MIRADOR DE

LA JUNGLA

·PARRILLA & RESTAURANTE·

MENÚ

BEBIDAS

BEBIDAS

Chocolate oscuro	**$6.500**
Chocolate en leche	**$7.600**
Café en leche	**$6.500**
Milo frío 14 onz	**$9.900**
Milo caliente 9 onz	**$9.900**
Café (tinto)	**$2.000**
Mazamorra	**$9.900**
Aguapanela	**$6.500**
Guandolo	**$6.500**

JUGOS NATURALES

En agua	**$8.900**
En leche	**$9.900**

Mora, mango, guanábana, fresa, tamarindo, mandarina y maracuyá

LIMONADAS

Natural	**$8.900**
Coco	**$10.900**
Hierbabuena	**$10.900**
Cereza	**$10.900**
Lychee	**$10.900**
Mango biche	**$10.900**
Jarra de limonada (4 vasos aprox)	**$28.900**



SODAS — $11.900

- Frutos rojos
- Maracuyá
- Carambolo
- Tamarindo
- Tropical

CERVEZAS



Corona 355ml	**$12.900**	Pilsen	**$8.800**
Club Colombia dorada	**$9.900**	Costeñita	**$8.800**
Aguila tradicional	**$8.800**	Stella Artois	**$12.000**
Aguila light	**$8.800**	Jarra de refajo	**$38.900**

COCTELES

	Copa	Jarra
MIMOSA	**$29.900**	**$79.900**

Burbujeante combinación de espumoso y jugo de naranja fresco

LA VENUS **$39.500**

Vodka, ginger ale, limón y hierbabuena

MOJITO JUNGLA **$38.000**

Ron blanco, soda, hierbabuena, carambolo y limón

GIN & TONIC **$38.000**

Ginebra, pepino, limón, hielo y agua tónica

NIDO DE LA JUNGLA **$40.900**

Tamarindo, ron, soda, limón y aguardiente

	Personal	Jarra
ROSADO DE VERANO (SPRITZ)	**$36.900**	**$99.900**

Refrescante bebida a base de vino rose con notas acerezadas y ginebra





MARGARITA TRADICIONAL **$35.000**

Tequila, zumo de limón y sal

MARGARITA SABORIZADA **$38.000**

Maracuyá, tamarindo o mango biche

Tequila, zumo de limón, sal, Tajín y rodaja de limón

	Personal	Jarra
SÁGRIA LA JUNGLA	**$28.900**	**$99.900**

COCTELES

COLIBRÍ **$42.000**

Mezcla tropical de ron con almíbar de piña y albahaca, zumo de limón fresco y el toque burbujeante de sparkling de manzana. Refrescante y herbal

GUACAMAYA **$42.000**

Base de tequila combinada con puré de sandía, zumo de limón y soda sparkling de toronja. Cítrico, frutal y ligero



TURPIAL **$42.000**

Tequila frapeado con dulce puré de mango maduro y limón, decorado con láminas de mango y un toque de tajín. Tropical, denso y picante

VUELOS DEL MIRADOR **$42.000**

Ginebra con almíbar de lychee, vino espumoso y el perfil cítrico de la sparkling de toronja. Elegante, efervescente y aromático

DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos contienen lácteos

CALENTAO

SENCILLO **$26.900**

Acompañado de arepa, quesito y huevos al gusto

ESPECIAL **$32.900**

Acompañado de res, cerdo, chorizo, morcilla o chicharrón, arepa, quesito y huevos al gusto



AREPA DE CHOCOLO CON QUESITO **$14.900**

HUEVOS EN CACEROLA **$20.900**

Acompañados de arepa y quesito

HUEVOS AL GUSTO **$20.900**

Con o sin aliños, arepa y quesito

HUEVOS AL GUSTO ESPECIAL **$27.900**

Huevos con o sin aliños + arepa con quesito, acompañados de una de las siguientes proteinas: cerdo, res, chorizo, morcilla, chicharrón, jamón, salchicha ranchera

