



PIEL CANELA
COCINA COLOMBIANA CONTEMPORANEA

@pielcanelarescol

Nuestra esencia

COLOMBIA SABE A TIERRA MOJADA,
A CAFÉ RECIÉN SERVIDO,
A PANELA ENTRE LAS MANOS
Y A FRUTA MADURA BAJO EL SOL.

SABE A MONTAÑA Y A SABANA,
A MAÍZ, A YUCA Y A FOGÓN;
AL CARIBE QUE NOS ALEGRA
Y A LOS ANDES QUE NOS ABRAZAN.

SOMOS DE MUCHAS TIERRAS,
DE MUCHOS ACENTOS,
DE RECETAS QUE PASAN DE MANO EN MANO
Y DE MESAS DONDE SIEMPRE CABE UNO MÁS.

LLEVAMOS HISTORIAS EN LA PIEL,
SABORES EN LA MEMORIA
Y EL ORGULLO DE QUIENES ESTUVIERON ANTES
ABRIENDO CAMINO PARA NOSOTROS.

POR ESO COCINAMOS COLOMBIA:
LA QUE HEREDAMOS,
LA QUE VIVIMOS
Y LA QUE SEGUIMOS CREANDO.



PIEL CANELA

COCINA COLOMBIANA CONTEMPORANEA

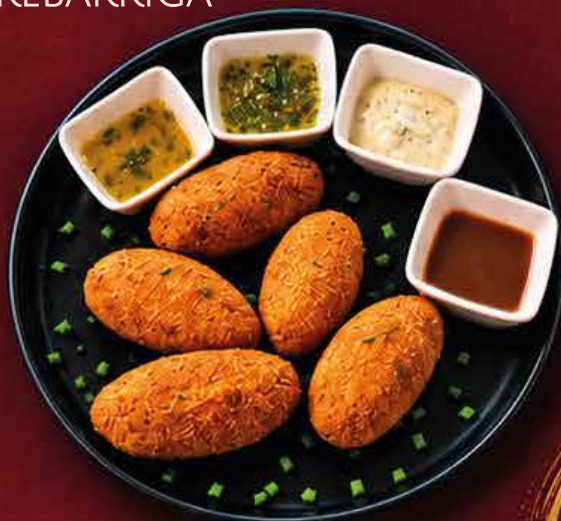


Conocen

@pielcanelarescol



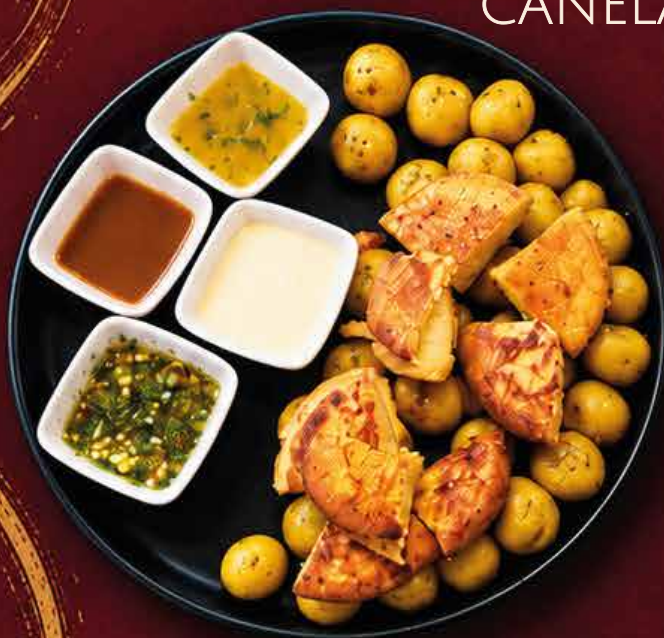
CROQUETAS CREMOSAS DE
SOBREBARRIGA



CHUNCHULLO CROCANTE
& AREPA



TABLA PIEL
CANELA



EMPANADAS CREMOSAS
DE SOBREBARRIGA



Para Empezar

Acompañadas de nuestro tríptico de ajíes de la casa y alioli de cilantro.

CROQUETAS CREMOSAS

Una sola entrada, con tres variantes a elección.

