



---

# M E N Ú




## HELICONIA

By

*mesa de*  
**Yeguas**  
Country club

## ADVERTENCIA DE PROPINA



Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En caso de tener algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá 6513240, para el resto del país en la línea gratuita nacional 018000-91-0165

**\*Impuestos incluidos\***

Apreciados comensales

Queremos darles la bienvenida a Heliconia: un concepto gastronómico pensado para brindarle a nuestros espacios emblemáticos en Mesa de Yeguas un nombre que nos recuerde constantemente la importancia e imponencia del paraíso que construimos desde hace más de 2 décadas.

La maravillosa especie floral de nuestra portada es una de las más reconocidas en esta región; al igual que el bastón de emperador, la *heliconia* adorna la mayoría de nuestros jardines, representando la resiliencia y elegancia de nuestra comunidad.

Nuestra carta reúne lo mejor de nuestra gastronomía tradicional y lo complementa con nuevos sabores y aromas provenientes de todo el mundo para darles una experiencia inolvidable.

Esperamos que disfruten de este nuevo enfoque para este reconocido espacio en nuestro club y del viaje gastronómico que este conlleva.

Cordialmente,

Equipo de Alimentos & Bebidas.





## POSTRES

**NEW YORK CHEESE CAKE CON FRUTOS ROJOS** \$17.000  
NEW YORK CHEESECAKE WITH BERRIES

**TORTA DE COCO CON HELADO** \$17.000  
COCONUT CAKE WITH ICE CREAM

**TORTA DE COCO** \$14.000  
COCONUT CAKE

**TORTA DE CHOCOLATE Y AREQUIPE** \$14.000  
CHOCOLATE AND AREQUIPE CAKE

**TORTA DE CHOCOLATE Y AREQUIPE CON HELADO** \$15.000  
CHOCOLATE AND AREQUIPE CAKE WITH ICE CREAM

**QUESILLO CON AREQUIPE** \$15.000  
CHEESE WITH AREQUIPE

**BROWNIE ARTESANAL CON HELADO** \$15.000  
HOMEMADE BROWNIE WITH ICE CREAM

**FLAN DE CARAMELO** \$14.000  
CARAMEL FLAN



## ENTRADAS FRÍAS

### CEVICHE CARIBEÑO

Cubitos de plátano maduro, pescado blanco, camarones y anillos de calamar servidos en salsa chipotle.

#### CARIBBEAN CEVICHE

*sweet plantain bites, White fish, shrimps and squid rings served on tasty chipotle sauce.*

**\$30.000**

*\* Disponible sobre cama de aguacate/ Have it over an avocado's bed.*

**\$32.000**

### CEVICHE PERUANO

Preparación a base de leche de tigre y pescado blanco, acompañado de tostones de plátano verde y maíz tostado.

#### PERUVIAN CEVICHE

*Preparation based on "tiger's milk" and white fish, accompanied by green plantain chips and toasted corn.*

**\$35.000**

*\* Disponible sobre cama de aguacate/ Have it over an avocado's bed.*

**\$37.000**

### CEVICHE DE CAMARONES CON CROCANTE DE YUCA

Camarones marinados en limón y salsa americana, acompañado de chips de yuca.

#### SHRIMP CEVICHE WITH CRISPY YUCA.

*Shrimp marinated in lemon and American sauce, accompanied by yucca chips.*

**\$33.000**

*\* Disponible sobre cama de aguacate/ Have it over an avocado's bed.*

**\$35.000**

### CEVICHE AMARILLO CROCANTE

Filete de corvina en leche de tigre con habas tostadas y crema de ají amarillo.

#### CRISPY YELLOW CEVICHE

*Sea bass fillet in "tiger's milk" with toasted broad beans and yellow chili cream.*

**\$35.000**

*\* Disponible sobre cama de aguacate/ Have it over an avocado's bed.*

**\$37.000**

### ESCABECHE DE CHICHARRÓN Y PLÁTANO DULCE

Encurtido de panceta crocante marinado con suero costeño y limón, sobre cama de plátano maduro.

