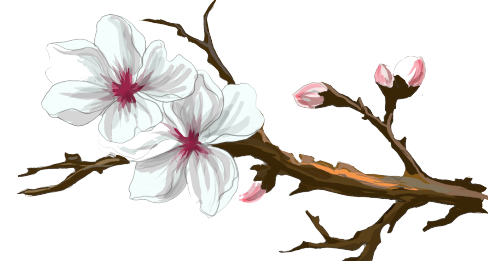


MENÚ DE UNA TRAVEL



DESAYUNOS

De Una (Huevos, pan, fruta, queso, mantequilla y mermelada de la casa)	\$13.5
Calentao Montañero (nuevo) (Arroz, frijoles, plátano, hogao y huevo frito)	\$14.5
Pan de bono (nuevo y recién horneado) (Almidón de yuca, queso, huevos y leche)	\$1.2
Adiciones:	
Tocineta	\$2.5
Queso y maíz	\$2.5
Queso (3 tajadas)	\$2.5
Todos los desayunos van acompañados de una bebida a base de café o un jugo natural.	
En pan ciabatta o integral	
Triple ✓ (Ensalada de huevo con mayonesa, aguacate, tomate y lechuga)	\$14.0
Paloquemao ✓ (Vegetales asados: pimentón, berenjena, zucchini, champiñones, cebolla caramelizada y queso gratinado)	\$15.8
Criollo 🌶️ (Lomo fino salteado con cebolla roja, pimentón, ají y queso gratinado)	\$20.0
Llanero (Carne de res desmechada en salsa criolla y queso gratinado)	\$17.5
Caleño 🌶️ (Filetes de pechuga, aguacate, tomate, lechuga y chimichurri peruano)	\$17.5
Barranquilla (Filetes de pechuga con queso gratinado, pimentones cristalizados (dulces) y salsa de ajo casera)	\$17.5
San Antonio (nuevo) (Carne de costillitas de cerdo en larga cocción gratinado con queso)	\$21.5
De la casa (Filetes de pechuga, tocineta, champiñones al ajillo, queso gratinado, tomate, aguacate, lechuga y salsa de ajo casera)	\$21.5

SÁNDUCHES

PICADITOS

Papitas rumberas ✓ (Papas criollas fritas con dips de la casa)	\$11.0
Yuquitas rumberas ✓ (Yucas fritas con dips de la casa)	\$11.5
Patacones con hogao ✓ (5 unidades de plátanos crocantes con salsa criolla)	\$11.5
Empanaditas al wok (8 empanaditas de gyoza rellenas de lomo fino acompañadas de chimichurri peruano)	\$19.0
Patojitas (nuevo) ✓ (8 empanaditas de maíz amarillo rellenas de pipián de papa)	\$14.0
Marranitas (nuevo) (6 unidades de bolitas plátano maduro y/o verde rellenas de trocitos de chicarrón)	\$15.0
Aborrajao (nuevo) ✓ (5 croquetas de plátano maduro rellenas de queso campesino, rebosadas en huevo y harina)	\$14.0
Shakira wings (8 alitas de pollo marinadas con Chicha y especias acompañadas con chimichurri peruano)	\$21.0
Deditos de pollo (Filetes de pechuga apanado en panko acompañados de dips de la casa)	\$20.0
Papitas rellenas (nuevo) (5 Bolitas de puré de papa rellenas con carne y guiso)	\$14.0
Picadito "De Una" (Pescado y calamares apanados, deditos de pollo, shakira wings, patacones, papitas y yuquitas con dips de la casa)	\$65.0
Picadito "tardes Caleñas" (nuevo) (Empanaditas de pipián, marranitas, aborrajados, papitas rellenas con dips de la casa)	\$55.0

