



ENTRADAS

Ceviche de Camarón \$37 K

Receta de la casa en salsa rosada aderezado con oporto y jugo de naranja. Crocantes de plátano.

Empanadas Cocteleras \$18 K

Canasta X6 Unidades.

Pataconada \$22 K

X8 Unidades, con Guacamole Queso y Salsa Criolla.

Chicharrones Crocantes \$25 K

Acompañados con Arepa.

Alitas Bachué \$25 K

Con Salsas de la Casa.

CREMAS Y SOPAS

Crema de Camarones \$19 K

Con porción de camarones y tostada.

Crema de Champiñones \$18 K

Con champiñones frescos en salsa blanca y crema.

Crema de Pollo \$18 K

En base de salsa bechamel aderezada con crema de leche y un chorrito de vino blanco.

Crema de Cebolla Gratinada \$17 K

Con frescas cebollas blancas coronada con queso parmesano y gratinada.

Sopa de Tomate \$17 K

Caldillo estilo mexicano con queso, aguacate y tortillas.

Sopa de Cebolla Gratinada \$17 K

Asadas generosamente y horneada con pan de la casa y queso mozzarella.

Consomé de Pollo \$10 K

Suave y transparente con base de verduras y suprema de pollo.

OTROS PLATOS

Salchipapa Bachué \$32 K

Papa coronada con carne, queso, salchichas y salsas.

Hamburguesa \$28 K

Molida en casa, magna coronada con queso, tocineta y sus vegetales preferidos.

Perro \$24 K

Salchicha en pan fresco con cebolla caramelizada, tocineta, queso y salsas a su elección.

Menú Infantil \$32 K

Colombina de pollo apanada o nuggies o hamburguesa, papa a la francesa, jugo y sorpresa.

Patacón Bachué Mixto \$28 K

(Pollo, Carne, Chicharrón - Pico de Gallo y Queso).

Crepé de Pollo \$30 K

Pollo envuelto delicadamente en crepes gratinados con queso doble crema, acompañados con tostada.

Crepé de Carne \$30 K

Generosa porción de carne, con boloñesa gratinado con queso doble crema, acompañados con tostada.

Crepé de Champiñones \$30 K

Delicados crepes envolviendo champiñones frescos coronados con queso doble crema, con tostada.

Crepé Mixto \$30 K

Pollo con espinacas o champiñones frescos y trozos de pechuga gratinados con queso doble crema, con tostada.

Sándwich de Pollo \$30 K

Pan clásico con pollo bañado en salsa blanca y gratinada con queso mozzarella, con papa a la francesa.

Sándwich de Atún \$30 K

Con suave corte de verduras y mayonesa de la casa, acompañados con papa a la francesa.

Sándwich Combinado \$28 K

Crocante pan con queso mozzarella y jamón cocido, verduras mixtas, acompañados con papa a la francesa.

La Cabaña
MENÚ

ARROCES Y PASTAS

Arroz con Camarones \$42 K

Preparación tradicional de la casa, con 250 Gr camarones frescos; acompañamiento con papa rústica.

Arroz con Pollo \$38 K

Preparación de la casa con pollo 250 Gr y verduras; acompañamiento con papa rústica.

Arroz Mixto \$42 K

Deliciosa combinación de la casa de pollo, camarón, jamón y verduras; acompañamiento con papa rústica.

Pasta al Pesto \$30 K

Pasta larga. Suave preparación con albahaca, aceite de oliva y nueces.

Pasta Bolognesa \$36 K

Pasta larga bañada en salsa de carne a la bolognesa.

Pasta con Pollo \$36 K

Pasta larga, en pesto cremoso y filetes de pollo parrillado.

TODAS LAS PASTAS ACOMPAÑADAS CON QUESO PARMESANO Y TOSTADA.

AVES

Pollo a la Americana \$46 K

Medio pollo deshuesado, con banano tempurado, tocineta y melocotones frescos, base de lechuga verde, con papa rústica y ensalada.

