

# Menú



*Atención solo con reserva  
Cel. 313 3643256*

*Zetaquira - Boyacá*

*EcoCasa del Aire en Zetaquirá - Boyacá,  
te brinda, una experiencia que te acerca a  
la cocina tradicional lengupense, a sus  
saberes, sabores, colores, técnicas y  
presentaciones. Te invitamos a disfrutar y  
hacer parte de esta historia, que es  
patrimonio cultural y que vive en cada  
plato.*

*Atención solo con reserva  
Cel. 313 3643256*



RNT: 69585 | Cel. 313 3643256



*Menú eco Casa del Aire*

# PIQUETE ZETAQUIRENSE



"RECORDAR EL PIQUETE PARA LOS TRABAJADORES O EL QUE SE SERVÍA A LA FAMILIA CUANDO JUNTOS DESARROLLABAN UNA LABOR EN EL CAMPO; ES VOLVER A VIVIR ESOS INSTANTES, OBSERVANDO LOS CAFETALES, MONTAÑAS Y POTREROS, DESDE EL BALCÓN DE LA CASA DEL AIRE"

Presa de gallina criolla

Yuca

Plátano

Mazorca (opcional)

Guatilla, calabaza o ahuyama.

Frijoles o arveja verde

Guiso de cuajada

Ají

Guarapo o aguamiel

**Valor \$30.000**

(Mínimo 5 platos)

*Zetaquirá - Boyacá*

*Menú eco Casa del Aire*

# SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA



"AÚN HOY CUANDO ES EL CUMPLEAÑOS O  
LLEGA LA VISITA, HAY QUE CORRETEAR LA  
MEJOR GALLINA, PARA LLEVARLA A LA OLLA,  
ASÍ TE DEMUESTRAN QUE TE QUIEREN"

Sancocho de gallina criolla  
Acompañado de arroz y  
aguacate  
Limonada de la casa

**Valor: \$30.000**  
(Mínimo 5 platos)



*Zetaquirá - Boyacá*

*Menú eco Casa del Aire*

# MOJARRA LENGUPÁ

□ ————— □  
"UNA DELICIOSA MOJARRA DE LA REGIÓN"

Mojarra de libra, Asada o al  
vapor, sazonada con finas  
hierbas

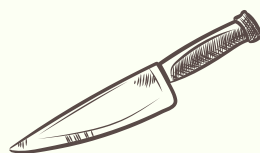
Arroz

Patacón

Ensalada de la casa  
(combinación de verduras, frutas,  
aromáticas y flores silvestres)

Limonada de la casa

**Valor \$42.000**



*Zetaquirá - Boyacá*

*Menú eco Casa del Aire*

# CHURRASCO LLANO LARGO

□ ————— □  
"UNA CARNE PREPARADA AL ESTILO DEL  
PIEDEMONTTE LLANERO"

Chatas de res de 400 gr, a la  
plancha

Yuca frita

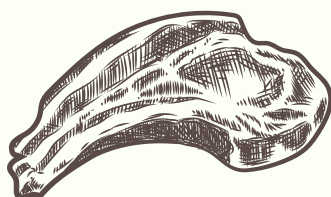
Arroz blanco

Ensalada variada

Salsa chimichurri

Limonada de la casa

**Valor \$40.000**



*Zetaquira - Boyacá*

*Menú eco Casa del Aire*

# PECHUGA AL AIRE

□ ————— □  
"ALIMENTOS FRESCOS DE LA VEREDA PARA  
SABOREAR LA VIDA"

Pechuga a la plancha 400 gr,  
cubierta de salsa de frutas de  
cosecha.

Arroz blanco

Papa

Ensalada de la casa  
(verduras de cosecha, frutos y  
flores silvestres, cubos de  
queso, combinación de  
aromáticas).

Limonada de la casa.

**Valor \$35.000**



*Zetaquira - Boyacá*

*Menú eco Casa del Aire*

# DESAYUNOS



**APROVECHA LA MAÑANA PARA CAMINAR, O MONTAR EN BICICLETA, POR LA VÍA LLANO LARGO Y SUBES A DESAYUNAR, EN LOS ESPACIOS AL AIRE LIBRE DE ECO CASA, OBSERVANDO EL AMANECER EN LA PEÑA DEL AURA Y CÓMO LAS NUBES VAN DESCUBRIENDO TODO EL VALLE DE LENGUPA'**

**Desayuno tradicional:**

Tamal Zetaquirense con chocolate artesanal y pan de maíz. Fruta de cosecha.  
\$20.000.

**Desayuno de Eco Casa del Aire:**

Crema de chamba, chocolate artesanal, arepas y huevos criollos revueltos.  
\$20.000

**Desayuno gourmet:**

smothie de frutas, chocolate artesanal, omelette de huevos, pancake con miel.  
\$25.000

## *Menú eco Casa del Aire*

# ANTOJITOS



Helados de café	\$ 2.500
Tortilla de amor seco	\$ 5.000
Crepes de pollo	\$35.000
Postre de frutas de cosecha	\$ 6.000
postre de café	\$ 7.000
Sopa tradicional de dulce con cuajada.	\$10.000
Aguapanela con amasijo y queso	\$ 8.000
Arepa o envuelto, con chocolate artesanal	\$ 8.000

## *Menú eco Casa del Aire*

# BEBIDAS



Tinto de cafés especiales	\$2.500
Cremas de frutas de Lengupá	\$7.000
Jugos frutales	\$5.000
Limonada Casa del Aire	\$4.000
Cerveza artesanal	\$ 10.000
Vino artesanal	\$40.000



## *Menú eco Casa del Aire*

# **SALUDABLE**

---

## *Vegetariano*

Desayuno: chocolate artesanal, crema de chamba, huevos al gusto, arepa o envuelto.

\$20.000

Almuerzo: piquete zetaquirense: con yuca, plátano, mazorca, guatilla-calabaza o ahuyama, frijoles-alverja o haba verde, guiso de cuajada.

\$25.000

Bebida: guarapo o limonada

Cena : creps de verduras y bebida

\$25.000

## *Menú eco Casa del Aire*

# SALUDABLE

## *Vegano*

Desayuno: chocolate artesanal o aromática, frutas y verduras de temporada, tortilla de avena. \$20.000

Almuerzo: piquete zetaquirense: con yuca, plátano, mazorca, guatilla-calabaza o ahuyama, frijoles-arverja o haba verde, guacamole. Bebida: guarapo o limonada \$25.000

Cena : creps de verduras salteadas y bebida \$25.000



La atención se presta con reserva de mínimo **dos días de antelación.**

Brindamos la atención a grupos no mayores de 12 personas. Por tu comodidad y la nuestra **reservamos la totalidad del espacio solo para tu visita**, no atendemos grupos simultáneamente.

Cuéntanos si quieres celebrar una fecha especial, decoraremos el espacio para que sea **inolvidable.**

**Cena romántica:** Crepes de pollo, postre, botella de vino, chimenea y decoración. \$120.000

Reservas: 3133643256 Natty Barajas  
Zetaquira - Boyacá

