

Restaurante  
**LA PROVINCIA**



---

Medellín - Colombia

Restaurante  
**LA PROVINCIA**

Restaurante  
**LA PROVINCIA**

## RON

Ron Zacapa XO Botella	\$ 32.000 \$ 515.000
Ron Zacapa 15 Años Botella	\$ 17.000 \$ 198.000
Ron Medellin 12 Años Botella	\$ 14.000 \$ 140.000
Ron Medellín Ocho Años Media Botella Botella	\$ 11.000 \$ 69.000 \$ 128.000
Ron Medellín Media Botella Botella	\$ 9.000 \$ 54.000 \$ 95.000
Ron Barcardi Carta Blanca Ron Bacardi Carta Oro Ron Bacardi Añejo	\$ 11.000 \$ 12.500 \$ 13.000

## AGUARDIENTE

Aguardiente Real Botella	\$ 12.000 \$ 110.000
Aguardiente Antioqueño con / sin Azúcar Media Botella Botella	\$ 8.000 \$ 50.000 \$ 95.000

## CERVEZAS

Peroni Buckler (Sin Alcohol) Warsteiner (Sin Alcohol) Negra Modelo Corona Heineken Club Colombia Aguila Light Aguila Cero (Sin Alcohol)	\$ 12.000 \$ 11.000 \$ 11.000 \$ 12.000 \$ 12.000 \$ 11.000 \$ 10.000 \$ 9.000 \$ 8.500
---	---

## COCTELES

Bloody Mary Daiquiri Dry Martini Margarita Clásico Piña Colada Screw Driver Tom Collins Whisky Sour Precio por su elección	\$ 19.000
--	-----------

## BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Agua San Peregrino Agua Manantial Agua Perrier Te Hatsu Jugos Gaseosas Tonica Fever Tree Premium Indian	\$ 13.000 \$ 4.500 \$ 11.000 \$ 9.000 \$ 9.000 \$ 5.000 \$ 11.000
--	---

## CAFES

Espresso Illy Espresso Sencillo Espresso Largo Espresso Doble Latte Latte en las Rocas Americano Americano en las Rocas Capuccino Sencillo Capuccino con licor Macchiato	\$ 4.700 \$ 3.800 \$ 4.200 \$ 5.200 \$ 4.800 \$ 4.200 \$ 3.800 \$ 4.600 \$ 5.500 \$ 8.000 \$ 4.800
--	--

### ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indiquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indiquele el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se distribuyen en un 100% entre los trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 - 910165.

## VODKA

Ciroc	\$ 19.000
Absolut	\$ 15.000
Media Botella	\$ 68.000
Botella	\$ 120.000
Smirnoff	\$ 13.000
Botella	\$ 115.000
Grey Goose	\$ 17.000
Media Botella	\$ 132.000
Botella	\$ 250.000

## APERITIVOS Y POUSSE

### CAFE

Amaretto Disaronno	\$ 14.000
Baileys	\$ 9.000
Campari	\$ 14.000
Cointreau	\$ 14.000
Crema de Cassis Brisart	\$ 8.000
Dubonnet	\$ 14.000
Frangelico	\$ 14.000
Gran Marnier	\$ 19.000
Grappa Di Brachetto	\$ 11.000
Jerez Tio Pepe	\$ 14.000
Porto Niepoort Tawny	\$ 13.000
Sambuca	\$ 13.000

## GINEBRA

Hendricks	\$ 18.000
Tonica Fever Tree P. Indian	\$ 11.000
Botella	\$ 258.000
The London N° 1	\$ 19.000
Botella	\$ 265.000
Beefeater's Gin	\$ 14.000
Gordon's Dry Gin	\$ 14.000
Tanqueray	\$ 14.000