YUCA: Prensada y apanada, con una cubierta crocante y un centro suave. \$23.900

SOBREBARRIGA: Desmechada en una base cremosa, cubierta con un apanado dorado. \$27.900

POLLO: Desmechado en una base cremosa, con un apanado dorado y crocante. \$26.900

CHUNCHULLO CROCANTE Y AJÍES DE LA CASA \$29.900

Chunchullo dorado y crocante, con tres ajíes de la casa. **Elige arepa boyacense, envuelto de mazorca o yuca chorreada para acompañarlo.**

EMPANADAS DE SOBREBARRIGA \$25.900

Empanadas doradas rellenas de sobrebarriga desmechada y vegetales.

CARIMAÑOLAS NEGRAS DE MARISCOS \$32.900

Masa de yuca con tinta de calamar, rellena de camarón, pulpo, calamar y mejillones, con ají dulce y vino blanco.

CHICHARRÓN DE CIEN PATAS \$35.900

Panceta carnuda de piel crocante, cortada en bocados unidos. Con salsas de tamarindo y guayaba, y un acompañamiento a elección: envuelto de mazorca, arepa boyacense o yuca chorreada.

Para Compartir

AREPAS PIEL CANELA

Arepas antioqueñas de maíz, de yuca y queso, y de plátano verde. Con sobrebarriga, bondiola y pollo desmechados, y seis salsas aparte para armar cada bocado.

3 unidades \$49.900

6 unidades \$98.900

Mantequilla de hogao ahumado · Glaseado de guayaba · Ají de uchuva · Miel picante · Ají tricolor · Alioli de cilantro.

TABLA PIEL CANELA \$129.900

Costilla de res, costilla de cerdo, pollo, tocino carnudo, churrasco en tiras y chunchullo crocante, con papa criolla, arepas boyacenses, yuca chorreada y salsas de la casa para compartir.



SOBREBARRIGA
SANTA FERREÑA 12H



COSTILLA
DE RES 12H



El alma de la cocina

Cada plato fuerte incluye una guarnición y la ensalada de la casa

RES

**PLÁTANO MADURO RELLENO
DE SOBREBARRIGA & HOGAO** \$58.900
Maduro al horno, relleno de sobrebarriga jugosa y terminado con mantequilla de hogao ahumado con queso paipa.

**MOLDE GRATINADO DE CARNE
DESMECHADA** \$58.900
Arroz con pecho de res desmechado, guiso costeño y huevo, gratinado con queso costeño y parmesano.

CARNE SUDADA DE LA CASA \$58.900
Res tierna en guiso criollo, con papa sabanera, yuca y plátano verde y pintón. Con aroma de hoja de plátano.

LENGUA ALCAPARRADA \$51.900
Tiernas tajadas de lengua de ternera en salsa cremosa de guiso criollo y alcaparras.

LOMO EN SALSA DE LA HUERTA \$59.900
Lomo de res jugoso con tomate, cebolla roja, ají dulce y cilantro.

SOBREBARRIGA SANTAFEREÑA \$59.900
Sobrebarriga a la cerveza y hierbas, tierna y dorada al horno, con mantequilla de hogao ahumado.

COSTILLA DE RES COSTEÑO \$63.800
Costilla tierna a la cerveza, dorada al horno y servida con guiso de tomate, cebolla, ají dulce y hierbas.

VACÍO DORADO DE LA CASA \$60.900
Vacío dorado y servido en láminas, con la salsa que prefieras.

Elige: **alcaparrado o reducción de café
colombiano y panela.**

ACOMPaña A TU MANERA

Elige la guarnición incluida con tu plato

CRIOLLAS & MANTEQUILLA AHUMADA

CASCOS CROCANTES & MANTEQUILLA AHUMADA

CUCAYITO DE ARROZ & FIDEOS DORADOS

ARROZ CON COCO

PASTUSA ABIERTA & CREMA AGRIA
Papa pastusa con crema agria y cebollín fresco.

PURÉS SEDOSOS & QUESO PAIPA

Elige tu puré de :

-PAPA PASTUSA

-YUCA

-PLÁTANO MADURO ROSTIZADO

Preparado con mantequilla, crema infusionada y queso Paipa.

Guarnición adicional — \$10,900

RACK DE COSTILLAS,
GUAYABA, RON & AJÍ
CRIOLLO



PECHUGA A LA PLANCHA
& SALSA DE TAMARINDO



PIERNA-PERNIL DE POLLO &
MAZORCA ASADA CON SALSA
DE PANELA, SOYA Y LIMON

El corazón de la carta

Cada plato fuerte incluye una guarnición y la ensalada de la casa

CERDO

PLÁTANO MADURO RELLENO DE BONDIOLA Y GUAYABA \$56.900

Plátano maduro dorado al horno, relleno de bondiola jugosa con queso paipa y terminado con un glaseado de guayaba, jengibre y un toque de ají.

