



EL ALTO

COCINA DE ENTORNO



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



En **El Alto Cocina Entorno** nos preocupamos por tu bienestar.

Algunos de nuestros platos pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos comunes. Por eso, te recomendamos informar a nuestro personal antes de realizar tu pedido si presentas alguna alergia o restricción alimentaria.

Nuestros productos pueden contener o estar en contacto con: gluten (trigo y derivados), presente en pizzas, algunas salsas, empanizados y postres; lácteos (leche, mantequilla, queso y crema), utilizados en pizzas, postres, salsas y algunos platos principales; huevo, presente en postres, masas, aderezos y preparaciones especiales; frutos secos (nueces, almendras, maní y otros), utilizados en algunos postres, salsas y decoraciones; pescados y mariscos, presentes en platos de pescado, algunas salsas y bases de cocina; soya y derivados, utilizados en marinados, salsas y algunos procesos de cocina; y sulfitos y alcohol, presentes en coctelería, vinos y algunas reducciones o postres.

Si presentas alguna alergia o restricción alimentaria, informa a nuestro equipo antes de realizar tu pedido.



ENTRADAS

Patacones *Acompañados de salsa criolla y salsa de la casa.* \$17.000

Queso El Alto *Queso regional fundido, acompañado de pan de arracacha y mermelada de pimentón.* \$28.000

Palomitas de Camarón *Acompañadas con salsa de la casa y crocante de arroz.* \$28.000



Longaniza El Alto *Acompañada de arepa boyacense y cascotes de limón.* \$28.000

Chicharroncitos *Acompañados de arepa blanca, hogao y cascotes de limón.* \$28.000

FUERTES

CORTES DE CARNE Y CERDO

Bife Chorizo El Alto 320 gr de carne a la parrilla
acompañado de puré cremoso o papa rústica y
ensalada. \$52.000

Churrasco 320 gr de carne a la parrilla
acompañado de puré cremoso o papa rústica y
ensalada. \$50.000

Bistec a caballo 320gr de carne a la parrilla
acompañado de puré cremoso o papa rústica y
ensalada \$55.000

Costilla de Cerdo 380 gr de Baby
back ribs en salsa BBQ de la casa
acompañado de puré cremoso o papa
rústica y ensalada. \$52.000

Tomahawk Steak 750 gr de
carne a la parrilla acompañado
de puré cremoso o papa rústica y
ensalada. \$115.000

Ribeye 320 gr de carne magra a la
parrilla acompañado de puré
cremoso o papa rústica y ensalada.
\$48.000



AVES

- Pechuga Grille** 300gr de pechuga a la parrilla acompañada de puré cremoso o papa rústica y ensalada. \$42.000
- Pechuga Criolla** 300gr de pechuga a la parrilla bañada en salsa criolla acompañada de puré cremoso o papa rústica y ensalada. \$45.000
- Pechuga en Salsa de Champiñones** 300gr de pechuga a la parrilla bañada en salsa de champiñones, acompañada de puré cremoso o papa rústica y ensalada. \$48.000
- Pechuga Gratinada El Alto** 300gr de pechuga a la parrilla gratinada en mix de quesos nacionales , acompañada de puré cremoso o papa rústica y ensalada. \$48.000

PESCADOS

- Salmón Grille** Filete de salmón a la parrilla acompañado de puré cremoso o papa rústica y ensalada. \$52.000
- Salmón Maracuyá** Filete de salmón a la parrilla bañado en salsa de maracuyá, acompañado de puré cremoso o papa rústica y ensalada. \$55.000
- Salmón El Alto** Filete de salmón a la parrilla sobre una cama de risotto cremoso, ensalada al vapor y salsa encocado de langostino. \$68.000
- Pesca del Día** Filete de róbalo a la parrilla bañado en salsa de encocado, acompañado de puré cremoso y ensalada al vapor. \$58.000
- Mojarra al Horno El Alto** Mojarra al horno acompañada de arroz blanco, patacones y ensalada. \$48.000

PASTAS

Tres Quesos Fettuccine o espagueti con julianas de pollo bañado en salsa de queso brie, mozzarella y paipa. \$48.000

Boloñesa Fettuccine o espagueti bañado en salsa boloñesa. \$48.000

Pollo Champiñones Fettuccine o espagueti bañado en salsa de pollo champiñones. \$48.000

Frutos del Mar Fettuccine o espagueti, camarones, palmitos, aros de calamar, salmón y mejillones bañados en salsa de la casa. \$54.000



Pesto Fettuccine o espagueti bañado en salsa de albahaca, queso paipa, ajo, almendras y aceite de oliva. \$48.000



Carbonara Fettuccine o espagueti bañado en salsa carbonara de la casa con panceta crocante. \$48.000



ENSALADAS

Ensalada de la Casa *Mix de lechugas del huerto, tomate, aguacate, maíz tierno, ajonjolí, cebolla roja y vinagreta de la casa.* \$32.000

Ensalada de la Casa con Pollo *Trozos de pechuga, mix de lechugas del huerto, aceituna, tomate, aguacate, maíz tierno, ajonjolí, cebolla roja y vinagreta de la casa.* \$42.000

Ensalada de la Casa con Salmón *Trozos de salmón, mix de lechugas del huerto, aceituna, tomate, aguacate, maíz tierno, ajonjolí, cebolla roja y vinagreta de la casa.* \$48.000