ENSALADAS

Andina (Quinoa, habas, maíz, tomate, aceitunas negras, jugo de limón y perejil)	\$17.0
Popayán (Deditos de pollo, manzana, lechuga, maní, aguacate, champiñones y zanahoria)	\$20.0
Lomo y mango (Lomo saltado, pimentón, cebolla roja, aguacate, maíz, mango, ajonjolí y lechuga)	\$22.0
Zipaquirá (Champiñones al ajillo, cebolla caramelizada, lechuga, zanahoria, tomate, queso, pimentón dulce, albahaca fresca, aderezo balsámico y aceite de oliva)	\$18.0

DOMINGO PERUANO Y FESTIVOS

Ceviche de pescado 🌶️	\$22.0
Lomo saltado 🌶️	\$24.0
Pisco sour	\$17.0
Combo peruano con pisco (Lomo saltado, ceviche de pescado y mini pisco sour)	\$35.0
Combo peruano con limonada	\$30.0

*los precios están en miles de pesos cop.

MENÚ DEL DÍA (Lunes a Viernes)

Entrada, fuerte, bebida y postre	\$16.5
Sopa del día	\$5.0
* Pregunta por la opción vegetariana	

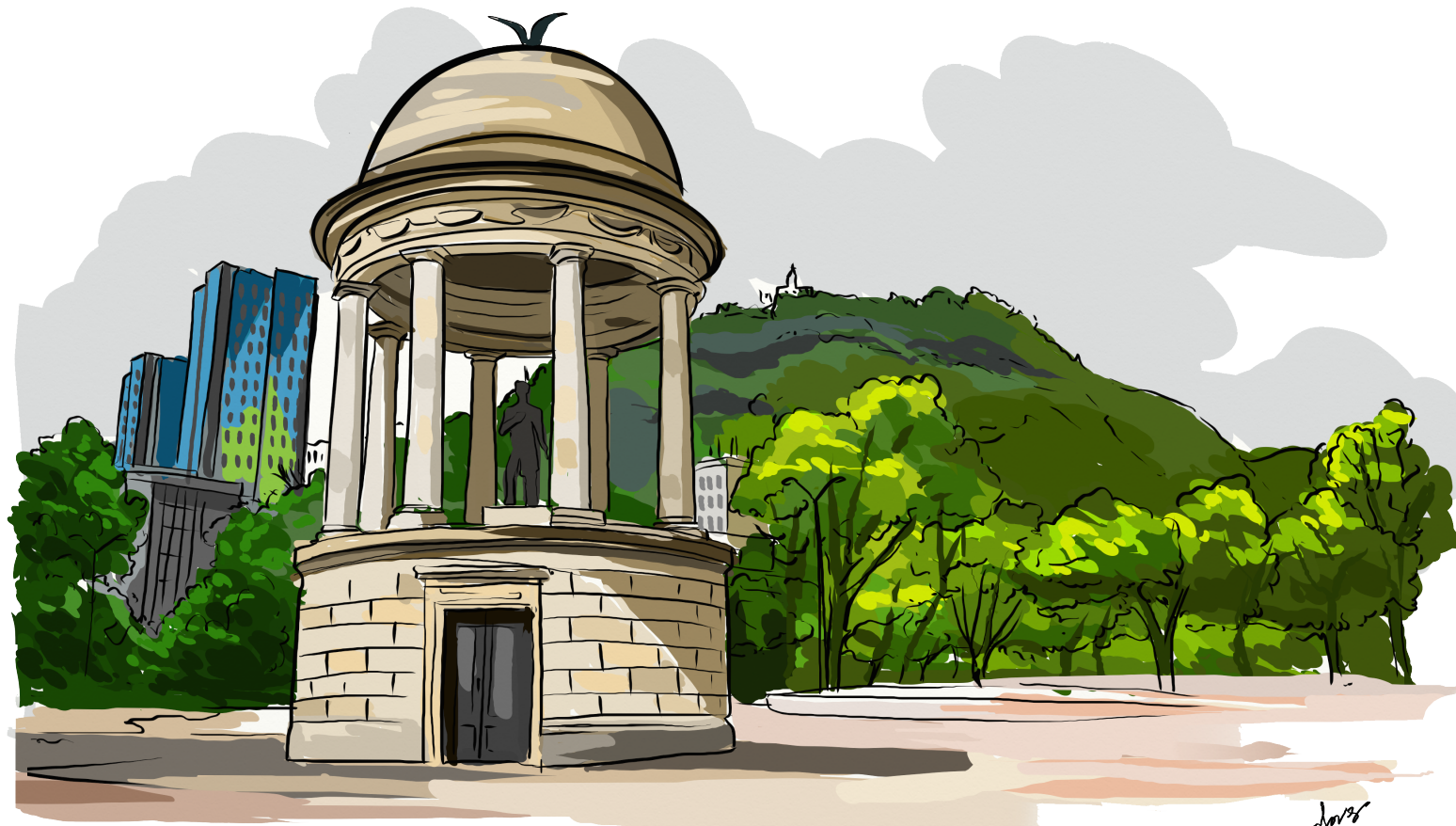
FUERTES

Lomo Fino (200gr de lomo fino en salsa de pimienta y vino acompañado de ensalada y yuquitas rumberas)	\$25.5
Pollo De Una (200gr de filetes de pechuga en salsa de tomates, aceitunas negras, albahaca fresca y crema acompañado de ensalada y puré de plátano)	\$21.5
Parmigiana ✓ (Lasaña de berenjena en salsa de tomates, albahaca y queso acompañada de ensalada)	\$20.0
Zukini relleno ✓ (Zucchini relleno de champiñones, maíz y finas hierbas con queso gratinado acompañado de ensalada)	\$19.0
Lomo saltado 🌶️ (150gr de lomo fino saltado con cebolla roja, tomate, ají amarillo peruano, salsa de soja y cilantro acompañado de arroz y papitas rumberas)	\$24.0
