

Kilómetro 21,  
Vía La Cordialidad

☎ 358 2271 - 📞 317 501 1076

[villazunilda.com](http://villazunilda.com)

# villa ZUNILDA

restaurante campestre

📍 @VillaZunilda

## NUESTRO MENÚ

### Entradas

#### PICADA CAMPESTRE •» \$48.000

Mixtura de res, cerdo, pollo y chorizo, parrillados al carbón, salteados, acompañados con yuca y patacones de nuestro cultivo.

#### CHICHARRONCITOS •» \$18.000

Trocillo de tocino carnudo, ahumados y freídos acompañados con bollo limpio.

#### COCTEL DE CAMARONES •» \$18.000

El mejor de los clásicos, en nuestra famosa salsa golf.

#### PICADA DE CHORIZOS •» \$18.000

Chorizos artesanales, hechos por doña Zunilda acompañado con bollo limpio.

#### PATRONES DE LA CASA •» \$8.000

Canastillas de plátanos verdes, cosechados en nuestro cultivo, cubiertos en hogao criollo y gratin de parmesano

#### CANASTILLAS DE ROPA VIEJA •» \$13.000

Elaboradas de plátanos semimaduros, cosechados en nuestro cultivo, rellenas de ropa vieja con espuma de aguacate y sour cream.

#### CANASTILLAS DE CAMARONES •» \$15.000

Elaboradas de plátanos semimaduros, cosechados en nuestro cultivo, rellenas de camarones en salsa golf y espuma de aguacate.

### Parillada Nacional

#### CHURRASCO DE RES •» \$34.000

Chata madurada por 30 días, asada al carbón de leña, acompañada de papas a la francesa.

#### CHURRASCO DE CERDO AL CHIMI •» \$32.000

Jugoso corte del lomo de cerdo, asado al carbón de leña, bañado en chimichurri, acompañado de papas a la francesa.

#### PUNTA GORDA •» \$32.000

Corte de la punta del anca, madurado por 30 días, asado al carbón de leña, acompañado con papa cocida o yuca.

#### COSTILLITAS DE CERDO BBQ •» \$34.000

Tierna sensación en cada mordisco, ahumadas y parrilladas acompañadas con yuca cosechada en nuestra finca.

#### SOBREBARRIGA CRIOLLA •» \$32.000

Matambre ahumado y marcado en parrilla, bañado en nuestro hogao, acompañada con yuca cosechada en nuestra finca.

#### PECHUGA A LA PARRILLA •» \$28.000

Supremas de pollo, asadas al carbón, acompañadas con papas a la francesa.

#### BABY BEEF •» \$35.000

Lomo fino, madurado, asado al carbón de leña, acompañado con papa cocida.

#### PARRILLADA DE LA FINCA •» \$39.000

Lomo de res, pechuga, cerdo y chorizo acompañado de yuca o papa y madurito.

#### PARRILLADA EXPRESS •» \$32.000

Cortes seleccionados de res pollo y chorizo, acompañados de yuca o papa y madurito.

### Cortes internacionales

#### T-BONE STEAK •» \$45.000

Corte de la res en forma de T; reúne la jugosidad e intenso sabor del bife, con la extrema ternez del solomillo. Parrillado al carbón.

#### CHULETÓN DE RES •» \$45.000

O Bife de Costilla, corte con hueso, de la parte alta del costillar, reúne intenso sabor y extrema jugosidad, madurado por 30 días. Parrillado al carbón 500grs.

#### BIFE CHORIZO •» \$45.000

Intenso sabor, jugosidad y ternez. Madurado por 30 días, parrillado al carbón.

#### RES TOMAHAWK •» \$49.000

Maravilla tu paladar; grueso filete unido a la costilla, su buen marmoleo le confiere un exquisito sabor y jugosidad extrema. Madurado por 30 días, lentamente parrillado en leños de naranja.

#### CARRÉ DE CERDO •» \$35.000

Costillar de tocino ahumado, lentamente parrillado en leños de naranja.

#### HAMBURGUESA DOÑA ZUNI •» \$ 25.900

250 gramos de la mejor carne de res, vegetales frescos y salsas de la casa.

\* TODOS LOS CORTES INTERNACIONALES VIENEN ACOMPAÑADOS CON YUCA COSECHADA EN NUESTRA FINCA.

