



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Restaurante
1871



Menü



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Desayunos

Pancakes
de avena

Pancakes de avena y banano
acompañados de fresa, arandanos
y miel

\$20.000

Calentado

Calentado de frijoles acompañado
de huevo frito, maduritos, arepa,
chorizo y aguacate

\$25.000

Huevos
benedictinos

Huevos pochados con tocineta
caramelizada, aguacate, pan
brioche y salsa holandesa

\$19.000

Huevos al
gusto

Revueltos, fritos, omelette
acompañados de arepa, pan
tostado y quesito

\$21.000

Toppings para los huevos:
Tómate, cebolla, tocineta, maíz,
champiñón, queso, jamon,
maduritos.

Para alojamiento los desayunos incluyen:
Jugo de naranja, bebida caliente, plato
de frutas



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Desayunos

Caldo de
Costilla

con papa, cebolla larga,
cilantro y trozos de costilla

\$18.000

Bowl Madre
Tierra

Base de yogurt griego,
arándanos, fresa, banano,
semillas de chia, semillas de
girasol, semillas de calabaza,
marañón y avena en hojuelas
con toques de miel orgánica

\$32.000

Para alojamiento los desayunos incluyen:
Jugo de naranja, bebida caliente, plato
de frutas



ECO HOTEL RIO DE ORO

Para iniciar

Langostinos sobre Platano majado

Langostinos del pacifico
Colombiano crocante sobre puré
de platano maduro y verde, salsa
de guayaba con panela.

\$ 40.000

Chicharrones

Tocino barrigüero frito sobre
guacamole de la casa, cebolla
con leche de tigre y salsa base
de cítricos

\$ 33.000

Tilapia Crocante

Tilapia marinada en soja y
mostaza dijon, mayonesa
acevichada y ensaladilla de
tomate, cebolla roja con leche de
tigre y toques de hierba buena

\$ 29.000

Cóctel de marisco

Camarón y calamar en salsa
caribeña con mango tomy,
cilantro y jugo de naranja,
aguacate y cebolla puerro
crocante

\$ 37.000

Montaditos de Costilla

Carne de costilla de cerdo en
larga cocción con salsa de
tamarindo y toques de salsa soja
sobre guacamole de la casa y
patacones crocantes

\$ 29.000



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Del Huerto

| | | |
|---------------------|--|------------------|
| Ensalada César | Cogollo europeo, queso parmesano, aderezo césar y pechuga de pollo | \$ 38.000 |
| Ensalada Manila | Cogollo europeo, durazno parrillado, jamón serrano, tomate cherry rojo y amarillo, hierba buena, pomelo, reducción de balsámico, marañón, queso grana padano en laminas cortas, aceite de oliva, brotes. | \$ 40.000 |
| Ensalada Rio de Oro | Manzana verde, cogollo europeo, nuez de nogal caramelizada, queso azul, tocineta crujiente, tomate cherry y vinagreta de miel morganica | \$ 35.000 |

Sushi

| | | |
|--------------|--|------------------|
| Del rio roll | Palmito apanado, aguacate, queso crema, cebolla dulce crocante, salsa teriyaki, masago por fuera | \$ 40.000 |
| Cabullo roll | Salmón, queso crema, aguacate, platano maduro frito por fuera | \$ 42.000 |
| Manila roll | Camarón tempura, pepino, cangrejo con mayonesa de soja, ajonjolí negro, mango por fuera | \$ 40.000 |



ECO HOTEL RIO DE ORO

Pasta

Pasta carbonara con pollo

Pasta larga o corta en salsa cremosa a base de queso grana padano, mantequilla, tocineta crujiente y pechuga de pollo

\$ 40.000

Pasta de mariscos

Pasta larga o corta, cebolla roja, caldo de marisco, camaron, calamar, mejillones negros, mantequilla de ajo y brotes de albahaca

\$ 42.000

Pasta bolognesa

Pasta larga o corta en salsa de tomates horneados y carnes en larga cocción, mantequilla y queso grana padano.