Carnaval blancos y negros (nuevo) (Deliciosa combinación de lomo fino en salsa de pimienta negra/vino tinto y pollo en salsa de pimienta blanca/vino blanco acompañado de puré de plátano y ensalada)	\$27.0
Madurito Llanero (Plátano maduro apisonado, cubierto con carne desmechada, hogao criollo y queso gratinado acompañado con ensalada)	\$20.0

POSTRES

Panna cotta (nuevo) (Postre a base de leches con mermelada de frutos de temporada)	\$6.5
Torta de chocolate	\$6.5
Tres leches de café	\$7.0
Chessecake (Con salsa de temporada)	\$7.0

BEBIDAS DE UNA TRAVEL



BEBIDAS FRÍAS

JUGOS DEL TRÓPICO

100% fruta natural

Esmeraldas (Lulo, maracuyá y hierbabuena)	\$6.0
Cocuy (mágico) (Maracuyá, mango y albahaca)	\$6.0
Mamo (Mora, maracuyá)	\$6.0
Lulito (Lulo macerado en canela y clavos)	\$7.0
Caribe (Coco, banano, jengibre y piña)	\$7.0

MANJARES CLÁSICOS

Cañadulzal (nuevo) (Limonada de panela, limoncillo y hojas de naranjo)	\$6.0
Oiga Mire Veá (nuevo) (Gaseosa de tamarindo, menta fresca y michelada)	\$6.0

OTRAS BEBIDAS

Gaseosa Colombiana	\$4.0
Gaseosa Tamarindo	\$4.0
Agua	\$4.0
Agua con gas	\$4.0
Limonada (Limón y hierbabuena)	\$4.8

CAFÉS

Espresso	\$2.5
Tinto	\$2.5
Macchiato	\$3.5
Cappuccino	\$4.5
Cappuccino grande	\$5.5
Latte	\$5.0
Mocaccino (Cappuccino grande con salsa de chocolate)	\$6.0

Extra shot de espresso \$1.5

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate caliente	\$6.0
Aromática de la casa (Un respiro chamánico)	\$6.5
Canelazo (Aromática con cítricos y aguardiente).	\$7.0
Aromática frutas y hierbas	\$4.5

*los precios están en miles de pesos cop.

