



COLOMBIANISIMO

MENÚ

OUR MEAT IS 100% NATIONAL
SUPPORTING THE COLOMBIAN INDUSTRY.

NUESTRA CARNE ES 100% NACIONAL
APOYANDO A LA INDUSTRIA COLOMBIANA.





**Antes que elija lo que le va echar al buche,
venga mano y le echo una historia**

En lo alto de las montañas de Los Santos, Santander, vivía Don Elí junto a su esposa, un hombre con raíces profundas y una descendencia Guane que corría por sus venas. Los habitantes le apodaban el Colombiano, no solo por su amor a la tierra y a las costumbres santandereanas, sino porque encarnaba el espíritu del verdadero campesino colombiano. se le veía caminando con su fiel compañero, un cabro llamado Milagro, que, a pesar de ser rebelde y testarudo, lo seguía en todas sus jornadas como un guardián leal.

el viejo Elí era un guardián de las tradiciones culinarias Guane que le habían sido transmitidas por sus ancestros, llegando a dar con recetas únicas, la carne oreada, las arepas de maíz pelao, el mute santandereano, la pepitoria y el cabro.

Se decía que el espíritu de sus ancestros estaba presente en cada bocado. los domingos mientras sus nietos, vecinos y amigos se reunían alrededor de su mesa, y con guarapo en mano don Elí compartía relatos de las montañas, de las hazañas de los Guane y de cómo el cabro Milagro lo había salvado de más de una travesura en sus caminatas por los cerros.

Cuando el viejo Elí murió, su ausencia dejó un vacío en el corazón de muchos, pero su legado estaba lejos de desvanecerse. Inspirados por su sabiduría y deseosos de mantener viva su memoria, sus nietos decidieron abrir Colombiano, un restaurante que no solo serviría sus recetas, sino que también contaría las historias que él había narrado durante tantos años. Hoy, en Colombiano, cada plato es un viaje a las raíces Guane, una experiencia que combina el sabor de las tierras santandereanas con el calor de las historias contadas alrededor del fogón.

En cada esquina del restaurante, la esencia de don Elí, Milagro su fiel cabro y su esposa siguen vivas, recordándonos que la verdadera riqueza de la comida no está solo en los ingredientes, sino en la historia que la acompaña el amor y sus raíces.

**Before choosing what you're going to eat,
come Hey mano! Keep going and I'll tell you a story.**
("hey mano" is a popular expression in Santander)

At the top of the mountains of Los Santos, Santander, lived Don Elí with his wife, a man with deep roots and a Guane heritage running through his veins. The locals called him "El Colombiano," not only because of his love for the land and the customs of Santander, but because he embodied the spirit of the true Colombian farmer. He was often seen walking with his loyal companion, a goat named Milagro, who, despite being rebellious and stubborn, followed him on all his journeys like a faithful guardian.

Old Elí was a guardian of the Guane culinary traditions passed down from his ancestors, coming up with unique recipes like carne oreada (dried beef), arepas de maíz pelao (peeled corn arepas), mute santandereano (a traditional soup), pepitoria, and goat meat. It was said that the spirit of his ancestors was present in every bite. On Sundays, as his grandchildren, neighbors, and friends gathered around his table, with guarapo (a sugarcane drink) in hand, Don Elí would share stories of the mountains, of the deeds of the Guane people, and of how Milagro the goat had saved him from more than one mischief on their walks through the hills.

When Old Elí passed away, his absence left a void in the hearts of many, but his legacy was far from fading. Inspired by his wisdom and eager to keep his memory alive, his grandchildren decided to open Colombiano, a restaurant that would not only serve his recipes but also tell the stories he had shared for so many years. Today, at Colombiano, every dish is a journey to the Guane roots, an experience that combines the flavor of Santander's lands with the warmth of the stories told around the hearth.

In every corner of the restaurant, the essence of Don Elí, Milagro his faithful goat, and his wife still lives on, reminding us that the true richness of food lies not only in the ingredients but in the history it carries, the love, and the roots.

COLOMBIANISIMO

ENTRADAS/ENTREES

PANCETA DE CERDO AL BARRIL	\$ 25.900
RELLENAS	\$ 11.900
MAZORCA CON QUESO COSTEÑO	\$ 12.900
CHORIZOS CON MELAO	\$ 17.900

TOMAHAWK
Al Barril

- AZUL
- ROJO INGÉS
- TRES CUARTOS
- BIEN COCIDA

PARRILLA/GRILL

(todo elaborado al carbon)

Acompañados de yuca al vapor con ahogado y arepa santandereana

Accompanied by yucca steamed with drowned and Santander arepa

TOMAHAWK AL BARRIL 900gr con hueso	\$ 79.000
ENTRAÑA DE RES 400gr	\$ 40.000
COMBINADITO <i>Carne oreada 150gr, sobrebarriga 150gr, chorizo coctel.</i>	\$ 49.900
PUNTA DE ANCA 300gr	\$ 44.900
BABY BEFF 250gr	\$ 46.900
CHATAS 300gr	\$ 44.900
LOMO DE CERDO 400gr	\$ 34.900
PECHUGA 300gr	\$ 32.900

COLOMBIANISIMO



MUTE
SANTANDEREANO

TÍPICOS/TYPICAL

DE MI TIERRA!

