



PARA PICAR

BENDITA PICADA

\$250.000

Esta es la berraca de la casa, pa' los primos berriondos y comelones. Viene con pechuga, solomito de cerdo y churrasco parrillado cortado en julianas, patacones, nuestro chicharrón ahumadito, chorizo, morcilla de Sabaneta, papas a la francesa, arepitas, hogao y guacamole. Recomendado para 4 personas.

BENDITA PICADA PARA DOS

\$135.000

Esta es la berraca de la casa, pa' compartir entre dos personas. Viene con pechuga, solomito de cerdo y churrasco parrillado cortado en julianas, patacones, nuestro chicharrón ahumadito, chorizo, morcilla de Sabaneta, papas a la francesa, arepitas, hogao y guacamole. Recomendado para 2 personas.

PADRE, HIJO Y ESPIRITU SANTO

\$125.000

Nuestro plato mar y tierra es una fusión de sabores con solomito a la parrilla, pechuga apanada y un bowl de camarones en salsa marinera

Acompañados de croquetas de yuca. Ideal para 2 personas.

EL PESCADOR

\$43.000

Ceviche mixto de camarones y salmón, bañado en un jugo de frutos amarillos y limón; acompañado de piña, durazno, cebolla roja y ají dulce.

CAMARONES APANADOS

\$43.000

Camarones apanados, acompañado de patacones, salsa acevichada y salsa agri dulce.

CEVICHE DE CHICHARRON

\$43.000

Chicharrones bañados en leche de tigre y salsa de la casa, acompañado de platano maduro, aguacate y patacones.

BENDITO CHICHARRÓN

\$41.000

Nuestro bendito chicharrón, es un plato especial para picar; es un chicharrón ahumado en la casa, bañado con melado de panela del pueblo, acompañado de patacón, arepa, hogao y guacamole. 300 gramos.

MORCILLA PINCHADA

\$35.000

Es nuestra morcilla de Sabaneta, acompañada de patacón, arepa, guacamole y hogao. 300 gramos.

BENDITO CHORIZO

\$35.000

Acompañado de patacón, arepa, hogao y guacamole. 350 gramos.

PALITOS DE QUESO

\$29.000

5 deditos acompañados de salsa de mora.

ARREGLO EMPANADAL

\$24.000

Son ocho empanadas acompañadas de ají tradicional.

EL SANTO PATACON

\$22.000

Deliciosos pataconcitos acompañados de nuestro guacamole y hogao de la casa.

PLATOS FUERTES - ASADOS

PESCA BENDITA

\$68.000

Nuestra pesca bendita, son 300 gr. de salmón a la parrilla y un toque de salsa teriyaki. Acompañado de pasta corta artesanal hecha por Bambinos, puedes variarlos en salsa de quesos o en nuestra salsa de tomates asados y vegetales salteados.

BENDICIÓN DE LA CASA

\$66.000

Solomito (300 gr) salteado y bañado en salsa de champiñones.

Acompañado de papa criolla con un toque de limón y oregano.

LA JUGOSA DE LA CASA

\$65.000

Solomito de res (300 gr) jugoso y blando llevado a nuestra parrilla y grillado.

Acompañado de papas a la francesa.

ARTESANO

\$65.000

Es un plato mix entre la parrilla y la parte italiana de nuestros restaurantes, son aproximadamente 300 gr. de solomito de res grillado en nuestra parrilla, pasta artesanal penne, puedes bañarla en salsa de queso o salsa de tomates asados.

LA ARGENTINA

\$63.000

Nuestra Argentina, es el corte tradicional de la chata en churrasco, aproximadamente 300 gr. llevado a nuestra parrilla, grillada, acompañado de papas a la francesa y chimichurri artesanal.

LA COSTILLA DE MIGUEL

60.000

Costillas previamente cocinadas a fuego lento y luego a la parrilla, bañadas con nuestra bbq de guayaba

Acompañadas de papas a la francesa.

ROLLOS DE PECHUGA

\$59.000

Pechuga rellena de jamón y queso mozzarella. Apanada en fina miga de pan y bañada en salsa de tocineta. Acompañado de pasta artesanal penne, puedes bañarla en salsa de queso o salsa de tomates asados.

COSTICHIP

\$52.000

Delicioso corte de cerdo (chicharrón y costilla) bañado en nuestra salsa de bbq de guayaba

Acompañada de papas criollas con un toque de limón y oregano

LASAGÑA BENDITA

\$45.000

Plato elaborado con finas laminas de pasta intercaladas con nuestra bolognesa casera

y pollo desmechado bañado en salsa bechamel, queso mozzarella y parmesano.

