ya incluyen sus acompañamientos



RES

CHURRASCO*	BABY BEEF*
Chatas de res de 350 g en corte mariposa a la parrilla, acompañado de salsa chimichurri y salsa de la casa.	Corte de lomo fino de res de 250 g acompañado de salsa baby y salsa de la casa.
\$49.900	\$59.300
LOMO SALTEADO**	PICADA INDIVIDUAL**
Preparación peruana de lomo fino de res, salteado con cebolla y tomate, acompañado de arroz y cascos de papa criolla.	Chicharrón carnudo, morcilla, chorizo santarrosano, papa criolla, arepa paisa, empanada cóctel, ají y limón.
\$52.000	\$25.000

PARRILLADA DE CARNES**	PICADA SAUCES**
Res, cerdo, pechuga de pollo, chorizo, morcilla, papa criolla y yuca; acompañada de guacamole y salsa de la casa.	Res, cerdo, pierna pernil de pollo deshuesada, morcilla, chorizo, alitas de pollo bbq, plátano maduro, mazorca asada y papa criolla, acompañada de guacamole y salsa de la casa.
\$46.600	\$73.200



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE CARNE CHEESE BACON  	HAMBURGUESA DE LA CASA  
Carne artesanal de 125 g, queso mozzarella, tocino crujiente, vegetales frescos, pan artesanal brioche y salsa de la casa.	Hamburguesa artesanal doble carne de 125g cada una, queso mozzarella, vegetales frescos, cebolla caramelizada, pan artesanal brioche y salsa de la casa.
\$27.000	\$32.000
HAMBURGUESA DE LA PAMPA  	HAMBURGUESA HAWAIANA  
Hamburguesa artesanal de 125 g con queso, vegetales frescos, chorizo argentino en corte mariposa, salsa chimichurri, pan artesanal brioche y salsa de la casa.	Hamburguesa artesanal de 125 g con queso, vegetales frescos, piña asada caramelizada, jamón ahumado de cerdo, pan artesanal brioche y salsa de la casa.
\$29.500	\$27.400
HAMBURGUESA DE LENTEJAS  	ADICIÓN DE PAPA FRANCESA O CRIOLLA
Opción vegetariana. Acompañada de vegetales frescos, queso mozzarella y papa a la francesa.	
\$25.200	\$5.500

 Pescados blancos y rojos

 Huevos

 Lácteos

 Cereales con gluten o trigo

 Plato típico



PASTAS

PASTA POLLO Y CHAMPIÑONES	\$32.000
Pasta tagliatelle con pollo y champiñones en salsa bechamel, acompañada de pan de ajo y queso parmesano.	
PASTA CARBONARA	\$32.000
Pasta tagliatelle con salsa clásica de huevo y tocino, acompañada de pan de ajo y queso parmesano.	



MENÚ INFANTIL

COMBO MINI HAMBURGUESAS  	\$29.500
Dúo de mini hamburguesas de carne, queso, jamón, vegetales frescos y pan brioche con salsas, acompañada de papa francesa, jugo en caja y golosina.	
PICADA DE SALCHICHA Y POLLO	\$26.300
Filete de pechuga a la plancha de 130 g, salchicha americana, papa a la francesa con jugo en caja y golosina.	



POSTRES

BREVES CON AREQUIPE 	TRES LECHEs 	MATRIMONIO 
Brevés en almibar acompañadas de dulce de leche.	Clásica preparación con bizcochuelo húmedo de 3 leches y crema dulce.	Típico postre colombiano de dulce de mora, arequipe y cuajada fresca.
\$9.200	\$9.200	\$9.200

Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.