AREPA CON CHORIZO **$25.900**

Chorizo de 250gr acompañado de arepa y quesito

PANDEQUESO **$7.500**

PASTEL DE POLLO **$8.900**

EMPANADA RANCHERA **$7.900**

Con papa, guiso y salchicha ranchera





MIGAO **$28.000**

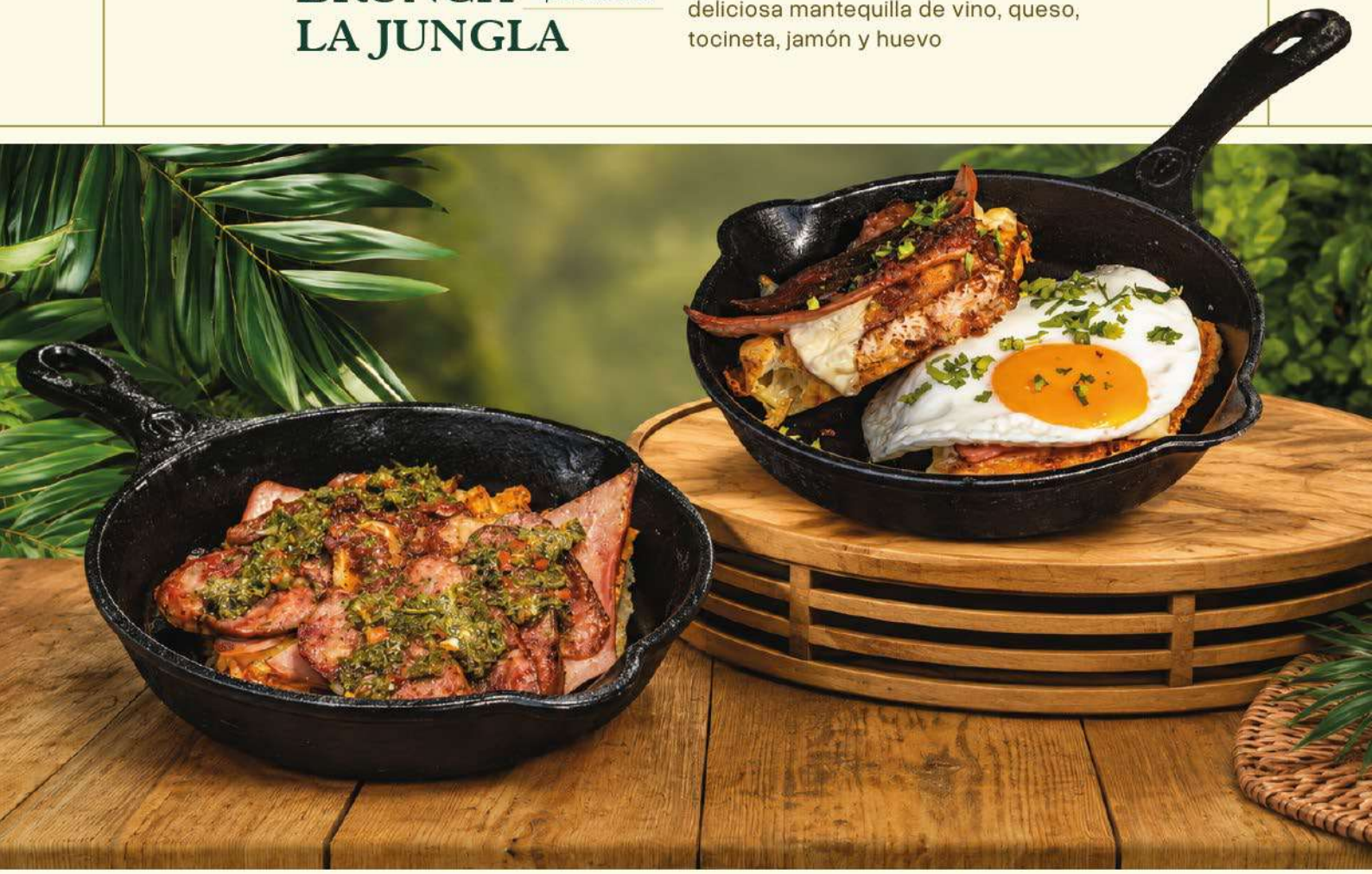
Delicioso chocolate de la abuela acompañado de parva desmenuzada casera y quesito

BRUNCH

Todos nuestros brunch contienen lácteos

BRUNCH LA JUNGLA
$28.900

Waffle de pandebono con una deliciosa mantequilla de vino, queso, tocineta, jamón y huevo