BENDITO CHUZO DE POLLO

\$43.000

Chuzo de pollo acompañado de papas a la francesa, patacón y arepa.

TIA EN LA USA

\$43.000

Es una hamburguesa con una receta tradicional de pan artesanal, carne hecha en casa de 200 gramos, grillada y bañada en chimichurri, tomates, salsa de queso, nuestra bbq de guayaba, queso mozzarella, tocineta, cebolla caramelizada y papitas a la francesa.

BENDI POLLO

\$41.000

Hamburguesa de pechuga apanada con tocineta, queso cheddar, salsa de pepinillo, lechuga y tomate. Acompañada de papas a la francesa

CAZUELA DE FRIJOL

\$44.000

Frijoles acompañados de morcilla, chicharrón, chorizo, madurito, huevo, aguacate, patacón, arroz, ensalada y hogao. (Solo Domingos)

MEXICANA

BENDICIÓN MEXICANA

\$66.000

Solomito (300 gr) relleno de queso y tomates, en una base de nuestra crema de birria y acompañado de tortillas de maíz artesanales

BURRITO MARINERO

\$50.000

Tortilla gratinada y rellena de salmón, tilapia, camarones apanados y queso mozzarella. Acompañado con pico de gallo, guacamole y nachos artesanales

BURRITO MIXTO

\$50.000

Tortilla gratinada y rellena de delicioso pollo grillado, jugosa carne de res, frijól refrito y queso mozzarella. Acompañada de guacamole, pico de gallo y nachos artesanales.

BURRITO DE CARNE

\$45.000

Tortilla gratinada y rellena de carne de birria, chicharrón, queso mozzarella y frijol refrito. Acompañada de guacamole, pico de gallo y nachos artesanales

BURRITO DE POLLO

\$45.000

Tortilla gratinada y rellena de delicioso pollo grillado, frijól refrito y queso mozzarella. Acompañado de guacamole, pico de gallo y nachos artesanales.

TACOS DE BIRRIA

\$42.000

Tortilla artesanal de maiz encostrada en queso, rellena de jugosa birria de res.

Acompañado de caldo de birria y pico de gallo.

TACOS AL PASTOR

\$39.000

Tortilla artesanal de maíz encostrada en queso, carne de cerdo y trozos de piña.

Acompañado de pico de gallo.

TACOS DE POLLO

\$39.000

Tortilla artesanal de maíz encostrada en queso y pollo grillado. Acompañado de guacamole y pico de gallo.

TACOS DE CHAMPIÑONES

\$39.000

Tortilla artesanal de maíz encostrada en queso y champiñones. Acompañado de guacamole y pico de gallo. (Opción vegetariana)

NACHOS BENDITOS

\$40.000

Chile con carne, mix de queso gratinado, acompañado de guacamole y nachos.

CREMOSA MEXICANA

\$39.000

Crema de tomate acompañada de pollo, aguacate, maicitos y queso gratinado.

ELOTE

\$25.000

Mazorca bañada en salsa sour cream, queso parmesano y tajín.

SUSHI Y COMIDA DE MAR

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	\$60.000
--------------------------	----------

Camarones, langostinos, calamar, palmitos de cangrejo, mejillones y pulpo, con tortilla de huevo, salsa soya aromatizado de sésamo.

ROLL LA BENDICIÓN X 10	\$50.000
------------------------	----------

Camarones apanados, cubierto de pescado blanco, aguacate, y con un topping de chicharrón de pescado bañado en mayonesa de coco y salsa de anguila

OSAKA ROLL X 10	\$50.000
-----------------	----------

Langostinos crocantes, salmón fresco, aguacate, queso crema, todo el maki apanado con topping de camarón en mayonesa de coco.

DINAMITA ROLL X 10	\$46.000
--------------------	----------

Langostinos crocantes, aguacate, queso crema y ensalada dinamita.

CRISPI ROLL X 10	\$45.000
------------------	----------

Salmón, palmito de cangrejo, queso crema, todo el maki apanado bañado en salsa teriyaki y mayonesa de coco.

ADICIONES

ADICIÓN PASTAS	\$10.000
----------------	----------

ADICIÓN PAPAS	\$10.000
---------------	----------

ADICIÓN CHAMPIÑONES	\$6.000
---------------------	---------

ADICIÓN QUESO

\$5.000

ADICIÓN DE AREPA

\$5.000

MENU INFANTIL

EL SOBRINO FELIZ

\$32.000

Papitas a la francesa, con julianitas de pollo apanadas, salsita bbq de la casa.

POSTRES

LA DULCE TENTACIÓN

\$18.000

La tentación de la casa es un delicioso cheesecake cremoso de galleta triturada y acompañado de mermelada de fresa en trocitos o frutos amarillos.

