

ENTRADAS

AREPA DE CHÓCULO ROPA VIEJA - QUESO	\$ 15 ⁰⁰
PATACONES CON HOGAO, SUERO COSTEÑO (8 UND)	\$ 13 ⁰⁰
MADURO CON QUESO Y CREMA DE LECHE	\$ 15 ⁰⁰
EMPANADAS DE PIPÍAN (8 UND)	\$ 10 ⁰⁰
CROCANTE CHUNCHULLADA	\$ 20 ⁰⁰
CROCANTE DE CHICHARRONES (250 gr.)	\$ 20 ⁰⁰
CHORIZO SANTARROSANO (2 UND)	\$ 17 ⁰⁰
MAZAMORRA CON LECHE Y PANELA	\$ 10 ⁰⁰
CAZUELITA DE MADURO CREMOSA GRATINADO	\$ 15 ⁰⁰
SOPA DEL DÍA	\$ 6 ⁰⁰

SALUDABLE

WRAP DE POLLO	\$ 26 ⁰⁰
Tortilla, lomito de pollo grille, lechuga, tomate, aguacate, aderezado con vinagreta de la casa.	
ENSALADA SAN JOAQUIN	\$ 36 ⁰⁰
200 gr. de camarón tigre, lechuga, cidra encurtida, tomate cherry, aguacate, cilantro, albaca, piña asada, frutos secos, parmesano, vinagreta de tamarindo.	
ENSALADA CÉSAR	\$ 28 ⁰⁰
200 gr. de pechuga en julianas aporadas, lechuga, cilantro, crotones tostados, parmesano, tomate cherry, frutos secos, vinagreta.	
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$ 42 ⁰⁰
200 gr. salmón brunia, lechuga, espinaca, hierbabuena, albahaca, vegetales salteados, crocantes de queso aporados, frutos secos, vinagreta de chulupa.	

ESPECIALES GOURMET

SALMÓN - PASTA ALFREDO - VEGETALES SALTEADOS	\$ 48 ⁰⁰
Filete de salmón, pasta con pollo y champiñones, en salsa blanca.	
MEDALLON FILET MIGNON - PASTA CARBONARA - VEGETALES SALTEADOS	\$ 46 ⁰⁰
Medallón de lomo fino, pasta al estilo italiano, con camarón y tocineta.	
LASAÑA BOLOÑESA - MIÑONETA DE POLLO VEGETALES SALTEADOS	\$ 46 ⁰⁰
Pan focaccia, vegetales salteados.	

POLLO

POLLO MAIZAL TRADICIONAL	\$ 40 ⁰⁰
Julianas de pechuga a la miel mostaza, crutones de queso asado maiz tierno, montada sobre arepa de chóculo, queso fundido, papa rustica rizada.	
POLLO MAIZAL BRUTAL	\$ 48 ⁰⁰
Camarón, julianas de pechuga a la miel mostaza, crutones de queso asado maiz tierno, montada sobre arepa de chóculo, queso fundido, papa rustica rizada.	
CHURRASCO DE POLLO	\$ 39 ⁰⁰
Dos pernils de pollo deshuesados, chimichurri, papa criolla, ensalada.	
PECHUGA MIX DE FRUTAS GRATINADA	\$ 40 ⁰⁰
Frutas en almibar, papa rustica rizada, arroz.	
PECHUGA MADURO GRATINADA	\$ 40 ⁰⁰
Papa rustica rizada, arroz.	
PECHUGA CHAMPIÑÓN	\$ 40 ⁰⁰
Papa rustica rizada, arroz.	
PECHUGA PARRILLA	\$ 40 ⁰⁰
Papa rustica rizada, torta, ensalada.	