CHORIWAFFLE
$28.900

Waffle de pandebono con chorizo, jamón y queso y chimichurri. Endulzado con miel y decorado con cebolla puerro

MEDIAS LUNAS

Todas nuestras medias lunas contienen lácteos y gluten

SERRANA $28.900

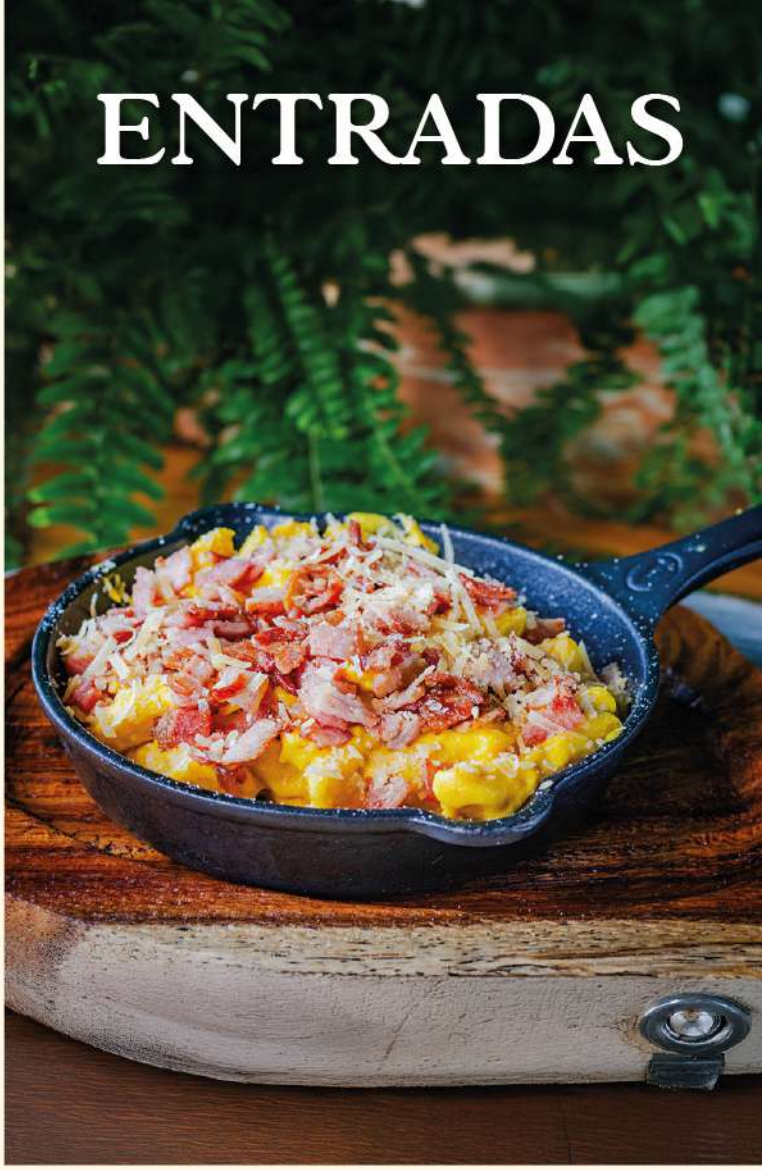
Rellena con una base de queso crema y lechuga, láminas de jamón serrano y queso parmesano, bañada en mesa con vinagre balsámico

SÚPER ESPECIAL $28.900

Rellena con jamón, queso mozzarella, queso amarillo y huevo frito, acompañada de queso crema



ENTRADAS



CROQUETAS DE MORRILLO **$27.900**

3 croquetas apanadas rellenas de queso, servidas en una base de queso crema, bañadas en salsa de melao y acompañada de salsa de la casa

QUESO ASADO **$20.800**

Bañado con mermelada de uchuva y carambolo

QUESO CROCANTE **$20.800**

4 cubos de queso apanados acompañados de una salsa de frutos rojos

PATACONES **$15.300**

5 unidades acompañados de hogao y guacamole



CEVICHE DE CHICHARRÓN **$31.800**

Tocino marinado en limón, cebolla acevichada, cilantro y salsa golf, acompañado de salsa de la casa y patacones