#### PICKLED BACON AND SWEET PLANTAIN

*Crispy pickled bacon marinated with coastal buttermilk and lemon, on a bed of ripe plantain.*

**\$28.000**

## CARPACCIOS & TARTARES

### CARPACCIO DE LOMITO DE RES Y TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS

Láminas de lomo fino de res, aderezado con aceite de oliva, sal, pimienta, acompañado de un puré de aceitunas, lascas de parmesano, rúgula y crotones de pan.

### CARPACCIO OF BEEF TENDERLOIN AND BLACK OLIVES TAPENADE

*Slices of thin beef loin, seasoned with olive oil, salt, pepper, accompanied by an olive purée, Parmesan flakes, arugula and bread croutons.*

\$31.000

### TARTAR DE SALMÓN

Trozos de salmón marinados con aceite de sésamo, piña calada, aguacate, pepino y mayonesa de wasabi.

### SALMON TARTAR

*Pieces of salmon marinated with sesame oil, pineapple, avocado, cucumber and wasabi mayonnaise.*

\$31.000



## ACOMPAÑAMIENTOS

### PAPA A LA FRANCESA

FRENCH FRIES

\$9.000

### PATACONES

FRIED PLANTAINS

\$8.000

### ARROZ COCO

COCONUT RICE

\$7.000

### ARROZ BLANCO

WHITE RICE

\$2.000

### VERDURAS GRILLE

GRILLED VEGETABLES

\$12.000

### PAPA CHIP

CHIP POTATOES

\$7.000

### PURÉ DE PAPA

MASHED POTATOES

\$9.000

### CASQUITOS DE PAPA

POTATO SHELLS

\$8.000

### ENSALADA DEL HUERTO

GARDEN SALAD

\$15.000

# PASTAS

Escoja su estilo de pasta preferido Elija su salsa preferida

Choose your preferred pasta style choose your preferred sauce

## FETUCCINI

FETUCCINI

## BOLOÑESA

BOLOGNESE 1/2  
\$32.000 \$22.000

## PENNE

PENNE

CARBONARA 1/2  
\$32.000 \$22.000

## ESPAGUETIS

SPAGHETTI

NAPOLITANA  
NEAPOLITAN 1/2  
\$28.000 \$18.000

## PESTO

PESTO 1/2  
\$32.000 \$22.000

## RAVIOLIS

## BOLOÑESA

BOLOGNESE 1/2  
\$33.000 \$21.000

## CARBONARA

CARBONARA 1/2  
\$33.000 \$21.000

## NAPOLITANA

NEAPOLITAN 1/2  
\$31.000 \$21.000

## PESTO

PESTO 1/2  
\$33.000 \$21.000

## RICOTTA Y ESPINACA

RICOTTA & SPINACH 1/2  
\$33.000 \$21.000

# PIZZAS

## MESA DE YEGUAS

Queso mozzarella, camarones

## MESA DE YEGUAS

Mozzarella cheese, shrimps

\$31.000

## POLLO Y CHAMPIÑONES

Queso mozzarella, pollo y champiñones

## CHICKEN AND MUSHROOMS

Mozzarella cheese, chicken and mushrooms

\$28.000

## HAWAIANA

Piña, jamón, queso.

## HAWAIIAN

Pineapple, ham, cheese

\$28.000

## TRES QUESOS

Queso mozzarella, gorgonzola y parmesano.

## THREE CHEESES

Mozzarella cheese, gorgonzola and parmesan.

\$28.000

## PEPPERONI

Queso mozzarella, Pepperoni

## PEPPERONI

mozzarella cheese, pepperoni

\$31.000

## MARGARITA

Queso mozzarella, albahaca.

## MARGARITA

Mozzarella cheese, basil.

\$28.000

## DE CARNES

Jamón prosciutto, pepperoni, salami, jamón york

## MEAT

Prosciutto ham, pepperoni, salami, ham

\$31.000

## VEGETARIANA

Espárragos, champiñones, tomates, rúgula

## VEGETARIAN

Asparagus, mushrooms, tomatoes, Arugula

\$28.000

# ENTRADAS CALIENTES

## DEDITOS DE QUESO EN SALSA GOLF

CHEESE STICKS IN GOLF SAUCE

1 porción/ serving 1/2 porción/ serving  
\$22.000 \$14.000

## PATACONES CON CARNITAS DE RES PARRILLADOS

Patacones fritos, lomo de res parrillado, salsa verde, hogao y queso fresco rallado.