CERDO

PANCETA CROCANTE CARNUDA	\$ 42 ⁰⁰
Yuca al vapor, maduro, guacamole.	
CHULETA VALLUNA	\$ 40 ⁰⁰
Papa francesa, ensalada, salsa de ajo.	
CODILLO AL HORNO TERIYAKI	\$ 44 ⁰⁰
Horneado en sus jugos, aderezado en salsa teriyaki, montado en puré de papa vegetales salteados, arroz.	
COSTILLAS SAN JOAQUIN	\$ 56 ⁰⁰
Rack de costilla horneado en salsa BBQ de la casa montadas en puré de papa, vegetales salteados.	
COSTILLAS AHUMADAS CON SALSA BBQ	\$ 42 ⁰⁰
Papa francesa, torta, ensalada.	
LOMO A LA PARRILLA	\$ 39 ⁰⁰
Papa criolla, torta, ensalada, chimichurri.	
LOMO CHAMPIÑÓN	\$ 42 ⁰⁰
Papa rustica rizada, arroz.	
LOMO MIX DE FRUTAS GRATINADO	\$ 42 ⁰⁰
Frutas en almibar, papa rustica rizada, arroz.	
LOMO MADURO GRATINADO	\$ 42 ⁰⁰
Papa rustica rizada, arroz.	

RES

LOMITO SALTADO, CAMARÓN Y VEGETALES	\$ 55 ⁰⁰
Papa rustica rizada.	
BABY BEEF	\$ 48 ⁰⁰
Corte tierno derivado del lomito, papa rustica rizada, chimichurri, ensalada.	
LOMITO PIAZZOLA	\$ 55 ⁰⁰
Corte de lomito bañado con nuestra deliciosa salsa piazzola, queso mozzarella, rodajas de tomate, arroz, papa rustica rizada.	
CHURRASCO PARRILLA EN SALSA CON CAMARÓN	\$ 59 ⁰⁰
Arroz, papa rustica rizada.	
FILET MIGNÓN	\$ 58 ⁰⁰
Medallones de lomito tocineta, montados en puré de papa, bañados en salsa champiñón, arroz.	
BLUE CHEESE	\$ 58 ⁰⁰
Medallones de lomito, montados en puré de plátano maduro, bañado en salsa tres quesos, vegetales salteados.	
SOLOMITO AL CHEDDAR	\$ 59 ⁰⁰
Medallones de lomito, con queso fundido, crocante tocineta, vegetales salteados, papa rustica rizada.	
PUNTA DE ANCA PARRILLA	\$ 45 ⁰⁰
Corte tradicional del anca, papa criolla, maduro ensalada, chimichurri.	
CHURRASCO PARRILLA	\$ 45 ⁰⁰
Papa criolla, torta, ensalada, chimichurri.	
CHURRASCO PARRILLA ENCEBOLLADO	\$ 45 ⁰⁰
Papa criolla, torta, ensalada.	
CHURRASCO PARRILLA ENCEBOLLADO A CABALLO	\$ 48 ⁰⁰
Papa criolla, torta, dos huevos fritos, ensalada.	
PICADA MIXTA (3 PERSONAS)	\$ 78 ⁰⁰
Pollo, res, cerdo, chicharrón, butifarra, chorizo vara, chorizo, papa criolla, patacón, aji, guacamole.	

CAZUELAS

BAGRE SAN JOAQUÍN GRATINADO	\$ 59 ⁰⁰
Trozos de bagre en salsa, camarón, champiñón, papa francesa, arroz.	
CAZUELA DE MARISCOS GRATINADA	\$ 59 ⁰⁰
Patacón, arroz.	
CAZUELA PIRARUCU Y CAMARÓN GRATINADA	\$ 59 ⁰⁰
Patacón, arroz.	
CAZUELA CAMARÓN GRATINADA	\$ 59 ⁰⁰
Patacón, arroz.	