## TEQUILA

Patrón Añejo	\$ 22.000
Botella	\$ 330.000
Patrón Reposado	\$ 19.000
Botella	\$ 305.000
Herradura Reposado	\$ 18.000
Botella	\$ 215.000
Don Julio Reposado	\$ 18.000
Botella	\$ 235.000
El Jimador Reposado / Silver	\$ 12.000
Botella	\$ 126.000
José Cuervo Blanco	\$ 9.000
José Cuervo Reposado	\$ 9.000

## COGNAC

Remmy Martin	\$ 25.000
Botella	280.000
Hennessy	\$ 24.000
Botella	\$ 270.000

## WHISKY

Sello Azul	\$ 75.000
The Glenlivet	\$ 18.000
Johnnie Walker's Blanc Label	\$ 19.000
Media Botella	\$ 115.000
Botella	\$ 200.000
Johnnie Walker's Red	\$ 12.000
Botella	\$ 118.000
Buchanan's 18 Años	\$ 22.000
Botella	\$ 330.000
Buchanan's	\$ 17.000
Media Botella	\$ 113.000
Botella	\$ 195.000
Buchanan's Master	\$ 18.000
Botella	\$ 225.000
Old Parr	\$ 17.000
Media Botella	\$ 135.000
Botella	\$ 195.000

## ENTRADAS

**De las Costas Colombianas para compartir:** \$ 46.000

Ceviche de Camaron  
Ceviche de Corvina en Leche de Coco  
Arepas de Huevo  
Carimañola

**Para compartir** \$ 26.000  
Los Calamares y Langostinos con Panko

**Para compartir** \$ 22.000  
Paté de la Casa

La Sopa de Cangrejo en Leche de Coco	\$ 24.000
La Sopa de Tomate y Camarones de la Costa de Marfil	\$ 24.000
La Crema de Chócolo Dulce al Jengibre	\$ 16.500
La Sopa de Tomate y Estragón	\$ 16.000
El Gratin de Cangrejo con Champiñones Salvajes	\$ 30.000
Los Chicharrones de Langostino con Coco Especiado	\$ 24.000
El Corazón de Alcachofa con Higaditos de Pollo al Jerez	\$ 20.000
El Corazón de Alcachofa Relleno de Queso Ricotta en Salsa de Albahaca	\$ 20.000
El Tortellini con Escargot a la Hierbaluisa	\$ 19.000
La Ensalada de Uvas con Crocante de Queso Azul	\$ 19.000
La Ensalada de Peras, Nueces y Queso Azul	\$ 17.000
La Ensalada de Verdes, Aguacate y Espárragos Verdes	\$ 17.000
con Salsa Caliente de Quesos	
El Carpaccio de Pulpo con Vinagreta de Azafrán y Maracuyá	\$ 26.000
El Carpaccio de Magret de Pato con reducción de Vinagre Balsámico	\$ 32.000
El Carpaccio de Res	\$ 24.000
La Terrine de Salmón Ahumado con Salsa de Albahaca	\$ 24.000
El Ceviche de Camarones con Julianas de Mango y Cintas de Plátano	\$ 24.000
El Ceviche de Mero en Leche de Coco	\$ 22.000

Los precios incluyen el 8% del Impuesto Nacional al Consumo

Algunos de nuestros Platos Principales se pueden ordenar en porción Normal o Reducida  
Los precios incluyen el 8% del Impuesto Nacional al Consumo

## LA PASTA

Los Fettuccine con Langostinos, Champiñones con Limón, Albahaca Fresca y Aceite de Oliva	\$ 38.500	\$ 33.000
El Cabello de Ángel en la Tinta de Calamar con Calamares, Scalops y Espárragos Verdes	\$ 38.500	\$ 33.000
El Risotto con Langostinos Scalops y Champiñones	\$ 40.000	\$ 35.000
Los Sorrentinos de Remolacha Rellenos con Puré de Plátano Maduro con Salsa de Queso Azul	\$ 36.000	\$ 32.000
Los Sorrentinos Rellenos de Cangrejo a la Crema de Azafrán	\$ 40.000	\$ 35.000
Los Raviolonis Rellenos de Pollo Ahumado con Pesto de Albahaca y Pistachos	\$ 32.000	\$ 29.000
Los Tortellines Rellenos de Queso Feta, Cebollas Caramelizadas, Salsa Alfredo y Prosciutto Italiano	\$ 38.500	\$ 33.000