BEBIDAS CALIENTES

MILO CALIENTE

\$17.000

BENDITO TINTO

\$3.000

AROMATICAS

\$4.000

BEBIDAS FRIAS

GRANIZADO DE CAFE

\$22.000

Disfruta de nuestra combinación de café helado, crema de café y arequipe, para que acompañes los momentos mágicos en la bendición.

SODA DE FRUTOS VERDES

\$20.000

Cítrica y refrescante a base de manzana verde, kiwi y mango biche.

SODA TOCHE

\$17.000

La soda Toche en homenaje a otro visitante más de nuestro mirador, es una soda breña a base de zumo de limón y sirope bendito, el cual es una reducción de lulo, maracuyá y cardamomo.

SODA HATSU PECHIROJO

\$17.000

Nuestra soda Pechirrojo es un homenaje a otro visitante más de nuestro mirador, es una soda a base de frutos rojos, zumo de limón y coronada con una soda tipo Hatsu de frambuesa y rosas.

BRETAÑA SABORIZADA

\$17.000

Sabores Lichi, tamarindo, cereza o lulo.

SODA HATSU FRAMBUESA

\$13.000

TE HATSU

\$13.000

LIMONADA PINCHADA

\$20.000

Es una limonada fresca frappé, bañada con una pizca de vino tinto, que le dará un toque elegante.

LIMONADA DE COCO

\$17.000

Es una limonada frappeada, con coco deshidratado y es una muy buena elección para tus platos.

CEREZADO DE COCO

\$17.000

LIMONADA SABORIZADA

\$17.000

Sabores de cereza, lichi, hierbabuena o mango biche.

MILO FRIO

\$17.000

JUGO EN LECHE

\$17.000

Guanábana, maracuyá o mango.

JUGO EN AGUA

\$14.000

Guanábana, maracuyá, mango o mandarina.

LIMONADA FRESCA

\$13.000

Es una limonada frappé totalmente natural.

BOTELLA DE AGUA HATSU

\$9.000

GASEOSA POSTOBON

\$9.000

Pepsi, Bretaña, Pepsi cero y Canada dry

GATORLIT	\$15.000
RED BULL 250ML	\$13.000
GATORADE	\$11.000

CERVEZAS

CERVEZA ARTESANAL BRIOSA	\$20.000
CERVEZA TRES CORDILLERAS	\$17.000

Mulata o Rosada

CERVEZA IMPORTADA	\$18.000
--------------------------	-----------------

Sol, Heineken, Corona, Stella o Heineken Cero

CERVEZA NACIONAL	\$11.000
-------------------------	-----------------

Costeñita

SMIRNOFF ICE	\$20.000
---------------------	-----------------

Rojo o Verde

REFAJO	\$50.000
---------------	-----------------

CERVEZA ANDINA Y COLOMBIANA

SANGRIAS, VINOS Y COCTELES

SANGRIA JP CHENET	\$155.000
-------------------	-----------

JP CHENET BOTELLA	\$135.000
-------------------	-----------

SANGRIA ROSADA O TINTO	\$145.000
------------------------	-----------

BOTELLA DE VINO	\$115.000
-----------------	-----------

Comparte un momento mágico con una botella de vino tinto o rosé.

COPA DE SANGRIA	\$40.000
-----------------	----------

Tinto o rosé

COPA DE VINO	\$30.000
--------------	----------

Blanco, tinto o rosé.

CANDELA	\$30.000
---------	----------

Candela, es otra especie de pájaro que nos visita, es un vino caliente, es la mejor elección para el frío que hace en nuestro mirador.

SPICY COGNAC	\$50.000
--------------	----------

Coctel a base de cognac Hennessy, miel de jengibre y mezclado con ginger beer
MIL976

LA BENDICIÓN	\$45.000
--------------	----------

Coctel a base de mezcal y flor de jamaica, bordeado de tajín y chamoy.

EL GUERITO

\$45.000

Coctel refrescante a base de mezcal y syrope natural de lulo, con un borde de tajín y chamoy.

PALOMA

\$45.000

Coctel refrescante a base de tequila 1800 silver, miel de agave, toronja MIL976 y un toque de limón con un borde de tajín y chamoy.

FLOWERS GIN

\$45.000

Ginebra y vino rosé, mezclado con sirope de sandía y fresas

MARGARITA SANDÍA

\$45.000

Caracterizada por su dulzura y frescura , ideal para cualquier momento

PIÑA COLADA

\$40.000

Coctel con fruta tropical, mix de cremas, ron de coco y ron blanco.