MORCILLA **$14.200**

Acompañada de dos arepas parrilleras

FIESTA DE AREPITAS **$36.200**

Arepitas acompañadas de guacamole, hogado, salsa de la casa, carne desmechada y chicharrón

ANTOJITOS

PASTELITOS

CÓCTEL DE POLLO **$21.900**

6 mini pastelitos acompañados de ají y salsa de la casa

EMPANADITAS

DE POSTA **$21.900**

6 mini empanaditas de posta acompañadas de ají y salsa de la casa

EMPANADITAS DE QUESO $21.900

6 mini empanaditas de queso acompañadas de mermelada de frutos rojos



PICADAS

PICADITA CÓCTELERA $39.900

• 4 empanaditas de posta • 4 empanaditas de queso • 4 pastelitos de pollo

Acompañada de ají y salsa de la casa.

COLOMBIANOS

DEL MIRADOR

MONDONGO TRADICIONAL — $45.900

Reconfortante sopa espesa de callo cocido lentamente con papa y zanahoria. Un clásico abundante lleno de sabor y tradición



CAZUELA DE LENTEJAS — $39.900

Con chicharrón, maduritos, chorizo, aguacate y ripio de papa acompañada de arroz y arepita



POSTA SUAVE — $41.900

Jugosa posta de res cocinada lentamente en su salsa tradicional. Tierna, aromática y llena de sabor casero



SANCOCHO TRIFÁSICO — $46.900

Caldo tradicional con pollo, espinazo y morrillo, acompañado de papa, yuca y mazorca. Espeso, reconfortante y lleno de sazón



BANDEJA PAISA — $54.900

El plato insignia colombiano: frijoles, carnes, chicharrón crocante, chorizo, morcilla, huevo frito, plátano maduro y aguacate. Una experiencia completa y contundente



CAZUELA DE FRIJOLES — $39.900

Frijoles tradicionales en guiso casero, acompañados de chicharrón, chorizo y plátano maduro. Cremosa, abundante y auténtica





TAMAL — $36.900

Clásico tamal antioqueño de maíz con cerdo y verduras, cocido lentamente al estilo tradicional

PARRILLA

Todas nuestras medias lunas contienen lácteos y mostaza

Nuestra parrilla sale acompañada de ensalada jungla, arepa, papa cocida bañada en salsa de la casa y mazorca

Solomito	250gr $56.900	**Solomo**	200gr (corte delgado) $43.900
Punta DE ANCA	250gr $55.900	**Costilla en BBQ** DE PANELA	450gr $53.900
Churrasco	250gr $55.900	**Tocino** A LA PARRILLA	350gr $46.900
Pechuga DE POLLO	250gr $47.900		



PARRILLA

Todas nuestras medias lunas contienen lácteos y mostaza

TRÍ-TIP $70.000

Corte premium, jugoso y tierno traído directamente desde los mejores campos ganaderos de Estados Unidos



Tiempo de preparación mayor

PICADA JUNGLA PARA COMPARTIR

$169.900 APROX 4 PERS

Res corte premium, chicharrón, morcilla, chorizo, costilla, arepitas, mazorcas, papas cocinadas, patacones acompañados de guacamole, alsa de la casa y hogao



BURGERS

ACOMPAÑADAS CON PAPAS A LA FRANCESA

JUNGLA BURGER $55.900

Sabor salvaje y cremoso: carne artesanal, queso sábana derretido, cebolla caramelizada, tocineta crujiente y mayonesa de chorizo, todo envuelto en pan suave y bañado en nuestra especial salsa de quesos

CHEESE BURGER $52.900

Queso, sabor y textura en cada bocado. Pan suave, carne artesanal, mayonesa de chorizo, un irresistible queso apanado, salsa de la casa, BBQ artesanal y el toque crocante del puerro frito



Todas nuestras burgers contienen gluten

PERUANA • ESPECIALES

DEL MIRADOR

ARROZ CREMOSO DE QUESO CON SOLOMITO $62.900

Solomito parrillado en julianas en una cama de arroz de 3 quesos

LOMO SALTADO $55.900

Trozos de solomito de res salteado al wok con vegetales y papas fritas, acompañado de arroz blanco

ARROZ VEGETARIANO $43.900

Arroz al estilo peruano salteado al wok con vegetales en salsa nikkei, acompañado de sarza criolla con tortilla de huevo