## PATACONES WITH GRILLED BEEF CARNITAS

Fried plantains, grilled beef tenderloin, green sauce, 'hogao' and grated fresh cheese.

\$30.000

## EMPANADAS DE CARNE CON AJÍ CASERO Y LIMÓN

MEAT EMPANADAS WITH HOMEMADE HOT SAUCE AND LEMON

1 porción/ serving 1/2 porción/ serving  
\$22.000 \$14.000

## CARIMAÑOLAS DE CARNE Y/O QUESO CON SUERO COSTEÑO Y LIMÓN

MEAT AND/OR CHEESE CARIMAÑOLAS WITH COAST WHEY AND LEMON

\$7.000

## CHICHARRONES FRITOS CON PAPA CRIOLLA AL PAPRIKA AHUMADO

Crocante de panceta, papas amarillas doradas con ajo, perejil, paprika en mantequilla, polvo de queso costeño.

FRIED CHICHARRONES WITH CREOLE POTATOES AND SMOKED PAPRIKA

Crispy pancetta, golden yellow potatoes with garlic, parsley, paprika in butter, coastal cheese powder.

\$28.000

## CAMARONES APANADOS EN SALSA DE FRUTOS AMARILLOS

Crocantes en coco y Panko en salsa de mandarina agri-picante.

BREADED SHRIMPS IN SAUCE OF YELLOW FRUITS

Crispy shrimps in coconut and Panko in tangerine sauce.

\$30.000



## ENSALADAS

### ENSALADA MESA DE YEGUAS

Mix de lechugas, rúgula baby, queso brie, prosciutto, peras caramelizadas, nueces crocantes, cebollas encurtidas, crotones, aderezo de miel y balsámico.

#### MESA DE YEGUAS SALAD

*Mix of lettuce, baby arugula, brie cheese, prosciutto, caramelized pears, crispy walnuts, pickled onions, croutons, honey and balsamic dressing.*

**\$35.000**

### BURRATA MEDITERRÁNEA

Creroso queso de búfala, acompañada de tomates cherry, rúgula, aceitunas, remolacha, tocineta y reducción de balsámico.

#### MEDITERRANEAN BURRATA

*Creamy buffalo cheese, accompanied by cherry tomatoes, arugula, olives, beets, bacon and balsamic reduction.*

**\$35.000**

### ENSALADA DE ESPÁRRAGOS, ARÁNDANOS Y QUESO FETA

Mix de lechugas, manzanas, nueces caramelizadas, zanahorias encurtidas, aderezo de balsámico y feta.

#### SALAD OF ASPARAGUS, BLUEBERRIES AND FETA CHEESE

*Mixed lettuce, apples, caramelized walnuts, pickled carrots, balsamic dressing and feta cheese.*

**\$33.000**

### PROVOLONE Y CHORIZO AL HORNO

Queso al horno con láminas de chorizo al sartén.

#### BAKED PROVOLONE CHEESE AND SAUSAGE

*Baked cheese with pan-grilled sausage slides.*

**\$26.000**

### TRADICIONAL ENSALADA VERDE

Variedad de lechugas, tomate milano confitado, aderezo de una cremosa vinagreta de mostaza de Dijon y crotones al pesto.

#### TRADITIONAL GREEN SALAD

*Variety of lettuce, milano tomato confit, dressed with a creamy Dijon mustard vinaigrette and pesto croutons.*

**\$20.000**

### ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Lechuga verde, pollo parrillado, tomate grille, crotones de pan, salsa cesar y viruta de parmesano.