\$ 40.000

Arroz

Chaufa mar y tierra

Arroz al wok con cerdo, pollo y langostinos marinados con kimchi y jengibre, vegetales, aceite de ajonjolí y salsa teriyaki

\$ 44.000

Arroz caldoso de mariscos

Arroz parborizado, cebolla roja, ajo, caldo de mariscos, arveja, queso parmesano rallado, mantequilla de ajo, camarón, calamar y mejillones negros

\$ 45.000

Risotto con salmón

Arroz arborio con emulsion de pimentones rostizados, salmón parrilla con mantequilla de tomates horneados, queso azul y toques de romero, rúgula

\$ 59.000



ECO HOTEL RIO DE ORO

Risoto Caribe

Risotto a base de coco ahumado, crema de coco y mantequilla; acompañado de camarones, pulpo, mejillones y filete de tilapia a la plancha; terminado con crocante de coco y plátano en tentación.

\$ 65.000

Risotto peperonata con pulpo

Risotto con base de pimentones ahumados, mantequilla avellanada y pasta de setas; con pulpo terminado a la plancha y alioli de ajo con cilantro; acompañado de rugula baby.

\$ 62.000

Fast food

Alitas BBQ

Alitas crocantes terminadas en salsa BBQ de lulo con mandarina y semillas de ajonjolí blanco

\$ 27.000

Hamburguesa de la casa

Receta de la casa, mezcla secreta de carnes molidas, queso cheddar tajado, portobellos en salsa cremosa, cogollo europeo, tomate, pan con toques de mantequilla de ajo y papas caseras

\$ 31.000



ECO HOTEL
RIO DE ORO

De la casa

| | | |
|------------------------------|---|-----------|
| Lomo Manila | Lomo fino de res en costra de cafe de la region, pure de ahuyama con salvia, espárragos salteados y salsa holandesa | \$ 60.000 |
| Costillas de cerdo BBQ | Costillas de cerdo en salsa BBQ de lulo con mandarina, pure de ñame con queso y ensaladilla de la casa con miel boque sapo. | \$ 50.000 |
| Pernil de pollo a la parrila | pernil de pollo marinado en kimchi sobre pure de coliflor con notas de cacao acompañado de ensaladilla de la casa y vinagre con miel boque sapo | \$ 43.000 |
| Tataki de atún | Atun sellado acompañado de salsa teriyaki sobre pure de ñame y queso, portobellos deluxe y cebolla puerro crocante | \$ 52.000 |



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Certified Angus Beef

Nuestros cortes de carne Angus importados son catalogados como los mejores del mundo

Picanha

Corte de pierna Certified Angus Beef situado en la región del anca con muy buenas características de sabor y ternura, predomina una capa de grasa encargada del intenso sabor

\$ 120.000

Entraña

Carne del músculo del diafragma de Certified Angus Beef corte de carne magra y fibrosa, ofrece un intenso sabor y jugosidad

\$ 105.000

New York

Corte de lomo ancho de Certified Angus Beef tradicional newyorkino que combina a la perfección textura y un sabor excepcional

\$ 100.000

Rib Eye

Corte ojo de lomo de Certified Angus Beef con buen porcentaje de grasa infiltrada que le proporciona una muy buena ternura jugosidad y sabor

\$ 120.000

Acompañamientos

Nota: En cualquiera de nuestros cortes puedes seleccionar 2 acompañamientos

- Fondue de maíz
- Papas rústicas
- Vegetales parrilladas
- Ensaladilla de la casa
- Pure de coliflor blanco



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Cortes Nacionales

Morrillo de la casa

Morillo de res en coccion lenta con vegetales y vino tino, terminado a la parrillay bañado en salsa demiglance; servido con mil hoja de papa y mezclum con tomates de la huerta y vinagreta con miel de la casa

\$ 52.000

T-Bone

T-Bone de res en salmuera, terminado a la parrilla y acompañado con chimichurri de tomates secos al sol y sandia.