Pollo Deshuesado a la Brasa \$46 K

Deliciosa preparación de la casa, medio pollo deshuesado, asado lentamente a la parrilla conservando sus jugos con papa rústica y ensalada.

Pechuga en Salsa \$44 K

Pechuga en deliciosa salsa con champiñones frescos y vino blanco acompañado de papa rústica y ensalada.

Pechuga a la Parrilla \$45 K

Generosa pechuga asada lentamente para conservar sus jugos acompañado de papa rústica y ensalada.

CARNES

Filet Mignon \$58 K

Lomo fino a término, albardado con tocineta con salsa al vino y champiñones, papa rústica y ensalada.

Steak Pimienta \$58 K

Lomo fino de res, en salsa oscura hecha en casa; con mix de pimientas frescas, papa rústica y ensalada.

Medallones de Lomito \$58 K

Lomito de res. fino corte con aromática salsa y toque de oporto, acompañado de papa rústica y ensalada.

Churrasco \$50 K

Madurado corte del lomo ancho a término solicitado acompañado de papa rustica y ensalada.

Churrasco Junior \$33 K

Porción más pequeña con papa rústica y ensalada.

Baby Beef \$58 K

Del más tierno corte, totalmente magro a término deseado acompañado de papa rústica y ensalada.

Punta de Anca \$58 K

Generosa porción del más jugoso corte, solicítelo a término, acompañado de papa rústica y ensalada.

Punta de Anca Junior \$38 K

Porción más pequeña con papa rústica y ensalada.

Parrillada Bachué \$105 K

Carnes: bife de chorizo, suprema de pollo, lomo de cerdo, costillas de cerdo, res, chicharrón cocho, con papa salada, yuca, patacón y arepa (Opcional ají y chimichurri).

Costillas de Cerdo a la Parrilla \$48 K

Costillas del mejor corte acompañado con salsa BBQ, con papa rústica y ensalada.

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES 7K

Papas a la francesa

Papas saladas

Papas rústicas

Croquetas de Yuca

Arroz blanco

Arroz con coco

Vegetales Calientes

Patacón (2 un)

MARISCOS

Langostinos Thermidor \$68 K

Cocidos a su término, bañados en salsa blanca con champiñones, gratinados con queso parmesano, acompañado de papa rústica y mix de verduras.

Langostinos a la Milanesa \$68 K

Apanados acompañados con un fresco mix de verduras y papa rústica.

Langostinos al Ajillo \$68 K

Suavemente cocidos, con salsa de ajo al vino blanco, con papa rústica y un fresco mix de verduras.

Brocheta de Langostinos \$68 K

Engarzados en brocheta de madera albardados con tocineta. Papa rústica y mix de verduras.

Cazuela Mariscos Gratinada \$58 K

Mix de mariscos cocidos en salsa, coronados con mejillones, langostino, patacones y arroz blanco o coco.

Filete de Róbalo Grillé \$55 K

Fresco y generoso a la parrilla papa rústica y ensalada.

Filete Róbalo Bachué \$59 K

Clásica receta de la casa, bañado en cremosa salsa, coronado con camarones y alcaparras. papa rustica y ensalada

Trucha Grille –(Salsa Limón) \$48 K

Fresca y generosa acompañada papa rústica y ensalada.

Trucha Salsa de Camarón \$54 K

Clásica receta de la casa, bañado en cremosa salsa, coronada con camarones, papa rústica y ensalada.

IMPORTANTE

Los precios de la carta incluyen impuestos. No se aceptan devoluciones ni cambios de plato que se hayan consumido más del 10%





DE LA PESCA LOCAL

Mojarra Frita \$48 K

Producto regional, frita en aceite neutro para respetar su suave sabor, patacón y ensalada.

La Viuda del Magdalena \$55 K

Increíble preparación típica con bocachico, capaz y bagre, servida con plátano, papa, yuca, mazorca y un exquisito caldo de su cocción.

Viudo de Bagre \$53 K

Preparación típica con plátano, yuca, papa, mazorca y hogao, se sirve con un exquisito caldo de su cocción.