#### CHICKEN CAESAR'S SALAD

*Green lettuce, grilled chicken, grilled tomato, bread croutons, cesar sauce and parmesan shavings.*

**\$29.000**



## MENU INFANTIL

### PERRO CALIENTE

**\$20.000**

#### HOT DOG

### SALCHIPAPA

**\$20.000**

#### SALCHIPAPA

### SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

**\$10.000**

#### CHEESE AND HAM SANDWICH



## COMIDA TÍPICA

(Únicamente fines de semana)

### AJIACO SANTA FERREÑO

#### COLOMBIAN AJIACO SOUP

1 porción/ serving

**\$30.000**

1/2 porción/ serving

**\$18.000**

### BANDEJA PAISA - FRIJOLADA

#### BANDEJA PAISA - BEANS CASSEROLE

1 porción/ serving

**\$45.000**

1/2 porción/ serving

**\$32.000**

### MOJARRA FRITA

Acompañada con patacones y arroz con coco.

#### FRIED MOJARRA

*Accompanied with patacone and coconut rice.*

**\$45.000**

### PICADA CALANDAIMA (2 PAX)

Pollo, res, chorizo, morcilla, chicharrón, patacones, papa criolla servido con guacamole, ají casero.

#### CALANDAIMA HASH (FOR TWO)

*Chicken, beef, chorizo, black pudding, pork rinds, fried plantains, Creole potato served with guacamole and homemade chili.*

**\$60.000**

### SANCOCHO CAMPESINO DE LA REGIÓN

Sancocho de pollo campesino con papa, yuca, plátano, mazorca y hogao, acompañado de arroz y aguacate

#### COUNTRY STEW FROM OUR REGION

*Country chicken stew with potato, cassava, plantain, cob and 'hogao', accompanied by rice and avocado*

*\*Comprando este plato apoyas a la Fundación Lazos de Calandaima/  
Buying this dish you support the Lazos de Calandaima Foundation*

**\$45.000**



## COMIDA LIGERA

### SANDWICH CLUB

Tradicional preparación de emparedado de 3 pisos con pollo, tocineta, huevo y vegetales, acompañado de papas a la francesa, papa rústica o papa chip.

*Traditional preparation of a 3-tier sandwich with chicken, bacon, egg and vegetables, accompanied by French fries, rustic potatoes or potato chips.*

**\$28.000**

### WRAP MEXICANO.

Tortilla de harina rellena con pollo, crema agria, verduras, aguacate, cilantro, sellado a la plancha servido con papas a la francesa.

#### MEXICAN WRAP.

*Tortilla stuffed with chicken, sour cream, vegetables, avocado, cilantro, pan seared and served with French fries.*

**\$36.000**

### HAMBURGUESA DE RES SENCILLA

Pan artesano, carne de res, tocineta, vegetales, crispy de cebolla y queso sabana con papas a la francesa.

#### SIMPLE BEEF BURGER

*Artisan bread, beef, bacon, vegetables, crispy onion and savannah cheese with French fries.*

**\$36.000**

### BIG BURGER ESPECIAL EN SALSA BBQ

Pan brioche, doble carne de res, tocineta, pepinillos, vegetales, salsa bbq, queso cheddar con papas a la francesa.

#### BIG BURGER SPECIAL IN BBQ SAUCE

*Brioche bread, double beef, bacon, pickles, vegetables, bbq sauce, cheddar cheese with French fries.*

**\$41.000**



## SOPAS & CREMAS

### SOPA DEL CAMPO

Variedad de vegetales y pollo desmechado con cilantro.

#### COUNTRY SOUP

*Variety of vegetables and shredded chicken with cilantro.*

**\$17.000**

### SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO

Variedad de vegetales, lentejas, chorizo español y paprika ahumada.

#### LENTIL SOUP WITH CHORIZO

*Variety of vegetables, lentils, Spanish chorizo and smoked paprika.*

**\$17.000**

### SOPA DE CEBOLLA GRATINADA ESTILO FRANCÉS

Tradicional sopa de cebolla, tostadas de pan con queso gruyere gratinado.

#### FRENCH STYLE GRATIN ONION SOUP

*Traditional onion soup, toasted bread with gratin Gruyère cheese.*

**\$20.000**

### SOPA AZTECA

Sopa mexicana ligeramente picante, acompañada de tortillas fritas, aguacate, crema de leche y queso rallado.