★ MUTE SANTANDEREANO COMPLETO	\$ 34.900
Acompañado de 150gr de carne fresca.	
★ MUTE	\$ 25.000
Acompañado de arroz blanco, yuca y arepa amarilla	
SOBRE BARRIGA ASADA 300gr.	\$ 39.900
Acompañada de pepitoria, yuca con hogao, arepa Santandereana.	
★ CARNE OREADA	\$ 39.900
Acompañada de pepitoria, yuca con hogao, arepa Santandereana.	
CABRITO ASADO PIERNA Y COSTILLA 400gr.	\$ 44.900
Acompañada de pepitoria, yuca con hogao, arepa Santandereana.	
DELICIAS DE MI SANTANDER	\$ 47.900
150gr de carne oreada, 200gr de cabro asado, acompañado de pepitoria, yuca con hogao, arepa santandereana.	

PICADAS

(Para compartir)

PARRILLADA MI SANTANDER	\$ 65.000
Pechuga, lomo de cerdo, carne de res, chorizo, rellena (600gr aprx) Pepitoria, papa criolla y yuca.	
PARILLADA MI COLOMBIA	\$ 115.000
Cabrito asado, carne oreada, carne fresca, pechuga, chorizo (1.200 gr aprox) Pepitoria, papa criolla, yuca la vapor, arepa amarilla.	



PESCADOS/FISH

SALMON A LA PLANCHA	\$ 44.900
SALMON EN SALSA DE CAMARONERA	\$ 59.900
TRUCHA AL AJILLO	\$ 37.900
TRUCHA EN SALSA DE CAMARONERA	\$ 44.900
MOJARRA FRITA	\$ 37.900

Acompañado de arroz de coco, patacones y aguacate

MOJARRA
frita

VEGETARIANO/VEGETARIAN

ARROZ SALTEADO CON CHAMPIÑONES
Acompañado de ensalada de aguacate, papa criolla.
\$ 33.900

HAMBURGUESAS al carbón

SECILLA	\$ 23.900
200gr Carne, jamon, queso, vegetales frescos.	
MIXTA	\$ 29.900
200gr Carne, 120 gr filete de pechuga, jamon, queso, vegetales frescos.	
DOBLE CARNE	\$ 35.900
doble carne 200gr, jamon, queso, vegetales frescos.	

INFANTIL/KIDS

NOGGETS DE POLLO	\$ 18.000
MINI PECHUGA	\$ 18.000
ACOMPÑADO DE PAPAS FRANCESA Y JUGO HIT	

POSTRES/ DESSERT

POSTRE DE TEMPORADA	\$ 12.000
---------------------	-----------

ADICIONALES/ ADDITIONAL

PAPA FRANCESA	\$ 12.000
PAPA CRIOLLA	\$ 6.000
PATACONES	\$ 8.000
AREPA AMARILLA	\$ 6.000
RELLENA	\$ 6.000
CHORIZOS 2und	\$ 10.000
ENSALDA DE AGUCATE	\$ 12.000
PEPITORIA	\$ 12.000
ARROZ BLANCO	\$ 4.000
ARROZ DE COCO	\$ 6.000
AGUCATE	\$ 6.000
YUCA AL VAPOR	\$ 5.000



COLOMBIANISIMO



BEBIDAS/DRINKS

BEBIDAS/DRINKS

JARRA LIMONADA DE PANELA	\$ 18.000
JARRA GUARAPO DE FRUTAS	\$ 18.000
JARRA DE REFAJO	\$ 22.000
SODA SIMPLE	\$ 5.000
GASEOSA PET 400	\$ 6.000
CERVEZA NACIONAL	\$ 6.000
CERVEZA IMPORTADA	\$ 10.000
TE HATSU	\$ 10.000
SODA HATSU	\$ 6.600
AGUA HATSU	\$ 6.000
AGUA CON GAS	\$ 4.500
JUGO HIT 500	\$ 5.000

VINOS/WINES

DADA	\$ 110.000
Malbec, Cabernet, Syrah (vino argentino, bodega de finca las moras) botella de 750ml	
GATO NEGRO	\$90.000
Carmenere, merlot (vino chileno) botella de 750ml	

APERITIVOS:

JARRA DE TINTO DE VERANO 1.5	\$ 60.000
COPA TINTO DE VERANO	\$ 18.000
MOJITO LULO	\$ 21.000
GIN AND TONIC	\$ 24.000
GIN AND TONIC FRUTOS AMARILLOS	\$ 26.000
SODA FLOR DE JAMAICA	\$ 13.000
SODA DE PANELA	\$ 10.000
SODA DE LULO	\$ 11.000





¡Oiga mano!

*le invitamos a que nos chismoseé
en las redes*



INSTAGRAM



TIK TOK

Horarios

VIERNES- SABADOS- DOMINGOS Y FESTIVOS
DE 8AM A 5:00PM

Medio de pago:

Efectivo
Nequi
cuenta bancaria

