



Revelaciones

RESTAURANTE

 @revelaciones_restaurant
 @hotelbrisasdelnus

DESAYUNOS BRUNCH'S

Nuestros huevos van acompañados de arepa, queso y bebida caliente

\$17.000

HUEVOS RANCHEROS
HUEVOS PERICOS
HUEVOS CACEROLA

HUEVOS BENEDICTINOS

\$25.000

Tostada francesa, huevo, tocineta, queso cheddar, fruta y bebida caliente.

DESAYUNO AMERICANO

\$25,000

Huevos al gusto, fruta con cereal, queso, arepa, pan y bebida caliente

TOSTADAS FRANCESAS

\$25,000

Fruta, miel, pan de la casa y bebida caliente.

REVELACIONES

\$25,000

Huevos al gusto Pancake, Fruta, miel y bebida caliente.

BEBIDAS CALIENTES:

- CAPUCHINO: **\$6.000**
- CHOCOLATE AGUA: **\$5.000**
- CHOCOLATE LECHE: **\$6.000**
- CAFE SUAVE: **\$3.000**
- CAFE FUERTE: **\$3.500**
- CAFE EN LECHE: **\$4.000**
- AROMATICA DE BOLSA: **\$3.000**
- AROMATICA DE FRUTOS ROJOS: **\$7.000**
- AROMATICA DE FRUTOS AMARILLAS: **\$7.000**



DESAYUNOS BRUNCH'S

CEREALES:

PARFAIT DE YOGURT Y ARANDANOS

\$17,000

Yogurt, acompañado con granola, frutas y salsa de mora acompañado con granola, frutas y salsa de mora.

MIX DE FRUTA

\$7,000

MENÚ INFANTIL:

SALCHIPAPA JUNIOR

\$20,000

Croquetas de carita feliz con salchicha y jugo de caja.

SANDWICH DE MICKEY

\$20,000

Jamón, queso y jugo de caja.

MEDIA PORCIÓN DE PASTA

\$20,000

Con jugo de caja.



ENTRADAS

PATACÓN DE LA CASA

\$23,000

6 Crujiente Patacones con hogao de la casa.

SUPER CHICHARRONCITOS

\$25,000

Crujientes chicharroncitos, acompañados de arepas.

CEVICHE DE CAMARONES

\$30,000

Camarones frescos, cebolla, salsas y limón.

CHICHARRONCITOS ACEVICHADOS

\$25,000

Crujientes chicharroncitos con cebolla y salsa de la casa.

BRUSCHETTAS A LA CAPRESSE

\$20,000

Pan tostado (de la casa), mozzarella, tomate y pesto.

PICKERS DIA

\$20,000

Para compartir

VOLCAN DE NACHOS

\$35,000

Pico de gallo, frijol refrito, carne, guacamole, bañados en queso cheddar .

COMPARTIR MEDIANO

\$65,000

Chorizo, carne, cerdo, 4 Alitas, chicharron, salchicha, papa francesa, arepa y tomate

COMPARTIR FAMILIA

\$100,000

Chorizo, Carne 250g, Cerdo 200gr, 6 Alitas, chicharron mix de papas.



ITALIANO PASTAS

TODAS NUESTRAS PASTAS ACOMPAÑADAS DE ENSALADA Y PAN.

PASTA LARGA

SPAGHETTI. \$25.000

FETUCCINE. \$25.000

PASTA CON CAMARONES \$45.000

PASTA RELLENA

TORTELLINE ESPINACA Y QUESO. \$30.000

TORTELLINE DE CHAMPIÑON. \$30.000

SALSAS

POMODORO

ALFREDO

PESTO

NAPOLITANA

ADICIONALES

CARBONARA \$8.000

BOLOÑESA \$8.000

LASAGNA

LASAGNA MIXTA

\$33.000

Láminas de pasta, gratinadas de mozzarella y parmesano, rellenas de carne y pollo.

LASAGNA POLLO CHAMPIÑÓN

\$33.000

Láminas de pasta, gratinadas de mozzarella y parmesano, rellenas de pollo y champiñón.

LASAGNA BOLOÑESA

\$33.000

Láminas de pasta, gratinadas mozzarella y parmesano, rellenas de carne y salsa napolitana.



ARMA TU PLATO

PROTEÍNA:

- Punta de Anca
- Churrasco
- Chuleta de cerdo
- Solomito
- Costillas BBQ
- Salmón

PASTA:

- Spaghetti
- Fettuccine
- Penne

SALSA:

- Pomodoro
- Alfredo
- Bolognesa

- Escoge cualquiera de estas opciones con carne y pasta. **\$60.000.**
- Escoge cualquiera de estas opciones con carne y tortelin **\$63.000.**
- Escoge cualquiera de estas opciones con salmon y pasta. **\$65.000.**
- Escoge cualquiera de estas opciones con salmon y torteline. **\$65.000.**

PIZZA _{x8 Porciones}

POLLO CON CHAMPIÑONES

\$40.000

RANCHERA

\$40.000

MADURADOS(SALAMI Y PEPERONI)

\$40.000

HAWAIANA

\$40.000

JAMON Y QUESO

\$40.000

PEPERONI

\$40.000

CHAMPIÑONES

\$40.000

PIZZA DEL DÍA

\$40.000



CREPES

CREPE POLLO CHAMPIÑONES

\$40,000

Crepe con pollo y champiñones.