ARROZ DE LA JUNGLA $43.900

Arroz al estilo peruano salteado al wok con vegetales en salsa nikkei, chicharrón, maduro, chorizo y ajonjolí acompañados de sarza criolla

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS $59.900

Mariscos salteados con aceite achiotado, arroz en leche de coco y queso parmesano, acompañado de patacones

ARROZ A LA HUANCAÍNA CON PULPO A LA PARRILLA $89.900

Fusión de sabores, arroz cremoso al estilo huancaíno, con el toque picante y suave del ají amarillo, coronado con pulpo a la parrilla, dorado al punto

ENCOCADO DE TILAPIA $46.900

Delicioso filete de tilapia bañado en una salsa de coco, acompañado de arroz y patacones

CAZUELITA DE MARISCOS $59.900

Mariscos salteados en una crema marinera



PERUANA · ESPECIALES

DEL MIRADOR

PULPO A LA PARRILLA CON PARMENTIER DE PAPA CRIOLLA — $119.900

Tentáculos de pulpo sellados a la parrilla, con notas ahumadas y textura tierna, servidos sobre un delicado parmentier de papa criolla, cremoso y lleno de sabor

CEVICHE CARRETILLERO — $46.900

Pescado blanco marinado en jugo de limón, mezclado con cebolla morada y cilantro, acompañado de ajonjolí y maíz tostado, coronado con camarones tempurizados crocantes

POSTA NEGRA CARTAGENERA — $50.900

Acompañados de puré de papa criolla y ensalada jungla

PATACÓN YUMBO — $59.900

Patacón grande acompañado de guacamole, hogado, salsa de la casa, carne desmechada y chicharrón



POSTRES

TORTA DE ALMOJABANA **$20.900**

Suave y esponjosa, con el inconfundible sabor de el queso que caracteriza a la almojábana y unas notas dulces de bocadillo, acompañado de helado de vainilla y una cereza

JARDÍN DE LA JUNGLA **$20.900**

Nuestra torta de la casa acompañada con una tierra de milo y helado #YOSOYJUNGLA

WAFFLE DE LA JUNGLA **$20.900**

Waffle de pan de bono acompañado de helado y arequipe con dulce de frutos rojos

SALPICÓN SENCILLO **$10.000**

Salpicón y lecherita

SALPICÓN ESPECIAL **$13.000**

Salpicón, lecherita, helado de vainilla

ADICIÓN DE QUESO RAYADO **$4.000**







Nuestros postres contienen lácteos

Nuestro menú infantil contienen gluten

JUNGLA KIDS

MENÚ INFANTIL

$34.900

Mini chuzo de pollo o nuggets acompañado de papitas a la francesa y juguito de cajita, mini sorpresa

PINTURA JUNGLA KIDS

$48.000



COMBO

MENÚ INFANTIL
+ PINTURA KIDS + CERÁMICA

$70.900

HELADOS

PÍDELOS CON NUESTRAS SALSAS DE LA CASA

Frutos rojos • Frutos amarillos • Tropical • Maracuyá



CONOS

CONO CLÁSICO

Sencillo	$5.500

VASOS

8 onz solo helado	$7.900
8 onz + 1 topping o salsa	$9.900
12 onz solo helado	$9.900
12 onz + 1 topping o salsa	$12.900

Nuestros postres contienen lácteos

TOPPINGS

AGREGA POR $2.500 C/U

Granola • Oreo • Mini chips • Fresas • Durazno
Salsa de arequipe • Explosión de arándano
Cobertura de chocolate

DISEÑA TU EXPERIENCIA

MENÚ DE ALMUERZO

de lunes a viernes de 12 p. m. a 3 p. m.

En nuestro servicio de almuerzo, usted tiene la libertad de crear su propio plato ideal, seleccionando cada componente con el sabor que más lo representa.

1 ELIGE TU CREMA

- Brócoli & coliflor
- Cebolla
- Tomate

2 ELIGE TU PROTEÍNA

- Pollo + salsa champiñones
- Res + salsa vino tinto
- Pescado + salsa de la casa

3 ACOMPAÑAMIENTO

- Arroz + cilantro
- Arroz curry + almendras + pasas
- Pasta corta + salsa champiñones

4 POSTRE DE OBSEQUIO

CONO DE YOGURT