CAÑÓN DE CERDO ACARAMELADO \$58.900

Lomo de cerdo marinado en adobo dulce y cerveza, asado bajo hoja de plátano y servido en tajadas con sus jugos reducidos y un acabado acaramelado.

CHULETA VALLUNA \$54.900

Adobado 12 horas y apanado, frito hasta lograr una cubierta dorada y crocante. Se sirve con limón para realzar su sabor.

BONDIOLA DE CERDO EN COCCIÓN LENTA \$54.900

Marinada con cerveza negra y hierbas, cocinada hasta ablandar y dorada al horno.

Elige **ají de tomate de árbol** o **reducción de café y panela**.

RACK DE CERDO CON GUAYABA, RON Y AJÍ CRIOLLO \$61.900

Costillas de cerdo tiernas y doradas al horno, cubiertas con un glaseado de guayaba, ron oscuro, jengibre y ají criollo.

AVES

PIERNA – PERNIL DE POLLO CERVECERO \$50.900

Tierna y jugosa, cocinada con cerveza, tomate, cebolla y pimentón. **Con una salsa de la casa a elección.**

PECHUGA A LA PLANCHA \$51.900

Pechuga dorada a la plancha y jugosa por dentro. **Con una salsa de la casa a elección.**

ELIGE LA SALSA PARA TU POLLO

Esta selección acompaña exclusivamente la pierna-pernil y la pechuga.

Dulces

- Tamarindo, panela & dátiles.
- Uchuva, panela & tomillo.
- Panela, soya & limón mandarino.

Saladas

- Crema de queso Paipa.
- Suero costeño, cilantro & limón mandarino.
- Alcaparrado.

ARROZ APASTELADO EN HOJA \$55.900

Meloso con pollo, cerdo, tocino, arveja y zanahoria, servido sobre hoja de plátano.

ARROZ CON GALLINA CRIOLLA \$56.900

En caldo de gallina, con su carne desmechada, guiso criollo, arveja, habichuela y zanahoria.

ACOMPaña A TU MANERA

Elige la guarnición incluida con tu plato

CRIOLLAS & MANTEQUILLA AHUMADA

CASCOS CROCANTES & MANTEQUILLA AHUMADA

CUCAYITO DE ARROZ & FIDEOS DORADOS

ARROZ CON COCO

PASTUSA ABIERTA & CREMA AGRIA

Papa pastusa con crema agria y cebollín fresco.

PURÉS SEDOSOS & QUESO PAIPA

Elige tu puré de :

-PAPA PASTUSA

-YUCA

-PLÁTANO MADURO ROSTIZADO

Preparado con mantequilla, crema infusionada y queso Paipa.

Guarnición adicional — \$10,900

LIMONADA
CARIBEÑA
DE COCO



SODA
DORADA



POLLITO CANELA

Sabores de origen

Cada plato fuerte incluye una guarnición y la ensalada de la casa

PESCADOS DE NUESTRA TIERRA

Sabores de río y mar con identidad colombiana.

CACHAMA EN PATARASCA \$59.900

Cachama entera a las brasas en hoja de plátano, con tomate, cebolla, pimentón y cilantro. La cachama incluye una guarnición a elección

VIUDO DE RÓBALO \$60.000

Róbalo en guiso jugoso de tomate, cebolla y cilantro, con papa pastusa, yuca y plátano verde. Acompañado de arroz.

TRUCHA EN LECHE AL ESTILO DE DOLORES \$59.900

Trucha en salsa cremosa de leche y guiso criollo, al aroma de hoja de plátano. Acompañada de arroz.



¿ALERGIAS O INTOLERANCIAS?

Algunas preparaciones contienen lácteos, gluten, huevo, soya y especias. Consúltanos antes de ordenar.

CLÁSICOS DE NUESTRA TIERRA

Incluyen los acompañamientos descritos y ensalada. No incluyen una guarnición adicional a elección.

CAZUELA DE FRÍJOLE PIEL CANELA \$55.900

Fríjoles cargamanto con hogao, arroz, aguacate, carne molida, chicharrón, maduro, huevo frito y arepa antioqueña.