CREPE BOLOGNESA

\$40,000

Crepe con carne en salsa napolitana.

CREPE DE ATÚN

\$40,000

Crepe con atun, lechuga y salsa de la casa.

CREPE DE CAMARONES

\$50,000

Crepe con camarones, Champiñon y salsa de la casa.

CREPE POLLO Y QUESO

\$40,000

Crepe con pollo y salsa de queso.

CREPE MEXICANO

\$40,000

Bolognesa, queso rayado, pico de gallo, jalapeños, crema agria, guacamole, lechuga y nachos.

CREPE LOMO PIMIENTA

\$50,000

Solomo redondo bañado en salsa de pimienta.



POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE

\$8,000

Biscocho esponjoso de chocolate.

DIVORCIO

\$13,000

Queso doble crema, salsa de mora y arequipe.

BROWNIE CALIENTE CON HELADO

\$13,000

Brownie caliente con helado de vainilla.

POSTRE DEL DÍA

WAFFLE

NUTELLA Y FRESA

\$25,000

Nutela, helado de vainilla y fresa.

AREQUIPE

\$25,000

Helado de vainilla, arequipe.

FRUTOS DEL BOSQUE

\$25,000

Frutos rojos, helado.

CHOCOLATE

\$25,000

Helado de chocolate, cobertura.

SENCILLO CON HELADO

\$20,000

Helado de vainilla.



CARNE DE LA PARRILLA

PUNTA DE ANCA

\$50,000

Punta de anca a la parrilla, acompañado de papa y ensalada.

CHURRASCO

\$50,000

Corte en su maduración a la parrilla, acompañado papa y ensalada.

SOLOMITO

\$50,000

Corte Solomito, acompañado de papas y ensalada.

COSTILLAS BBQ

\$55,000

Jugosas Costillas (500gr) aprox. Bañadas en Salsa BBQ, acompañado de papas y ensalada.

CHULETA DE CERDO

\$45,000

Corte del lomo y costilla Corte de chicharron con acompañado papa y ensalada.

FILETE DE CHICHARRÓN

\$40,000

Corte de chicharron acompañado papa y ensalada.

T - BONE Desde 400 grs a 900 grs

CORTE PREMIUM DEL DÍA

POLLO

FILETE DE PECHUGA

\$40,000

Corte de pechuga a la parrilla acompañado de ensalada en vinagreta y papas.

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$50,000

Filete de pechuga a la parrilla bañado en salsa de champiñones acompañado de ensalada en vinagreta y papas.



PESCADOS

ROBALO VALESKA

\$50,000

Filete de Robalo Blanco con Camarones Champiñones salsa de la casa y parmesano.

CAZUELA DE MARISCOS

\$70,000

Acompañada de patacón y ensalada.

CAMARONES GRATINADOS

\$60,000

Camarones Gratinados en salsa de la casa con queso Mosarela y Parmesano gratinado.

SALMON

\$55,000

Corte de salmon a la plancha con ensalada y croquetas de papa.

DE LA CASA:

CARNE EN BISTEC

\$55,000

Corte de solomito con huevo frito bañado en salsa de cebolla y tomate al vino acompañados con ensalada y papa de la casa

PULPO SALTEADO

\$70,000

Tentaculos de pulpo salteados en aceite de oliva y chimichurri, acompañado pure de papa.



HAMBURGUESAS

Nuestras Hamburguesas van acompañadas de papa Francesa o Rustica.

HAMBURGUESA TRADICIONAL

\$20,000

Jugosa carne de res, tomate, cebolla, tocineta, lechuga, queso.

HAMBURGUESA REVELACIÓN

\$35,000

Carne en Trozos, queso cheddar, tocineta, lechuga y tomate.

HAMBURGUESA BAÑADA EN CHEDDAR

\$35,000

Jugosa carne, queso cheddar, tocineta, lechuga y tomate.

REVELACIÓN DOBLE CARNE

\$38,000

Jugosa carne de res, tomate, cebolla, lechuga, tocineta y queso cheddar.

REVELACIÓN SALSA DE CHAMPIÑÓN

\$35,000

Jugosa carne de res, tomate, tocineta, cebolla, lechuga y queso.



MAZORCADAS

MAZORCADA

\$23,000

Papa francesa, maiz tierno, tocineta y salchicha ranchera.

MAZORCADA REVELACION

\$30,000

Maiz, carne, cerdo, chorizo y papa ripio gratinada.