## PESCADOS Y MARISCOS

### Pesca del día

Con Pesto de Albahaca y Pistachos, tartar de Tomates Frescos y Secos con Anchoas	\$ 47.000	\$ 41.000
A la Catalana con Espinaca, Piñones y Pasas Amarillas	\$ 47.000	\$ 41.000
Con Salsa de Maní y Cintas de Papaya Verde	\$ 47.000	\$ 41.000
Con la Mantequilla Blanca a la Champaña	\$ 47.000	\$ 41.000
Con Salsa de Mostaza y Alcaparras	\$ 47.000	\$ 41.000

### El Steak de Salmón

Escalfado al Jengibre	\$ 47.000	\$ 41.000
Con Mantequilla de Limón y Mini Alcaparras	\$ 47.000	\$ 41.000
Las Brochetas de Langostino, Salmón y pescado fresco con la Salsa Oriental	\$ 47.000	\$ 41.000

### Langostinos

Rebosados en Queso Costeño con Reducción de Naranja y Chile Dulce	\$ 60.000
En el Curry Fresco de Jengibre y Limoncillo	\$ 60.000
Cocidos en Leche de Coco Caramelizados con Tamarindo y Jengibre	\$ 60.000

Algunos de nuestros Platos Principales se pueden ordenar en porción Normal o Reducida  
Los precios incluyen el 8% del Impuesto Nacional al Consumo

## CARNES

El Solomito en Mantequilla de Hierbas y Scargots	\$ 47.000	\$ 41.000
El Solomito a las Cuatro Pimientas	\$ 47.000	\$ 41.000
El Chateaubriand Bearnaise	\$ 47.000	\$ 41.000
El Chateaubriand Bearnaise con Chipotle y Cilantro	\$ 47.000	\$ 41.000
El Chateaubriand con Salsa Vino Tinto y Champiñones Salvajes	\$ 47.000	\$ 41.000
Los Medallones de Res con Mantequilla de Queso Azul	\$ 47.000	\$ 41.000

## AVES

Magret de Pato con Reducción de Vinagre Balsámico de Modena y Pimienta Verde	\$ 60.000	
La Pechuga de Pollo, Rellena con Mango y Apanada en Coco	\$ 39.000	\$ 35.500
La Gallinita Asada, Rellena de Arroz a las Hierbas, en la Salsa al Jerez	\$ 47.000	

## POSTRES

El Volcán de Arequipe con Helado de Vainilla	\$ 16.000
El Volcán de Chocolate con Helado de Vainilla	\$ 16.000
El Tulipan de Pasta Philo con Helado y Crema, en Salsa de Mortiño y Uchuvas	\$ 16.000
El Pie Turrón de Chocolate con Salsa de Mora y Mango	\$ 16.000
La Cream Bruleé	\$ 16.000
La Mousse de dos Curubas	\$ 16.000
El Parfait de Almendras en Coulis de Fresas	\$ 16.000
El Helado de Albahaca con Fresas al Vino Tinto	\$ 16.000
El Marqués de Chocolate con Helado de Vainilla	\$ 16.000
El Pudding de Ciruelas	\$ 16.000
El Pecan Pie con Dátiles	\$ 16.000

Late Harvest Santa Carolina, \$ 13.000 Copa  
licor recomendado para acompañar el Postre

Algunos de nuestros Platos Principales se pueden ordenar en porción Normal o Reducida  
Todos nuestros Postres, Pastas y Panes son elaborados diariamente en nuestra cocina.  
Los precios incluyen el 8% del Impuesto Nacional al Consumo