BEBIDAS CALIENTES

LICORES

AGUARDIENTES REGIONALES

Precio por shot

Néctar (Bogotá)	\$6.0
Caucano (Cauca)	\$7.0
Blanco del Valle (Valle)	\$7.0
Antioqueño (Antioquia)	\$7.0
De temporada (Pregunta por el aguardiente del mes)	\$7.0

RONES

Precio por shot

Viejo de Caldas	\$9.5
Zacapa (23 años)	\$17.0

WHISKEYS

Precio por shot

Chivas Regal	\$17.0
Buchanan's	\$17.0
De temporada (Pregunta por el whiskey del mes)	

TEQUILA

Precio por shot

Don Julio Reposado	\$17.0
De temporada (Pregunta por el tequila del mes)	

CERVEZAS COLOMBIANAS

"Las tradicionales"

Póker	\$5.0
Aguila	\$5.0
Club Colombia (dorada o roja)	\$6.5

"Las artesanales"

Bacatá	\$8.5
Porter	\$8.5
Cajicá	\$8.5
Monserate	\$8.5

Cervezas de la Paz

Producidas por excombatientes Guerrilleros

La Roja	\$9.0
La Trocha	\$9.0

Cocteles

DE LA CASA

Colibrí (Vuelos de alegría: vodka, almíbar de uchuvas y lulo, tónica)	\$15.9
Caño Cristales (Inspirado en los colores del río: chicha, ron, mora)	\$17.0
Paisariña (Pensando la ciudad de la eterna primavera: Aguardiente Antioqueño, lulo, maracuyá y hierbabuena)	\$15.9
Cali Pachanguero (nuevo) (Pensando en la sucursal del cielo: aguardiente blanco del valle, ralladura de limón, menta y tamarindo)	\$15.9

LOS CLÁSICOS

Mojito (Ron Blanco, hierbabuena, soda)	\$17.0
Hendricks (Gin, tónica, pepino, romero)	\$25.0
Pisco Sour (Pisco, clara, limón, gotas amargas)	\$17.0

2x1 todos los días a todas horas

Caipiriña (Cachaça, limón y azúcar)	\$20.0
Gin tonic (Gin, cardamomo, frutas)	\$30.0

Vinos

POR BOTELLA Y COPA
Pregunta al personal sobre los vinos (tintos y blancos)

COLD DRINKS

TROPICAL JUICES
100% natural fruit

- Esmeraldas \$6.0
(Lulo, passion fruit and peppermint)
- Cocuy (mágico) \$6.0
(Passion fruit, mango and basil)
- Mamo \$6.0
(Blackberry and passion fruit)
- Lulito \$7.0
(Lulo, cinnamon)
- Caribe \$7.0
(Coconut, banana, ginger and pineapple)

MANJARES CLÁSICOS

- Cañadulzal (new) \$6.0
(Panela lemonade, lemongrass and orange tree leaves)
- Oiga Mire Veá (new) \$6.0
(Tamarino soda, fresh mint and michelada)

OTRAS BEBIDAS

- Colombiana (soda) \$4.0
- Tamarindo (soda) \$4.0
- Water \$4.0
- Sparkling water \$4.0
- Lemonade \$4.8
(Lemon and peppermint)

