



CANTOS DEL RÍO

CAÑÓN DE ANAIME - CAJAMARCA
ECO HOTEL

RESEÑA

El menú de cantos del río, está creado y diseñado con una personalidad única, estamos seguros de que nuestra carta con cada uno de sus platillos esta representanda la riqueza de nuestro departamento del Tolima, siendo está la región de Cajamarca, una de las despensas más importantes del país en diversos insumos agrícolas.

Estamos siendo pioneros en la innovación de platos, para deleitar el paladar de ustedes nuestros clientes, haciendo una apuesta gastronómica bastante interesante y competitiva.

Buscamos en lo tradicional dar un paso a la elegancia culinaria, sin dejar atrás lo ancestral, nuestras raíces, nuestra cultura y eso queremos representar en este menú.

¡Gusto, pasión y amor!

By Chef

Alejandro Aldana Ávila



CANTOS DEL RÍO





CANTOS DEL RÍO

DESAYUNO

HUEVOS AL GUSTO \$18.000

HUEVOS BENEDICTINOS \$25.000

Huevos pochados acompañados de salsa holandesa, napolitana, burrata, tocineta y pan francés.

OMELLETE MARGARITA \$19.000

Huevos omellete con tomates Cherry y hojas frescas de albahaca coronados con queso parmesano reggiano, acompañado con tostadas francesas.

CALDO DE COSTILLA DE RES \$20.000

Caldo de costilla hecho con papas de la región, acompañado de huevo pochado cremoso, costilla carnuda y arepa criolla.

WAFFLES AGRIDULCES \$16.000

Waffle artesanal hecho con masa de pan de bono, bañado ligeramente en miel de maple con migas de tocineta.

DESAYUNO INFANTIL \$18.000

2 sandwiches de queso mozzarella y jamón (cerdo o pavo) acompañado de una taza de yogur artesanal de la región.

PORCIÓN DE FRUTA ADICIONAL \$15.000

CANASTA DE PAN ADICIONAL \$15.000

ENTRADAS

CHORIZADA \$36.000

400gr de chorizo enrollado de cerdo artesanal de la región, coronado con pimentones morrones tatemadas, con láminas de queso mozzarella acompañado con chips de arracacha o papa en casco.

CEVICHE DE CHICHARRON \$30.000

350gr de panceta crocante en cubos acompañada de cebolla roja encurtida con pimentones de colores bañados con limón mandarino.

CARPACCIO DE TRUCHA \$28.000

Finas láminas de trucha fresca sobre pan baguette artesano, bañados ligeramente con aceite de oliva emulsionado con finas hierbas y vinagre balsámico, coronado con rayadura de limón.

CEVICHE DE TRUCHA \$30.000

Trozos de trucha blanca sumergidos en una leche de trigo artesanal con un toque caribeño que le aporta la leche de coco, con unas finas plumas de cebolla roja y ají dulce acompañado de granos de maíz tostado.

PLATOS FUERTES

RES

PUNTA DE ANCA \$55.000

400gr Corte Premium madurado asado a la parrilla con salsa gruesa y mix de pimienta, acompañado de papas francesas y ensalada de la casa.

CHATA CHURRASCO \$50.000

400 gr Corte Premium madurado asado a la parrilla con salsa gruesa y mix de pimienta, acompañado de papa francesas y ensalada de la casa.

FILET MIGNON \$55.000

350 gr Medallón de lomo fino albardado con tocineta ahumada, asado a la parrilla bañado en salsa stroganoff (salsa a base de crema de leche, vino tinto y champiñones portobello) acompañado de papa en casco con ensalada verde del huerto, coronado con polvo de tocino.

PICANHA CANTOS DEL RIO \$55.000

400 gr de punta de anca en cocción lenta con sus jugos y salsa ahumada con toques frutales, acompañado de pure de papa sedoso con espárragos salteados con sal gruesa.

CERDO

COSTILLA DE CERDO \$50.000

400 gr de costilla cerdo cocinado en cocción lenta y parrillado con chimichurri.

COSTILLA DE CERDO BBQ \$55.000

400 gr de costilla de cerdo cocinado en cocción lenta luego parrillada y bañada en salsa BBQ artesanal.

POLLO

PECHUGA A LA PLANCHA \$40.000

400 gr de pechuga parrillada con chimichurri, acompañado de papas francesas y ensaladas de la casa.

PECHUGA STROGANOFF \$48.000

400 gr de pechuga a la plancha coronada con láminas de queso mozzarella bañada en salsa stroganoff (salsa a base de crema de leche, vino tinto y champiñones portobello) acompañado de papas en casco y ensalada de la casa.

PLATOS FUERTES

TRUCHA A LA PLANCHA \$40.000

400gr trucha blanca tipo exportación a la plancha con aceite infusionado de finas hierbas.

TRUCHA AL AJILLO \$42.000

400gr trucha blanca tipo exportación a la plancha con mantequilla compuesta bañada en salsa ligera de ajo con perejil y queso parmesano.

TRUCHA SALSA MARINERA \$48.000

400gr trucha blanca tipo exportación a la plancha con mantequilla compuesta bañada en salsa marinera acompañada de frutos del mar.