Viudo de Capaz \$56 K

Dependiendo de su disponibilidad por las vedas.

Bagre Frito \$52 K

En aceite neutro para conservar su auténtico sabor, acompañada de patacón y ensalada.

ENSALADAS

Ensalada César \$24 K

Fresco mix de lechugas, crotones de pan, queso parmesano y salsa clásica.

Ensalada César con Pollo \$29 K

Fresco mix de lechugas con finos filetes de pollo, crotones de pan, queso parmesano y salsa clásica.

Ensalada de Caprese \$26 K

Tomate, queso mozzarella, aceite oliva, reducción de vinagre balsámico y albahaca.

POSTRES

Banano Gratinado \$16 K

Con Arequipe y queso gratinado.

Queso Gratinado \$16 K

Queso mozzarella, en finas capas: arequipe, mermelada de la casa, coronado con queso parmesano.

Crepes con Helado \$18 K

Cremosa combinación de crepes de la casa con dos bolas de helado a su elección.

Brownie con Helado \$16 K

Brownie de la casa, con deliciosa salsa de chocolate, con una bola de helados a su elección.

FRUTAS Y HELADOS

Ensalada de Frutas Tropical \$26 K

5 variedades, coronadas con crema de leche, helado a su elección, con una porción de queso rallado.

Coctel de Frutas con Helado \$18 K

Refrescante Mix de frutas coronadas con helado.

Coctel de Frutas \$14 K

Refrescante Mix de frutas.

Rollo de Helado \$17 K

Refrescante y generosa porción con salsa de chocolate o mora.

Copa de Helado \$16 K

2 bolas de helado a su elección, servido con salsa de chocolate o mora, galletas y topping.

Banana Split \$20 K

Banano con salsa chantilly, mora y chocolate, tres bolas de helado, galletas y topping.



La Cabaña
MENÚ



BEBIDAS

WHISKYS	Botella	Media
Buchanan's 18 años	\$560 K	
Buchanan's 12 años	\$330 K	\$180 K
Chivas Regal	\$330 K	\$180 K
Old Parr	\$330 K	\$180 K
Johny Walker Sello Negro	\$280 K	\$170 K
Jonhy Walker Sello Rojo	\$270 K	\$160 K
AGUARDIENTE		
Néctar Rojo	\$100 K	\$60 K
Néctar Verde	\$100 K	\$60 K
Néctar Azul	\$100 K	\$60 K
Antioqueño	\$100 K	\$60 K
RONES		
Bacardi	\$170 K	
Tres Esquinas	\$130 K	\$70 K
Viejo de Caldas	\$130 K	\$70 K
Santa Fé	\$120 K	\$65 K
VINOS TINTOS Y BLANCOS		
Casillero del Diablo	\$105 K	\$60 K
Santa Rita Vieja Reserva	\$105 K	\$60 K
CHAMPAGNA		
André	\$100 K	
	Botella	Trago
GINEBRA		
Gordon's	\$190 K	\$20 K
VODKA		
Smirnoff	\$200 K	\$21 K
TEQUILA		
José Cuervo	\$190 K	\$20 K

COCTELES 23K

Piña Colada, Margarita, Manhathan, Alexander, Tom Collins, Scrudriver, Cuba libre.

GASIFICADAS SODAS ITALIANAS 15K

Frutos rojos (Fresa- mora- jamaica- albahaca- cereza- limón)
Frutos amarillos (Maracuyá- uchuva- albahaca- carambolo- limón)

CERVEZAS	
Importadas	\$13 K
Corona -Heineken	
Nacionales	\$7 K
(Aguila-Light-Póker-Costeña Bacana)	
Club Colombia	\$8 K

Botella de agua	\$5 K
Botella de agua con gas	\$5 K
Gaseosas	\$6 K

JUGOS NATURALES	
En agua	\$8 K
En leche	\$9 K

MALETADAS	
Sabores	\$16 K
Chocolate, Vainilla,Mora y Fresa	

LIMONADAS	
Natural- Cereza- Hierbabuena - Lulo	\$8 K
Coco- Cítrica	\$12 K