COFFEES

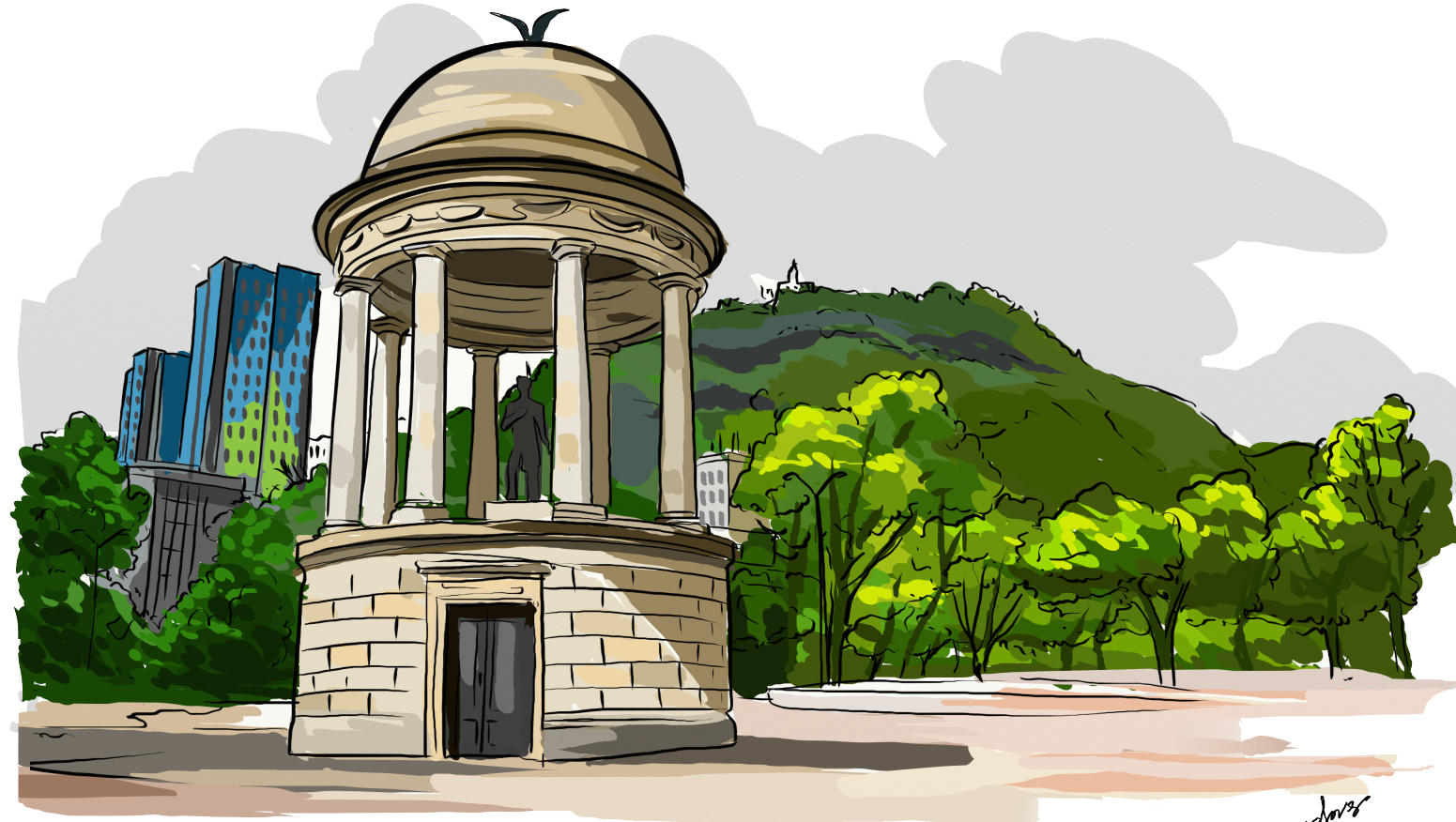
- Espresso \$2.5
- Tinto \$2.5
- Macchiato \$3.5
- Cappuccino \$4.5
- Cappuccino (large) \$5.5
- Latte \$5.0
- Mocaccino \$6.0
(Large capuccino with chocolate sauce)
- Extra shot of espresso \$1.5

HOT DRINKS

- Hot chocolate \$6.0
- House herbal tea \$6.5
(A magical breath)
- Canelazo \$7.0
(Herbal tea with cinnamon, aguardiente, lime, panela & honey).
- Herbal tea with fruits \$4.5

*Prices are in thousand COP.