\$ 72.000

Tomahawk de cerdo

Tomahawk de cerdo en salmuera, terminado a la parrilla con toques de marinada de chile ancho y romero, acompañado con chimichurri de tomates secos al sol y sandia

\$ 69.000

Acompañamientos

Nota: En cualquiera de nuestros cortes puedes seleccionar 2 acompañamientos

- Fondue de maíz
- Papas rústicas
- Vegetales parrilladas
- Ensaladilla de la casa
- Pure de coliflor blanco



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Menú infantil

Corn Dog

Salchicha en cubierta crocante de maíz con salsa de queso cheddar y papas fritas

\$ 22.000

Chicken Fingers

Trozos de pollo apanados, salsa miel mostaza y papas fritas

\$ 24.000

Dulce tentación

Enyucado

Espejo de salsa de piña y coco, torta caliente de yuca, coco, anís, helado de vainilla y crumble

\$ 16.000

Panal rio de oro

Mousse de mango de azúcar con miel boque de sapo, chunks de chocolate, crumble y yerba buena.

\$ 18.000

Brownie

Mezcla húmeda de chocolate con marmoleado de frutos secos y leche condensada, servido caliente, acompañado de helado de vainilla, fresas y salsa de caramelo

\$ 16.000



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Bebidas

Sodas

- Flor de Jamaica
- Liches
- Frutos rojos
- Yerba buena
- Albahaca
- Gulupa
- Tamarindo
- Lulo

\$ 14.000
Pesos cada una

Cocteles de la casa

| | | |
|---------------|---|------------------|
| Aperol Manila | (Aperol manila ron, jugo de piña, zumo de limon, almíbar, soda) | \$ 32.000 |
| Rio de oro | (Almíbar de albahaca, aguardiente, zumo de limon, tonica) | \$ 34.000 |
| Gin Citrico | (Ginebra rosada infusionada, tocineta naranja deshidratada, semillas de pimienta de olor, twist de limón) | \$ 38.000 |
| Rosarito | (Almíbar de lulo, triple sec, zumo de limon, soda, michelada de tajín con panela) | \$ 34.000 |



ECO HOTEL RIO DE ORO

| | | |
|-----------------------|--|------------------|
| Margarita de Maracuyá | tequila, triplesee de naranja, zumo de limón y almibar de maracuyá | \$ 35.000 |
| Coctel Rio | Whisky, amareto, zumo de limón, almibar de maracuya | \$ 35.000 |
| Cinnamon | Helado de Vainilla, whisky y vainilla | \$ 35.000 |
| Mojito de Gulupa | Ron blanco, hierba buena, limon, soda gulupa | \$ 32.000 |

Cocteles Tradicionales

| | | |
|-------------|---|------------------|
| Margarita | (Tequila, triple sec, zumo de limón) | \$ 30.000 |
| Piña colada | (Jugo de piña, ron blanco, crema de leche, crema de coco) | \$ 32.000 |
| Gin | (Hendrick, pepino osmotizado, rodad de limon) | \$ 38.000 |
| Mojito | (Ron blanco, hierba buena, limon, soda) | \$ 27.000 |



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Sangrias

| | |
|--------|-------------------|
| Tinto | \$ 121.000 |
| Rosada | \$ 132.000 |
| Blanca | \$ 132.000 |

Cerveza

| | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Stella artoise | \$ 8.000 | Smirnoff bot | \$13.000 |
| Club dorada | \$6.000 | Pilsen botella | \$6.000 |
| Aguila negra | \$6.000 | Club colombia botella | \$6.000 |
| Aguila lighth | \$6.000 | Soda bretaña botella | \$3.000 |
| Coronita vidrio | \$6.000 | | |
| 3 Cordilleras | \$7.000 | | |



ECO HOTEL
RIO DE ORO

Gaseosa

| | |
|------------------|----------------|
| Coca-cola 400 ml | \$4.000 |
| Colombiana | \$3.000 |
| Gaseosa postobon | \$3.000 |

Otras bebidas

| | |
|------------------------|------------------|
| Soda Hatsu | \$5.000 |
| Té Hatsu | \$8.000 |
| Redbull | \$14.000 |
| Agua cristal | \$3.000 |
| Vino lambrusco | \$80.000 |
| Champaña Jp lata | \$15.000 |
| Champaña Jp | \$85.000 |
| Ron caldas 8 años | \$120.000 |
| Aguardiente Antioqueño | \$70.000 |