\*TODOS NUESTROS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS POR ENSALADAS

PARRILLADA DE LA FINCA

CARRÉ DE CERDO

De  
nuestro campo.  
a tu mesa

# Pescados y Mariscos

## PESCA DEL DÍA >>>

Frito o bañado en zumo de limón, acompañado con arroz de coco, ensalada y patacones de nuestro cultivo.

## PESCA DEL DÍA A LA MARINERA >>>

Bañado en bisquet de mariscos frescos, acompañado de arroz con coco, ensalada y patacones de nuestro cultivo.

## FILETE DE RÓBALO A LA MARINERA >>> \$46.000

Bañado en bisquet de mariscos frescos, acompañado de arroz con coco, ensalada y patacones de nuestro cultivo.

## SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS >>> \$35.000

En camita de puré de yuca y ensalada.

## FILETE DE RÓBALO EN SALSA HUANCAINA >>> \$40.000

Al mejor estilo peruano en camita de puré de yuca y vegetales.

## MOJARRA ROJA >>> \$33.000

Mojarra roja, freída, acompañada de arroz con coco, ensalada y patacones de nuestro cultivo.

## MEDALLONES DE SIERRA >>> \$32.000

Wahoo fresco, freído, acompañado de arroz con coco, ensalada y patacones de nuestro cultivo.

## SIERRA A LA MARINERA O EN SALSA HUANCAINA >>> \$39.000

Wahoo fresco, freído, bañado en bisquet de mariscos, acompañado de arroz con coco, ensalada y patacones de nuestro cultivo.

## CAZUELA DE MARISCOS >>> \$ 35.000

Bisquet de mariscos frescos, gratinados, acompañado de arroz con coco, ensalada y patacones de nuestro cultivo.

## ARROZ DE CAMARONES >>> \$33.000

Bisquet de camarones y vegetales salteados.

## ARROZ DE MARISCOS >>> \$ 33.000

Bisquet de mariscos y vegetales salteados.

# Platos típicos

## MOTESITO >>> \$ 14.000

A la tradicional receta de las sabanas de sucre, le añadimos un exquisito gratinado de Paipa.

## CALDILLO DE PESCADO >>> \$ 16.000

Caldillo fresco de pescados blancos de nuestro mar.

## SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA >>> \$ 25.000

¡Criolla de verdad!, Hecho en leña (del día y se agotan, pregunte a su mesero)

COSTILLITAS DE CERDO BBQ

# MENÚ INFANTIL

## NUGGETS DE POLLO >>>

## MINI PECHUGA >>>

## NIDO DE POLLO >>>

## VAQUERITO >>>

## Bebidas

GASEOSAS  
» \$4.500

GATORADE  
» \$6.000

AGUA  
» \$4.500

MR. TEA  
» \$4.500

NUESTRO JUGO DE COROZO  
» \$6.000

JUGOS NATURALES  
» \$7.000

LIMONADA FRAPPÉ  
» \$7.000

LIMONADA CEREZADA  
» \$8.000

LIMONADA DE COCO  
» \$9.000

JARRA DE COROZO  
» \$20.000

JARRA DE AGUA DE PANELA  
» \$14.000

JARRA DE LIMONADA  
» \$16.000

## Licores

OLD PARR 750 ml  
» \$200.000

OLD PARR 500 ml  
» \$160.000

BUCHANAN'S  
» \$220.000

ANTIOQUEÑO 750 ml  
» \$75.000

ANTIOQUEÑO 375 ml  
» \$50.000

RON MEDELLÍN 750 ml  
» \$95.000

RON MEDELLÍN 375 ml  
» \$60.000

RON VIEJO DE CALDAS 750 ml  
» \$80.000

RON VIEJO DE CALDAS 375 ml  
» \$45.000

SERVICIO DE MICHELADAS  
» \$2.000



LIMONADA DE COCO

## Cocteles

TODOS LOS COCTELES POR  
\$15.000

MOJITO - PIÑA COLADA - MARGARITA  
MARGARITA DE FRUTAS - DAIQUIRÍ  
CUBALIBRE - CAIPIRINHA - DAMA ROSADA

## Cervezas

CORONA  
» \$9.000

CORONITA  
» \$4.500

SOL  
» \$4.000

COSTEÑITA  
» \$4.000

MILLER LIGHT  
» \$4.500

ÁGUILA LIGHT  
» \$5.000

ÁGUILA ORIGINAL  
» \$5.000

CLUB COLOMBIA  
» \$6.000

REDD'S  
» \$6.000

SMIRNOFF ICE  
» \$9.000