#### MEXICAN SOUP

*Slightly spicy Mexican soup, accompanied by fried tortillas, avocado, cream and grated cheese.*

**\$20.000**

### CREMA DE TOMATE

#### TOMATO SOUP

**\$17000**





## PLATOS PRINCIPALES – RES

### LOMO DE RES MESA DE YEGUAS

Servido con quesadillas, guacamole, pico de gallo y crema agria.

#### MESA DE YEGUAS BEEF LOIN

*Served with 'quesadillas', guacamole, 'pico de gallo' and sour cream.*

**\$60.000**

### LOMO SALTADO AL ESTILO PERUANO

Tradicional preparación peruana acompañado con arroz y papa casco.

#### PERUVIAN STYLE SALTED LOIN

*Traditional Peruvian preparation accompanied with rice and hulled potatoes.*

**\$60.000**

### FILET MIGNON

Tradicional preparación francesa, salsa de setas, acompañado de puré de papa y vegetales al sartén.

#### FILET MIGNON

*Traditional French preparation, mushroom sauce, accompanied by mashed potatoes and pan-fried vegetables.*

**\$60.000**

### ROAST BEEF EN SU JUGO

Medallones parrillados de res acompañados de puré de papa criolla y vegetales.

#### JUICY ROAST BEEF

*Grilled beef medallions accompanied by mashed potatoes and vegetables.*

**\$60.000**

### PUNTA DE ANCA A LA PARRILLA

Corte de 400 gramos, acompañado de papa a la francesa, ensalada verde con guacamole y ají casero.

#### GRILLED TOP SIRLOIN CAP MUSCLE

*400-gram cut, accompanied by French fries, green salad with guacamole and homemade chili.*

**\$60.000**

### BABY-BEEF PARRILLADO

Corte de lomo fino a la parrilla, servido con papa casco en ghee de ajo y romero, verduras al grill.

#### GRILLED BABY BEEF

*Grilled thin slice of tenderloin, served with hulled potatoes in garlic and rosemary ghee, grilled vegetables.*

300 gr

**\$60.000**

150 gr

**\$42.000**

Elija su término de cocción

MEDIO

3/4



AZUL

MEDIO ROSA

BIEN COCIDA

mesa de  
Yeguas  
Country Club



## PLATOS VEGANOS

### TARTAR DE QUINOA

Mezcla de quinoa, mango, aguacate, perejil, pepino, limón, sal y pimienta.

#### QUINOA TARTAR

*Mix of quinoa, mango, avocado, parsley, cucumber, lemon, salt and pepper.*

**\$22.000**

### HAMBURGUESA DE LENTEJAS Y QUINOA

Acompañado de papas a la francesa o papa rústica.

#### LENTIL AND QUINOA BURGER

*Accompanied by French fries or rustic potato.*

**\$22.000**

### LASAÑA DE BERENJENAS Y TOMATES SECOS

#### AUBERGINES AND DRIED TOMATOES LASAGNA

**\$31.000**



## PLATOS VEGETARIANOS

### RAVIOLIS DE AHUYAMA EN SALSA DE QUESO AZUL

Pasta fresca rellena en salsa suave de queso azul.

#### PUMPKIN RAVIOLI IN BLUE CHEESE SAUCE

*Fresh pasta stuffed with a mild blue cheese sauce.*

**\$35.000**

### RAVIOLIS DE ESPINACA Y QUESO FETA EN SALSA NAPOLITANA

Salsa ligera de tomate con albahaca y queso parmesano.

#### SPINACH AND FETA CHEESE RAVIOLI IN NAPOLITAN SAUCE

*Light tomato sauce with basil and parmesan cheese.*

**\$35.000**

### VERDURAS SALTEADAS AL WOK CON QUESO TOFU APANADO

Mix de Zucchini verde y amarillo, zanahoria, pimentón, cebolla y cascos de tomate.

#### WOK STIR-FRIED VEGETABLES WITH BREADED TOFU CHEESE

*Mix of green and yellow Zucchini, carrot, pepper, onion and tomato hulls.*

**\$22.000**

mesa de  
Yeguas  
Country Club

## ARROCES

### ATOLLADO DE CAMARÓN DEL PACÍFICO

Arroz cremoso con camarón, leche de coco, cilantro y patacón.

