

ENTRADAS



EMPANADAS X6	\$17.000
Acompañadas de aji y salsa de la casa	
TOSTADAS DE PLÁTANO	\$18.000
Acompañadas de salsa criolla y guacamole	
PAPAS A LA FRANCESA	\$14.000
Acompañadas de aderezo de salsa rosada	
CROQUETAS DE YUCA X5	\$10.000
Acompañadas de porción de mayonesa y aji de la casa	
PLATANOS AGRIDULCES X5	\$14.000
CEVICHE DE CAMARÓN	\$31.000
Acompañado de galletas de soda	
NUGGETS DE POLLO	\$20.000
Acompañados de papas a la francesa o yuca	
SOPA DEL DÍA	\$13.000

ANTOJOS

QUESITOS QUE ABREN EL APETITO PARA CONTINUAR CON UN DELICIOSO PLATO FUERTE!

MONTADITO DE CHULETICA DE POLLO VALLUNA

\$27.000

3 tortillas de masa de empanada (maíz amarillo) con puré de maduro guayabo y chuletica de pollo, bañado con salsa de guayaba y suero costeño

MONTADITO DE CAMARÓN

\$30.000

3 tortillas de masa de empanada (maíz amarillo) con puré de maduro guayabo y camarones saltea adobados con salsa soya, aromatizado con perejil, bañado con suero costeño

SPRING ROLLS

\$24.000

6 rollitos primavera rellenos de chontaduro y maduro, acompañados de suero costeño

PINCHO DE CHORIZO (SANTAROSANO CON AREPITA DE MAÍZ)

\$19.000

Disfruta de riquísimos trozos de chorizo artesanal, asados a la plancha. Servidos en una brocheta al mejor estilo de nuestro restaurante y acompañado con un chimichurri de hierbas de azotea

ABORRAJADO

\$14.000

Es uno de los placeres de nuestra tradición gastronómica. En Osadia te lo preparamos con plátano maduro, queso doble crema, rebozado con una mezcla de harina de trigo perfumada con canela. Y como toque final un cernido de guayaba



ASADOS

A LA PARRILLA



PUNTA DE ANCA

\$53.000

Papas al vapor, ensalada del día y chimichurri

BABY BEEF

\$53.000

Acompañado de papa al vapor, chimichurri y ensalada de la casa

FILET MIGNON

\$58.000

En salsa del chef, champiñones, tocineta y puré de papa

CHURRASCO

\$51.000

Acompañado de papa al vapor, chimichurri y ensalada de la casa

PICAÑA

\$53.000

280 gr de punta de anca premium madurada fatiada. Acompañada de vegetales y piña marinados en el chimichurri de la casa puestos al grill, con guarnición de papa la francesa



FILETE DE POLLO

\$42.000

Papas al vapor, ensalada del día y chimichurri

LOMO DE CERDO EN SALSA DE BBQ

\$49.000

Acompañado de papa al vapor, chimichurri y ensalada de la casa

LOMO DE CERDO AL CHIMICHURRI

\$47.000

Acompañado de papa al vapor y ensalada de la casa

COSTILLA EN SALSA DE BBQ

\$48.000

Papas al vapor, ensalada del día y chimichurri

DE NUESTRA TIERRA

¡DISFRUTA DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL VALLE DEL CAUCA Y COLOMBIA A LA MANERA PARTICULAR DE OSADÍA!



FIAMBRE VALLUNO

\$59.000

En Osadía lo preparamos en una cama de hoja de plátano soasada, contiene: arroz, costilla frita, pollo, carne de res a la criolla, carne de cerdo, chorizo artesanal, chicharrón, maduro frito y huevo cocido

CAZUELA DE MARISCOS OSADÍA

\$69.000

Disfruta de nuestra cazuela de mariscos. Mix de mariscos guisados en sofrito pacífico, cocinado en una base de leche de coco. Acompañada con arroz con coco, tostada de plátano y ensalada de lechuga, aguacate con tomate picado

ENCOCADO DE CAMARÓN Y PESCADO

\$64.000

Al mejor estilo del Pacífico Vallecaucano. Camarón y cuadritos de un riquísimo pescado en reducción de leche de coco, hierbas de azotea y hogao. Acompañados de chips de plátano, aguacate y arroz Osadía. ¡Nuestros sabores listos para disfrutar desde el Lago!



TILAPIA CALIMA CON GUISO PACÍFICO CON MIX DE MARISCOS

\$71.000

Disfruta de nuestra preparación de filete de tilapia adobada con ajo y hierbas. Sellada a la plancha, bañada con una salsa de guisado pacífico de mix de mariscos. Acompañada con arroz con coco, tostada de plátano, y ensalada de lechuga, aguacate con tomate picado

RABO ENCENDIDO

\$62.000

Deliciosos trozos de cola de res, preparados en una reducción de cerveza, zanahoria, tomate, cebolla cabezona roja, pimentón, hierbas y picante. Se sirve acompañado con papa, yuca cocida y nuestro arroz Osadía (arroz blanco mezclado con pegao)