ALITAS

- 6 ALITAS + 1 SALSA + PAPA FRANCESA O RUSTICA **\$20.000**
- 12 ALITAS + 2 SALSAS + PAPAS FRANCESA O RUSTICA **\$39.000**
- 18 ALITAS + 2 SALSAS + PAPA FRANCESA O RUSTICA **\$58.000**
- 24 ALITAS + 2 SALSAS + PAPA FRANCESA O RUSTICA **\$75.000**

SALCHIPAPA

SALCHIPAPA REVELACIÓN

\$30,000

Carne, carne de cerdo y chorizo guacamole y salsas de la casa.

SALCHIPAPA

\$20,000

Salchicha tradicional salsas y huevos de codornis.

CHORIZO PREMIUM

\$25,000

Chorizo de cerdo Papas francesa y ensalada.



BEBIDAS

GASEOSAS

- COCA COLA • \$5.000
- COCA COLA ZERO, SPRITE, QUATRO • \$5.000
- MANZANA, COLOMBIANA, PREMIO, UVA • \$5.000
- COCA COLA LITRO Y CUARTO • \$9.000
- SODA, COOL DRINK • \$5.500
- AGUA • \$3.000
- HATSU SODA • \$7.000
- HATSU • \$9.000

JUGOS

LECHE

AGUA

- LULO • \$9.000 • \$7.000
- MORA • \$9.000 • \$7.000
- MANGO • \$9.000 • \$7.000
- FRESA • \$9.000 • \$7.000
- LIMONADA NATURAL • \$9.000 • \$7.000
- MARACUYA • \$9.000 • \$7.000
- PIÑA • \$9.000 • \$7.000

JUGO HIT CAJA

- \$3.000

JUGO VALLE CAJA

- \$3.000

CERVEZAS

- CLUB COLOMBIA • \$7.000
- AGUILA, AGUILA LIGHT, POKER Y PILSEN • \$6.000
- CORONA • \$9.000
- COSTEÑITA • \$6.000
- STELLA ARTOIS • \$9.000

OTRAS BEBIDAS

- SMIRNOFF • \$12.000
- SMIRNOFF MANZANA • \$12.000
- BEBIDAS ENERGIZANTES • \$8.000
- ELECTROLIT • \$12.000

SANGRIA

- NARANJA Y FRUTOS • \$70.000



LICORES



WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS
OLD PARR 12 AÑOS

\$25.000
\$20.000

\$150.000
\$145.000

\$200.000
\$195.000

RON

VIEJO DE CALDAS ESENCIAL
VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO
VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL

\$11.000
\$12.000
\$10.000

\$40.000
\$90.000
\$75.000

\$70.000
\$140.000
\$115.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO TAPA VERDE
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL
ANTIOQUEÑO ROJO
AGUARDIENTE ROSADO

\$6.000
\$6.000
\$6.000

\$45.000
\$45.000
\$45.000

\$85.000
\$90.000
\$85.000
\$110.000

CREMA DE WHISKY

BAILEYS
CREMA DE RON CALDAS

\$11.000

\$70.000

\$110.000
\$110.000

VINOTINTO

ROSALEDA RESERVADO
FINCA LAS MORAS
GATO NEGRO (MERLOT)

\$50.000
\$80.000
\$70.000

VINO CALIENTE

COPA DE VINO CALIENTE.

\$20.000

VINO BLANCO

SANTA RITA 120 RESERVADO
ROSALEDA (SAUVIGNON BLANC)
GATO NEGRO (SAUVIGNON BLANC)
GATO NEGRO (ROSE).

\$120.000
\$45.000
\$70.000
\$70.000

VINO ESPUMOSO

JP CHENET ICE EDITION (BLANCO)
JP CHENET ICE EDITION (ROSADO).

\$55.000
\$55.000

\$110.000
\$110.000



CÓCTELES

- MOJITO • \$25.000
- ORGASMO • \$25.000
- (AMARETO, BAILES Y VINO DE CAFE)
- MARGARITA (TEQUILA, TRIPLE SEC) • \$25.000
- SMIRNOF FRESA • \$25.000
- DAIQUIRI (GINEBRA Y TONICA) • \$25.000
- CABEZA DE JABALI • \$25.000
- (VODKA, GINEBRA, RON, TEKILA)
- SANGRIA (COPA) • \$25.000
- BAILEYS DE OREO • \$25.000

SODAS SABORIZADAS

- SODA FLOR DE JAMAICA • \$10.000
- SODA FRUTOS ROJOS • \$10.000
- SODA MANGO BICHE • \$10.000
- SODA DE CEREZA • \$10.000
- SODA DE TAMARINDO • \$10.000

MICHELADAS

- MICHE CUATRO • \$8.000
- SODA MICHELADA • \$8.000
- CERVEZA MICHELADA • \$10.000
- (AGUILA, COSTEÑA, PILSEN, POKER)
- CORONA MICHELADA • \$12.000
- HATSU MICHELADA • \$12.000
- CLUB MICHELADA • \$11.000





 @revelaciones_restaurant
 @hotelbrisasdelnus