PESCADOS

MAR Y TIERRA	\$ 75 ⁰⁰
Porción de ceviche de camarón, salmón a la parrilla, medallón de lomito filet mignon, pechuga mix de frutas gratinada, arroz, papa francesa.	
CEVICHE CAMARÓN	\$ 38 ⁰⁰
Chips de plátano	
TRUCHA EN SALSA Y CAMARÓN	\$ 46 ⁰⁰
Papa francesa, arroz.	
TRUCHA AHUMADA	\$ 40 ⁰⁰
Papa rustica rizada, ensalada, tártara.	
TRUCHA PARRILLA	\$ 39 ⁰⁰
Papa rustica rizada, ensalada, tártara.	
TRUCHA AL AJILLO	\$ 39 ⁰⁰
Papa rustica rizada, ensalada.	
MOJARRA DORADA	\$ 38 ⁰⁰
Patacón, ensalada	
BOCACHICO	\$ 45 ⁰⁰
Preparación estilo sudado, mazorca, papa, arroz, consomé, aguacate.	
BOCACHICO FRITOSUDADO	\$ 45 ⁰⁰
Preparación estilo sudado, mazorca, papa, arroz, consomé, aguacate.	
BAGRE EN SALSA CRIOLLA	\$ 47 ⁰⁰
Preparación estilo sudado, mazorca, papa, arroz, consomé, aguacate.	
SALMON CREMOSO TOZCANÁ	\$ 65 ⁰⁰
Cremona salsa con especias, tomates deshidratados, espinaca, parmesano, papa francesa, arroz.	
SALMÓN A LA PLANCHA	\$ 59 ⁰⁰
Papa rustica rizada, vegetales salteados.	
SALMÓN FLORA PASIÓN	\$ 63 ⁰⁰
Montado en puré de papa, bañado en salsa de maracuyá, uchuva, vegetales salteados.	
SALMÓN ACHOPULADO	\$ 63 ⁰⁰
Montado en puré de papa, bañado en salsa de chulupa, vegetales salteados.	
SALMÓN BALSÁMICO	\$ 63 ⁰⁰
Montado en puré de papa, bañado en reducción balsámica, vegetales salteados.	
PIRARUCU A LA PARRILLA	\$ 48 ⁰⁰
Patacón, ensalada.	
PIRARUCU AL AJILLO	\$ 48 ⁰⁰
Patacón, ensalada.	

@sanjoaquin.co @sanjoaquineventos

CRIOLLO COLOMBIANO

SUDADO DE HUESOS DE MARRANO	\$ 48 ⁰⁰
Codillo, espinazo de cerdo, arroz, papa, mazorca aguacate.	
SUDADO MIXTO DE COLA Y MURILLO	\$ 48 ⁰⁰
Arroz, papa, mazorca, aguacate.	
SOBREBARRIGA EN SUS JUGOS PARRILLADA	\$ 44 ⁰⁰
Papa criolla, maduro, guacamole.	
SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	\$ 44 ⁰⁰
Arroz, patacón.	
UBRE AL CARBÓN	\$ 44 ⁰⁰
Papa criolla, maduro, ensalada, aji casero.	
LENGUA CRIOLLA	\$ 45 ⁰⁰
Papa rustica rizada, arroz.	
PARRILLA MIXTA DE CARNES (2 PERSONAS)	\$ 65 ⁰⁰
Sobrebarriga, morcilla, ubre, costilla de cerdo, chorizo santarosano, chunchulla, papa criolla, torta, patacón, ensalada, aji casero.	
5 CARNES CRIOLLO	\$ 55 ⁰⁰
Churrasquillo, costilla de cerdo, pechuga, sobrebarriga, chorizo santarosano, torta, papa criolla, patacón, ensalada.	
BANDEJA CAMPESINA	\$ 38 ⁰⁰
Frijol, arroz, huevo, chicharrón, chorizo, maduro, aguacate.	

PASTA

Pasta larga o corta	
Acompañada de pan focaccia	
BOLOGNESE AL FORNO	\$ 39 ⁰⁰
CARBONARA CON CAMARON	\$ 48 ⁰⁰
AL FREDO	\$ 39 ⁰⁰
Pollo, tocineta, champiñones.	



SAN JOAQUIN
Hotel Campestre - Restaurante
Carmen, Huila, Colombia

ARROCES

GUISO DE LA ABUELA	\$ 39 ⁰⁰
Guiso mezclado con longaniza, arveja, papa criolla, acompañado una porción de bondiola de cerdo, un huevo frito, tajadas de maduro.	
PAELLA MARISCOS	\$ 62 ⁰⁰
Papa rustica rizada.	
RISSOTTO DE CHAMPIÑONES	\$ 39 ⁰⁰
Arroz cremoso, champiñones salteados, papa rustica rizada.	
RISSOTTO MIÑON NUEVO	\$ 55 ⁰⁰
Arroz cremoso con champiñones, medallón de lomito relleno de queso bordeado con tocineta, bañado en salsa teriyaki, papa rustica rizada.	
ARROZ MELOSO	\$ 49 ⁰⁰
Camarón, champiñones, papa rustica rizada.	
ARROZ TAPAO'	\$ 36 ⁰⁰
Salsa de la casa, champiñones, tocineta, pollo desmechado, papa ripio.	
ARROZ DEL CAMPO	\$ 39 ⁰⁰
Cerdo, pollo, mollejas, huevo tortilla, trozos de maduro, maíz tierno, vegetales, chips de plátano.	
CALDOSO DE MARISCOS	\$ 56 ⁰⁰
Arroz con base en salsa atomatada, mix de marisco, papa rustica rizada.	