BEVERAGES DE UNA TRAVEL



Cocktails

HOUSE COCKTAILS

- Colibrí \$15.9
(Flights of joy: vodka, uchuva and lulo)
- Caño Cristales \$17.0
(Inspired in the colours of the river: chicha, rum, blackberry)
- Paisariña \$15.9
(Thinking of the city of eternal spring: Aguardiente antioqueño, lulo, passion fruit and peppermint)
- Cali Pachanguero (new) \$15.9
(Thinking of heaven's branch: aguardiente blanco del valle, lemon zest, mint and tamarindo)

CLASSICS

- Mojito \$17.0
(White rum, peppermint, lemon and soda)
- Hendricks \$25.0
(Gin, tonic, cucumber, rosemary)
- Pisco Sour \$17.0
(Pisco, lemon, sugar and bitter drops)

2x1 every day & every hour

- Caipiriña \$20.0
(Cachaça, lemon & sugar)
- Gin tonic \$30.0
(Gin, cardamomo and fruits)

REGIONAL AGUARDIENTES

Price per shot

- Néctar (Bogotá) \$6.0
- Caucano (Cauca) \$7.0
- Blanco del Valle (Valle) \$7.0
- Antioqueño (Antioquia) \$7.0
- Of the season \$7.0
(Ask for our aguardiente of the season)

RUM

Price per shot

- Viejo de Caldas \$9.5
- Zacapa (23 years) \$17.0

WHISKEYS

Price per shot

- Chivas Regal \$17.0
- Buchanan's \$17.0
- Of the season \$7.0
(Ask for our whiskey of the season)

TEQUILA

Price per shot

- Don Julio Reposado \$17.0
- Of the season \$7.0
(Ask for our tequila of the season)

COLOMBIAN BEERS

"Traditional"

- Póker \$5.0
- Aguila \$5.0
- Club Colombia (gold or red) \$6.5

"Handmade"

- Bacatá \$8.5
- Porter \$8.5
- Cajicá \$8.5
- Monserate \$8.5

Beers of Peace

Produced by former guerrilla fighters

- La Roja \$9.0
- La Trocha \$9.0

LIQUORS

HOT DRINKS

Wines

BY BOTTLE OR CUP
Ask us about our wines
(reds and whites)

MENU DE UNA TRAVEL



DAILY MENU (Monday to Friday)

Appetizer, main course and dessert \$16.5

Soup of the day \$5.0

Ask for our vegetarian option

BREAKFAST

De Una (Eggs, bread, fruit, cheese, butter and homemade jam)	\$13.5
Calentao Montañero (new) (Rice, beans, plantain, hogao and fried egg)	\$14.5
Pan de bono (new & freshly baked) (Starch of yucca, cheese, eggs y milk)	\$1.2
Adiciones:	
Bacon	\$2.5
Cheese and corn	\$2.5
Cheese (3 slices)	\$2.5
All breakfasts are accompanied by a coffee drink or a natural juice.	

Ciabatta o wholemeal bread

Triple ✓ \$14.0
(Egg salad with mayo, avocado, tomato and lettuce)

Paloquemao ✓ \$15.8
(Grilled vegetables: peppers, eggplant, zucchini, mushroom, caramelized onion and gratin cheese)

Criollo 🌶️ \$20.0
(Sautéed tender beef slices, sweet and wallopy peppers topped with gratin cheese)

Llanero \$17.5
(Chopped beef with creole sauce & gratin cheese)

Caleño 🌶️ \$17.5
(Chicken fillets, tomato, avocado, lettuce and homemade chimichurri)

Barranquilla \$17.5
(Grilled chicken filltes with gratin cheese, crystallised peppers (sweet) and garlic sauce)