AJIACO DE ARRACACHA \$52.900

Arracacha, tres papas, pollo desmechado, arveja y mazorca, con guasca y chorriado. Acompañado de aguacate y arroz blanco.



PARA LOS MINICANELITAS

Grandes sabores para los más pequeños.

POLLITO CANELA \$34.900

Tiritas de pollo doradas a la plancha, papa criolla y mazorca.

CROQUETICAS CANELA \$33.900

Cremosas de pollo o sobrebarriga, acompañadas de papa criolla o casco y crema suave de queso Paipa.

ACOMPaña A TU MANERA

Elige la guarnición incluida con tu plato

CRIOLLAS & MANTEQUILLA AHUMADA

CASCOS CROCANTES & MANTEQUILLA AHUMADA

CUCAYITO DE ARROZ & FIDEOS DORADOS

ARROZ CON COCO

PASTUSA ABIERTA & CREMA AGRIA

Papa pastusa con crema agria y cebollín fresco.

PURÉS SEDOSOS & QUESO PAIPA

Elige tu puré de :

-PAPA PASTUSA

-YUCA

-PLÁTANO MADURO ROSTIZADO

Preparado con mantequilla, crema infusionada y queso Paipa.

Guarnición adicional — \$10,900

SANGRIA CARMESÍ

SODA SOLAR

LULADA DEL
VALLE



Sodas de la casa

Todas nuestras sodas se sirven en un vaso escarchado con canela y azúcar morena.



SODA CÍTRICA — TAMARINDO & LIMÓN

\$16.900

Tamarindo y limón con un toque ligeramente picante.



SODA DORADA — UCHUVA & JENGIBRE

\$17.900

Uchuva, jengibre y notas cítricas con soda.



SODA FRUTOS VERDES

\$16.900

Refrescante mezcla de frutas verdes con soda.



LULADA DEL VALLE

\$16.900

Lulo fresco con hierbabuena y hielo.



SODA FRUTOS AMARILLOS

\$16.900

Refrescante mezcla de frutas amarillas con soda.



SODA SOLAR — MARACUYÁ & PANELA

\$16.900

Maracuyá y panela con soda.



SODA FRUTOS ROJOS

\$16.900

Refrescante mezcla de frutas rojas con soda.



SODA RUBÍ — MORA & ALBAHACA

\$16.900

Mora y albahaca fresca con soda.

CERVEZA & LICORES

Club Colombia Dorada/Roja \$10.900

Corona Extra \$12.900

Michelada — \$3.000

SANGRIA CARMESÍ

Vino tinto, naranja fresca y burbujas; un cóctel ligero para compartir.

· Copa — \$26.900

· Jarra — \$96.900

GASEOSAS & AGUAS

- Coca-Cola Original | Zero \$9.900

- Ginger - schweppes \$7.900

- Sprite \$7.900

- Quatro \$7.900

- Soda \$6.900

- Agua en botella con gas | sin gas \$7.900



Jugos tradicionales

Preparados al momento. Elige en agua o leche.

LULO DEL CAMPO

Fresco, cítrico y ligeramente ácido.

MARACUYÁ DE LA HUERTA

Tropical, refrescante y de acidez equilibrada.

MORA SILVESTRE

Frutal, intenso y ligeramente dulce.

MANGO DULCE

Tropical, suave y naturalmente dulce.

GULUPA TROPICAL

Aromática, refrescante y de acidez suave.

En agua — \$11.000 · En leche — \$12.900



JUGOS SEMI-EXOTICOS

LIMONADA CARIBEÑA DE COCO

\$15.900

Limonada cremosa de coco y limón.

LIMONADA BRISA ANDINA

\$14.900

Limonada fresca aromatizada con hierbabuena y limonaria.

LIMONADA NATURAL

\$10.900

Limón recién exprimido, agua y un toque dulce. Fresca y sencilla.

LIMONADA DE CEREZA

\$14.900

Cereza y limón, fresca y frutal.

FEIJOA ANDINA & MENTA

\$16.900

Feijoa, menta fresca y notas cítricas.

BOROJÓ DEL PACÍFICO

\$15.900

Borojó, limón y un toque dulce de miel.

COCO & MARACUYÁ

\$16.900

Coco cremoso con el toque tropical del maracuyá.

BATIDO VERDE

\$18.900

Piña, manzana verde, apio y perejil.