MENÚ INFANTIL

Pizzeta *Napolitana, hawaiana, pollo con champiñones, pepperoni o fugazza.* \$30.000

Nuggets de Pollo *Trozos de pollo apanado acompañados de puré cremoso o papa rústica.* \$30.000

Nuggets de Pescado *Trozos de róbalo apanado acompañados de puré cremoso o papa rústica.* \$34.000

Pasta *Boloñesa, tres quesos, pollo champiñones o pesto.* \$30.000

PIZZAS

(SOLO FINES DE SEMANA)

Napolitana *Mozzarella, albahaca fresca, orégano y aceite de oliva.* \$36.000

Fugazza *Mozzarella, cebolla en plumas, aceitunas y aceite de oliva.* \$36.000

Hawaiana *Mozzarella, piña en almíbar de la casa, jamón serrano y pollo.* \$36.000

Pollo Champiñones *Mozzarella, champiñones frescos y trozos de pechuga a la parrilla.* \$36.000

Tres Quesos El Alto *Pepino caramelizado al romero, queso brie, mozzarella y paipa.* \$36.000



Pepperoni *Mozzarella, y pepperoni.* \$36.000

Criolla El Alto *Mozzarella, longaniza, maíz tierno y cebolla morada.* \$38.000

POSTRES

Crème Brulée El Alto Cremoso de vainilla al mejor estilo de El Alto acompañado de frutos frescos. \$16.000

Tarta Vasca El Alto Cremosa tarta de queso horneada, un clásico irresistible. \$16.000

Pavlova Rellena de crema chantilly, salsa de frutos rojos y arándanos. \$16.000

Milhojas Finas capas de hojaldre rellenas de crema pastelera de chocolate blanco y salsa de arequipe. \$16.000



BEBIDAS

Jugo Natural en Agua <i>Mango, maracuyá, mora, piña, fresa.</i>	\$8.500
Jugo Natural en Leche <i>Mango, maracuyá, mora, fresa.</i>	\$10.500
Limonada de Hierbabuena	\$7.500
Limonada Cerezada	\$8.000
Limonada de Coco	\$9.200
Limonada Flor de Jmaica	\$9.200

SODAS

Soda de Hierbabuena	\$8.200
Soda de Frutos Rojos	\$9.200
Soda de Maracuyá	\$9.200
Soda Flor de Jamaica	\$9.200

GASEOSAS

Colombiana, Manzana, Pepsi, Seven Up	\$4.200
Coca-Cola	\$4.500
Cola & Pola	\$4.800
Ginger	\$4.500
Té Hatsu <i>Mangostino (blanco), Lychee (rosa), Limón (negro), Yuzu y Manzanilla (verde).</i>	\$8.200
Breña	\$4.500
Botella de Agua	\$3.800
Botella de Agua con Gas	\$4.500

CERVEZAS

Club Colombia <i>Dorada, Roja, Negra</i>	\$7.200
Nacional <i>Águila Light, Águila, Póker</i>	\$6.000
Corona	\$12.000
Stella Artois	\$12.000
Bruder	\$15.000

CÓCTELES

Gin Tonic Clásico	\$25.000
Gin Tonic Rosé	\$28.000
Gin Tonic Blueberry Rosemary	\$29.000
Margarita Desierto de la Candelaria	\$27.000
Margarita Pozos Azules	\$28.000
Margarita Jengibre y Miel	\$28.000
Margarita Jamaica Rosé	\$28.000
Mojito Hierbabuena	\$25.000
Mojito Maracuyá	\$27.000
Mojito Silvestre	\$28.000



CAFÉS

Americano	\$5.200
Espresso	\$4.800
Latte	\$7.200
Capuccino	\$7.900
Chocolate	\$7.200
Agua panela	\$5.200
Infusión Jengibre y Miel <i>Jengibre, cúrcuma, miel y limón.</i>	\$5.200
Infusión Silvestre <i>Limonaria, menta, mora, fresa y miel.</i>	\$5.200
Infusión Cítrica <i>Limón, maracuyá, naranja, anís y menta.</i>	\$5.200

VINOS

Santa Carolina Reservado <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rosé, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot</i>	\$68.000
1/2 Botella Cabernet Sauvignon	\$40.000
1/4 Botella Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc	\$24.000
Finca las Moras <i>Rosé, Chardonnay, Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda</i>	\$76.000
Vino Espumoso JP. Chenet 750ml	\$82.000
Vino Espumoso JP. Chenet 200ml	\$35.000
Crema de Whisky Baileys 375ml	\$58.000
Aguardiente Amarillo 375ml	\$38.000

¡TU OPINIÓN ES MUY IMPORTANTE PARA NOSOTROS!

ESPERAMOS QUE HAYAS DISFRUTADO TU EXPERIENCIA. NOS
ENCANTARÍA CONOCER TU OPINIÓN SOBRE NUESTRO
SERVICIO, LA COMIDA Y EL AMBIENTE.

**Déjanos tu calificación y comentario y ayúdanos a seguir
mejorando para ofrecerte siempre lo mejor.**



GRACIAS POR TU VISITA, ESPERAMOS VERTE
PRONTO.



EL ALTO

COCINA DE ENTORNO