#### PACIFIC SHRIMP STUFFED RICE

*Creamy rice with shrimp, coconut milk, cilantro and fried plantain.*

**\$45.000**

### ARROZ FRITO AL ESTILO THAI

Salteado de pollo, lomo y camarones con vegetales, jengibre y soya.

#### THAI STYLE FRIED RICE

*Sauteed chicken, loin and shrimp with vegetables, ginger and soy.*

**\$45.000**

### RISOTTO DE CAMARONES

Arroz cremoso con camarones y queso parmesano.

#### SHRIMP RISOTTO

*Creamy rice with shrimp and Parmesan cheese.*

**\$38.000**

### RISOTTO FUNGHI

Arroz cremoso con setas y queso parmesano.

#### FUNGHI RISOTTO

*Creamy rice with mushrooms and parmesan cheese.*

**\$33.000**



## PLATOS PRINCIPALES – AVES

### POLLO MARYLAND

Tradicional preparación norteamericana; acompañado de papa a la francesa, banano apanado, tocineta y melocotones.

#### MARYLAND CHICKEN

*Traditional North American dish; accompanied by french fries, breaded bananas, bacon and peaches.*

**\$44.000**

### POLLO AL SARTÉN

Pollo deshuesado marinado con finas hierbas cocido al grill, acompañado de mazorca dulce con queso y papa rústica.

#### SKILLET CHICKEN

*Boneless chicken marinated with fine herbs cooked on the grill, accompanied by sweet corn with cheese and rustic potato.*

**\$40.000**

### LOMITOS DE POLLO CANASTA

Filete de pollo apanado con queso parmesano, acompañado con papas a la francesa.

#### CHICKEN TENDERLOIN BASKET

*Breaded chicken fillet with Parmesan cheese, served with French fries.*

**\$38.000**

## PLATOS PRINCIPALES – CERDO

### COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ

Tiernas costillas de cerdo bañadas en nuestra salsa BBQ, acompañadas de ensalada César y papa rústica.

#### PORK RIBS IN BBQ SAUCE

*Tender pork ribs bathed in our BBQ sauce, accompanied by a Caesar salad and rustic potato.*

**\$55.000**

## PLATOS PRINCIPALES – PESCADO

### CORVINA EN COSTRA DE PLÁTANO

Servido con un puré de arvejas y micro vegetales en salsa chiles.

#### SEA BASS IN PLANTAIN COAST

*Served with a purée of peas and micro vegetables in chili sauce.*

**\$60.000**

### CORVINA AL GRILL

Pescado a la parrilla, acompañado con papa rústica y ensalada verde.

#### SEA BASS ON THE GRILL

*Grilled fish, accompanied with rustic potato and green salad.*

**\$60.000**

### FILETE DE SALMÓN TERIYAKI

Salmón de 230 grs a la parrilla con salsa teriyaki de la casa, acompañado de vegetales salteados y arroz con sésamo.

#### TERIYAKI SALMON FILLET

*Grilled fish, accompanied with rustic potato and green salad.*

**\$60.000**

### FILETE DE SALMÓN GRILLE

Pescado a la parrilla, acompañado de una salsa tártara, papa rústica y ensalada verde.

#### GRILLED SALMON FILLET

*Grilled fish, accompanied by a tartar sauce, rustic potato and green salad.*

**\$60.000**

## PLATOS PRINCIPALES – MARISCOS

### BROCHETA DE LANGOSTINOS

Langostinos sobre medallones de piña asada caramelizada acompañados de salsa de cítricos.

#### PRAWN SKEWER

*King prawns on caramelized roasted pineapple medallions accompanied by citrus sauce.*

**\$55.000**

### LANGOSTINOS CROCANTES AL COCO

Apanados con coco y panko, sobre risotto de tinta de calamar y crema de ají amarillo.

#### CRISPY COCONUT PRAWNS

*Breaded with coconut and Panko, on squid ink risotto and yellow chili cream.*

**\$60.000**

### CAZUELA DE PESCADOS Y MARISCOS MDY

Gratinada, acompañada de patacones, arroz con coco o arroz blanco.

#### MDY SEAFOOD CASSEROLE

*Gratin, accompanied by patacones, rice with coconut or white rice.*

**\$60.000**