San Antonio (new) \$21.5
(Long-term cooking pork ribs with gratin cheese)

De la casa \$21.5
(Chicken fillets, bacon, garlic mushrooms, gratin cheese, tomato, avocado and lettuce)

TAPAS

Papitas rumberas ✓ \$11.0
(Fried creole potatoes with homemade dips)

Yuquitas rumberas ✓ \$11.5
(Fried cassava with homemade dips)

Patacones con hogao ✓ \$11.5
(5 flat crispy plantain with creole sauce)

Empanaditas al wok \$19.0
(8 crispy empanaditas (gyoza) stuffed with tender beef, served with homemade chimichurri)

Patojitas (new) ✓ \$14.0
(8 yellow corn empanaditas stuffed with potato pipián)

Marranitas (new) \$15.0
(6 balls of sweet or green plantain stuffed with pork, served homemade chimichurri and lemon)

Aborrajao (new) ✓ \$14.0
(5 crispy sweet plantain croquettes stuffed with cheese fried)

Shakira wings \$21.0
(8 chicken wings marinated with herbs and Chicha, served with homemade chimichurri)

Deditos de pollo \$20.0
(Chicken fingers breaded in panko, served with homemade dips)

Papitas rellenas (new) \$14.0
(5 mashed potatoes bales, stuffed with beef and a homemade stew)

Picadito "De Una" \$65.0
(Breaded fish and squid, chicken fingers, shakira wings, patacones, papitas and yuquitas rumberas with our homemade dips) [3-4 people]

Picadito "tardes Caleñas" (new) \$55.0
(A mix of patojitas, marranitas, aborrajao and papitas rellenas) [3-4 people]

SALADS

Andina ✓ \$17.0
(Quinoa, lime, broad beans, tomato, cheese, corn, black olives, yellow pepper and parsley)

Popayán \$20.0
(Chicken fingers, apple, lettuce, peanuts, avocado, mushrooms and carrot)

Lomo y mango \$22.0
(Lomo saltado, sweet pepper, onions, mango, lettuce and sesame. Served with fruit dressing)

Zipaquirá ✓ \$18.0
(Garlic mushrooms, caramelized onions, lettuce, carrot, tomato, cheese, cristalized pepper (sweet), basil with balsamic, olive oil.)

PERUVIAN SUNDAY & HOLIDAYS

Ceviche de pescado 🌶️ \$22.0

Lomo saltado 🌶️ \$24.0

Pisco sour \$17.0

Peruvian combo with pisco \$35.0
(Lomo saltado, ceviche de pescado y mini pisco sour)

Peruvian combo with lemonade \$30.0

*Prices are in thousand COP.

MAIN COURSES

Lomo Fino \$25.5
(Beef medallions with pepper sauce, served with fresh salad and yuquitas)

Pollo De Una \$21.5
(Chicken fillets in tomato sauce, black olives, basil and cream, served with fresh salad and mashed plantain)

Parmigiana ✓ \$20.0
(Eggplant lasagne, tomato, basil and cheese, served with fresh salad)

Zukini relleno ✓ \$19.0
(Stuffed zucchini with mushrooms, corns and fine herbs, served with salad. Cheese is optional)

Lomo saltado 🌶️ \$24.0
(Sautéed tender beef slices, red onions, tomato, yellow peppers, soy sauce and coriander. Served with rice and papitas rumberas)

Carnaval blancos y negros (new) \$27.0
(A combination of "Lomo fino" in pepper and red wine sauce, and chicken fillets in white pepper and white wine sauce. Served with fresh salad and mashed plantain)

Madurito Llanero \$20.0
(Sweet plantain with ropa vieja, hogao and gratin cheese (optional). Served with salad)

DESSERTS

Panna cotta (new) \$6.5

Torta de chocolate \$6.5

Tres leches de café \$7.0

Chessecake \$7.0
(With season sauce)

SANDWICHES