Jugos

| | |
|-----------|-----------------|
| Maracuyá | |
| Fresa | |
| Mango | |
| Gulupa | |
| Guayaba | \$8.000 |
| Naranja | Cada uno |
| Mandarina | |
| Guanábana | |
| Lulo | |
| Piña | |
| Mora | |



ECO HOTEL
RIO DE ORO

*Menu
Vegetariano*





ECO HOTEL
RIO DE ORO

Para iniciar

Canastas de
plátano

Plátano, guacamole, pico de
gallo y crema agria

\$ 28.000

Ensaladas

De la casa

Cogollo europeo , tomate uva de
la huerta, tomate perla, proline,
queso azul y manzana verde

\$ 35.000

Ensalada King

Trozos de cogollo europeo, queso
granapadano, manzana verde,
aguacatete, manzana roja y
cebolla crocante de azúcar,
calabaza y semillas de girasol

\$ 40.000

Ensalada
Capresse

Ensalada italiana compuesta por
tomate, queso mozzarella, hojas
frescas de albahaca, aceite de
oliva, reduccion balsamica y
toques de oregano

\$ 32.000



ECO HOTEL RIO DE ORO

Sopas

| | | |
|---------------------|--|------------------|
| Sopa de papa y maíz | Sopa de papa, zanahoria y maíz al duxelle | \$ 25.000 |
| Cazuela de frijoles | Frijoles acompañados de ensaladilla criolla, esferas de aguacate, plátano maduro, y crocante de papa | \$ 25.000 |
| Sopa de albóndigas | Mezcla a base de vegetales para crear una buena sopa de albóndigas de falafel | \$ 25.000 |

Ceviches

| | | |
|-------------------------------|---|------------------|
| Ceviche de Gulupa y mango | Es un refrescante ceviche a base de coliflor, tomate, cebolla roja, mango y manzana verde, acompañado de chip de plátano verde. | \$ 36.000 |
| Ceviche de setas | Setas, piña, cebolla, maíz crocante, manzana roja, cilantro, leche de coco, aguacte y pimentón amarillo. | \$ 38.000 |
| Ceviche refrescante de sandia | Kiwi, sandia, marañón, mango, cebolla, fresas, chifoneada con yerba buena y crocante de plátano | \$ 40.000 |



ECO HOTEL RIO DE ORO

Papa asada

Ensaladilla de la casa, acompañada de papa asada al mejor estilo adobada, quinua cremosa y chimichurri

\$ 35.000

Sandia osmotizada

Lomo de sandia, osmotizado en vino tinto añejado, acompañado de lechuga, tomate amarillo, semillas de calabaza, tomate perla, supremas de naranja, duraznos parrillados y trozos de queso granapadano

\$ 45.000

Chuleta de Coliflor

Chuleta de coliflor asada en queso mozzarella y parmesano marinada en finas hierbas. Acompañada de pure de maiz

\$ 35.000

Pasta

Pasta thai

Pasta de arroz thai kitché, brócoli, espárragos, zanahoria, tomate Cherry, pimentón a base de aceite de ajonjolí, miel y soya

\$ 40.000

Pasta carbonara

Pasta fettuccini Monticello en salsa cremosa a base de queso grapadano, mantequilla, portobello y zanahoria crujiente

\$ 45.000

Pasta napolitana

Pasta larga o corta en salsa de tomates horneados, cebolla y ajo con finas hierbas

\$ 42.000



ECO HOTEL RIO DE ORO

Arroz

Risotto de setas

Arroz arbóreo cremoso con queso parmesano 12 meses, champiñones y queso bocconcini

\$ 46.000

Arroz verde

Arroz parbolizado, espinaca, cilantro, ajo orégano fresco, alverja, pimentón morrón y vegetales apanados

\$ 50.000

Arroz arcoíris

Arroz red velvet al wock, acompañado de, pimentón amarillo y rojo, zanahoria, zucchini verde, maíz tierno, cebolla roja, cebolla junca.

\$ 45.000

Quinoto

Quinoa, queso granapadano, tomate chonto, maíz tierno, zanahoria, mix de cebollas, pimentón rojo y cebolla frita

\$ 48.000