CREPES GRATINADOS

Acompañado con pan focaccia.	
POLLO CHAMPIÑON	\$ 29 ⁰⁰
POLLO MIX DE FRUTAS	\$ 29 ⁰⁰
CAMARONES AL AJILLO	\$ 29 ⁰⁰

LASAGNA

Acompañado con pan focaccia.	
LASAGNA BOLOÑESA	\$ 38 ⁰⁰
LASAGNA BOLOÑESA CON MADURO	\$ 38 ⁰⁰

PATAKOLO

PATAKOLO INSIGNIA DE LA CASA	\$ 36 ⁰⁰
Base de patacón crocante, cubierta con nuestra tradicional salsa de la casa, carne, pollo desmechado, chicharrón, piña. Gratinado)	
PATAKOLO BRUTAL (CON CAMARÓN)	\$ 46 ⁰⁰
Base de patacón crocante, cubierta con nuestra tradicional salsa de la casa, carne, pollo desmechado, chicharrón, champiñon, camarón, piña, gratinado	
PATAKRONCH NUEVO	\$ 33 ⁰⁰
Carne y pollo preparación ropa vieja, maíz tierno, chorizo, queso fundido.	
PATAKRONCH NUEVO	\$ 33 ⁰⁰
Queso fundido, carne ropa vieja, laminas de aguacate.	

MENU INFANTIL

BROCHETAS DE NUGGETS Y SALCHICHA	\$ 27 ⁰⁰
RANCHERA	
Papa carita feliz y francesa, salsa, miel, brownie con helado.	
ALITAS DE POLLO	\$ 30 ⁰⁰
Acompañado de salsa BBQ de la casa	
papa francesa, brownie con helado.	
SALCHIPAPA MOÑONA	\$ 28 ⁰⁰
Papa francesa, salchicha ranchera, chorizo vara, cubo de quesillo asado, huevos de codorniz, salsa de la casa, brownie con helado.	
MAZORCADA	\$ 33 ⁰⁰
Trozos de lomititos de res y pechuga mezclado con maíz tierno y trozos de maduro en una exquisita salsa de la casa, queso fundido, papa chips.	

POSTRE FRÍO \$ 9⁰⁰

POSTRE CALIENTE \$ 10⁰⁰

*Volcán de chocolate, helado de vainilla.

*Galleta quebradiza de nueces, helado de vainilla.

*Waffles con salsa de arequipe, helado de vainilla.

LIMONADAS

LIMONADA DE COCO	\$ 10 ⁰⁰
LIMONADAS	\$ 8
Natural, hierbabuena, cerezada.	

SODAS REFRESCANTES

SANDIA	\$ 12 ⁰⁰
Sirope granadina, perlas explosivas de manzana verde, trozos de sandia, manzana roja, limón.	
FRUTOS VERDES	
Sirope manzana, perlas explosivas de maracuya, trozos de manzana, pera, limón.	
FRUTOS AMARILLOS	
Sirope maracuya, perlas explosivas de mango viches, mix de maracuya, cholupa, piña, limón.	
FRUTOS ROJOS	
Sirope fresa, perlas explosivas de cereza, fresa, uva, manzana roja, limón.	
LYCHEES CON HIERBABUENA	
Sirope lychees, perlas explosivas de blueberry, hierbabuena, limón.	

MICHELADAS

MANGO BICHE	\$ 10 ⁰⁰
Vodka, mix de mango biche.	
HONEY CHELADA	
Vodka, miel de abeja, limón, pimienta.	

MALTEADAS

Deliciosa malteada de helado.	
JARRA DE JUGO EN AGUA	\$ 16 ⁰⁰
JARRA DE JUGO EN LECHE	\$ 18 ⁰⁰
JUGO NATURAL PERSONAL	\$ 8 ⁰⁰
Cholupa, maracuya, mora, cholupa mix.	
CERVEZA	
GASEOSA PERSONAL	
BOTELLA DE AGUA	
COPA DE VINO	

@sanjoaquin.co @sanjoaquineventos