TRUCHA FONDUE \$50.000

Trucha a la plancha bañada con una mezcla selecta de 4 quesos, coronada con miga de tocineta ahumada.

FILETE DE TRUCHA GOURMET \$50.000

Filete de trucha sofrido en mantequilla clarificada sobre una cama de vegetales salteados bañado con una salsa blanca a base de bechamel y tocineta ahumada.

CAZUELA DE MARISCOS \$65.000

Nos trajimos una parte del pacifico para estas montañas frías, donde encontraremos una deliciosa cazuela artesanal con variedad de mariscos frescos, con una salsa cremosa a base de vegetales locales frescos. (La cazuela viene acompañada de arroz blanco y patacones de plátano verde)

COMIDA RÁPIDA

HAMBURGUESA ESPECIAL \$40.000

180 gr de carne blend Premium de res queso cheddar queso mozzarella cebolla caramelizada en vino tinto y miel de maple con tocineta ahumada con un pan tipo brioche acompañado de papa en casco o francesa.

HAMBURGUESA CANTOS DEL RIO \$40.000

180 gr de carne 100% de trucha apanada, acompañada de un pan brioche, verduras frescas, queso crema para darle un toque refrescante.

PERRO CALIENTE ESPECIAL \$25.000

Pan artesanal tipo brioche salchicha americana queso cheddar queso mozzarella bañado en salsa de pollo y champiñones acompañado de papa en casco o papas a la francesa.

SALCHIPAPA CANTOS DEL RIO \$30.000

Un boom de sabor, papa en casco acompañada de salchicha americana, pollo desmechado, carne desmechada, bañada en salsa de queso cheddar, tocineta crocante y coronada con cebolla encurtida

NUGGETS DE POLLO \$25.000

Nuggets de pollo con 200 gramos de papa a la francesa, acompañados con salsa de la casa.

ADICIONALES PLATOS FUERTES

PATACONES	\$8.000	PAPAS EN CASCO	\$8.000	ENSALADA DE LA CASA	\$10.000
ARROZ	\$8.000	PAPA EN CASCO	\$8.000	CHIPS DE ARRACACHA	\$9.000

PIZZA

PIZZA PORTOBELLO \$40.000

Masa madurada y delgada con salsa blanca, champiñones portobello, pollo desmechado y queso mozzarella.

PIZZA PEPPERONI \$40.000

Masa madurada y delgada con salsa pomodoro, queso mozzarella y el original pepperoni.

PIZZA PORK BELLY \$40.000

Masa madurada y delgada, con salsa pomodoro, queso mozzarella, vegetales frescos y una deliciosa panceta confitada en cerveza artesanal.

PIZZA DE VERANO \$38.000

Masa madurada y delgada con salsa pomodoro, tomates secos, albahaca y burritas de búfala, con un toque de miel artesanal ligeramente picante.



CANTOS DEL RÍO

TACOS

BEBIDAS

TACOS X3 DE BIRRIA

Deliciosa costilla de res en cocción lenta por varias horas.

\$25.000

TACOS X3 COCHINITA PIBIL

Deliciosa carne de cerdo al estilo pibil con cebolla encurtida.

\$26.000

TACOS X3 CAPECHANOS

Deliciosa panceta de cerdo confitada y cocinada por varias horas para tener un sabor único.

\$26.000

CREPES

CREPE STROGANOFF

Delicioso crepe salado con salsa stroganoff con lomito de res, champiñones portobello y queso mozzarella.

\$40.000

CREPE MEXICANO

Delicioso crepe salado con salsa mexicana, carne molida, jalapeños, maíz tierno, lechuga fresca, crema agria y aguacate parrillado.

\$40.000

CREPE DE VERANO

Delicioso crepe salado con salsa pomodoro, burratas, tomates secos y albahaca.

\$38.000

LIMONADAS

NATURAL | PANELA | YERBABUENA

\$10.000

CEREZADA

\$12.000

COCO | MANGO BICHE

\$15.000

SODIFICADAS

MARACUYÁ | FRUTOS ROJOS | FRUTOS AMARILLOS

\$23.000

GASEOSAS

COCA COLA | GINGER | SODA

\$6.000

JUGOS NATURALES

MANDARINA | GUANÁBANA | MORA | MARACUYÁ | FRESA | MANGO (EN LECHE)

\$12.000

LULO | GUANÁBANA | MORA | MARACUYÁ | FRESA | MANGO | NARANJA (EN AGUA)

\$10.000

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA DORADA

\$12.000

CORONA

\$15.000

SANGRIA

VINO TINTO

\$155.000

VINO BLANCO

\$165.000

VINO ROSADO

\$165.000

POSTRES

WAFFLE DE FUTROS ROJOS

Delicioso waffle artesanal salado bañado en una reducción de frutos rojos coronado con helado de vainilla.

\$25.000

WAFFLE DE FRUTOS AMARILLOS

Delicioso waffle artesanal salado bañado en una reducción de frutos amarillos coronado con helado de vainilla.

\$25.000

WAFFLE DE NUTELLA

Delicioso waffle artesanal salado bañado en crema de avellanas, acompañado de banano y trozos de almendras coronado con helado de vainilla.

\$25.000