MOJITO JAGGER

\$40.000

Compuesto por ron blanco bacardí, jägermeister, limón y hierbabuena.

MOSCOW MULE

\$40.000

Coctel refrescante a base de vodka, cerveza de jengibre, zumo de limon y el toque bendito de la casa.

GINTONIC

\$40.000

Coctel a base de ginebra Tanqueray, agua tónica MIL976 y limón

EL CUCARACHERO

\$40.000

Es un cóctel fuerte y refrescante a base de whisky, jägermeister, zumo de limón y sirope de lulo.

BENDITA MUJER

\$40.000

Coctel de temporada a base de whisky, maracuyá y canadry.

MARGARITA

\$35.000

Refrescante bebida con equilibrio entre dulce, acido y salado. Sabores cereza, mango biche, lichi, maracuyá o tradicional.

MOJITO COLIBRÍ

\$35.000

Nuestro Mojito Colibrí, es en homenaje a uno de los pájaros que llegan al mirador, lleva trozos de limón, menta y hierbabuena, macerados con ron y finalizados con una fresca soda.

ETERNA PRIMAVERA

\$35.000

Coctel a base de aguardiente y kiwi, con un toque ahumado y colorido.

TEQUILA SUNRISE

\$35.000

Coctel a base de tequila José Cuervo, zumo de naranja y granadina.

LICORES NACIONALES

RON VIEJO CALDAS 8 AÑOS BOTELLA	\$230.000
---------------------------------	-----------

RON VIEJO CALDAS 8 AÑOS MEDIA	\$120.000
-------------------------------	-----------

RON VIEJO CALDAS 8 AÑOS TRAGO	\$25.000
-------------------------------	----------

RON VIEJO CALDAS 5 AÑOS BOTELLA	\$210.000
---------------------------------	-----------

RON VIEJO CALDAS 5 AÑOS MEDIA	\$105.000
-------------------------------	-----------

AGUARDIENTE GARRAFA	\$425.000
---------------------	-----------

Amarillo Manzanares o Antioqueño azul, roja o verde.

AGUARDIENTE BOTELLA	\$170.000
---------------------	-----------

Amarillo Manzanares o Antioqueño azul, roja o verde.

AGUARDIENTE MEDIA	\$85.000
-------------------	----------

Azul, roja o verde.

AGUARDIENTE TRAGO	\$16.000
-------------------	----------

LICORES IMPORTADOS

WHISKY OLD PARR BOTELLA	\$315.000
-------------------------	-----------

WHISKY OLD PARR MEDIA	\$190.000
-----------------------	-----------

WHISKY BUCHANANS MASTER	\$435.000
-------------------------	-----------

WHISKY BUCHANANS BOTELLA	\$315.000
WHISKY BUCHANANS MEDIA	\$160.000
TRAGO WHISKY	\$28.000
TEQUILA DON JULIO 70 AÑOS	\$600.000
TEQUILA DON JULIO	\$460.000
Añejo o Reposado	
TEQUILA 1800	\$350.000
BOT TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL	\$300.000
BOT TEQUILA JOSE CUERVO	\$250.000
MEDIA TEQUILA JOSE CUERVO	\$125.000
TRAGO BENDITO TEQUILA	\$28.000
MEZCAL 400 CONEJOS BOTELLA	\$400.000
BOT RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$400.000
VODKA ABSOLUT BOTELLA	\$206.000
VODKA ABSOLUT MEDIA	\$103.000
BAILEYS BOTELLA	\$206.000
BAILEYS MEDIA	\$103.000

SI NECESITAS FACTURA ELECTRÓNICA, SOLICITALA ANTES DE PEDIR LA CUENTA, PARA QUE SEA GENERADA INMEDIATAMENTE Y EVITAR DEMORAS EN LA GENERACIÓN DE ESTA.

Recibimos pagos con tarjetas, efectivo o transferencia Bancolombia.

Nuestros productos tienen incluido en su precio el impuesto al consumo del 8%.

Mirador La Bendición, sugiere una propina del 10% sobre el valor total de la factura, la cual puede ser aceptada, rechazada o modificada por el consumidor, de acuerdo a la valoración del servicio recibido, siempre y cuando al momento de solicitar la cuenta, así lo indique si quiere que dicho valor sea o no incluido en su factura o el valor que quiere dar como propina. Estos dineros se destinan única y exclusivamente a reconocer trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios en el establecimiento de comercio.

En el evento de no cumplir con lo anterior, presente su queja ante la Superintendencia de Industria y Comercio (601) 5920400 (Bogotá), Línea gratuita nacional 018000910165, correo electrónico: contactenos@sic.gov.co

También visítanos en:

