



Te invitamos a vivir una experiencia gastronómica ancestral, donde cada sabor tiene notas delicadas de alimentos nativos colombianos.

Desayunos

1. DESAYUNO CAMPESINO

Arepa de queso, carne desmechada, huevos al gusto (pericos, fritos o revueltos) acompañado de café o chocolate o jugo del día

\$ 21.500

2. BRUSCHETTA DE LA CASA

Huevos cocotte con tocineta, aguacate, queso cheddar, tomate cherry, cebolla caramelizada y semillas de chia, montado sobre nuestra tradicional arepa de queso acompañado de café o chocolate o jugo del día.

\$ 21.500

3. CALENTADO PAISA

Calentado con frijoles, carne desmechada, arroz, huevo frito y plátano maduro acompañado de café o chocolate o jugo del día

\$ 21.500

4. CALENTADO RANCHERO

Calentado con arroz, lentejas, chorizo, maíz, cilantro, huevo frito, plátano maduro acompañado de café o chocolate o jugo del día

\$ 21.500



5. CALENTADO DE PASTA

Calentado de pasta con arroz, queso, carne desmechada, huevo frito y plátano maduro acompañado de Café o chocolate o jugo del día

\$ 21.500

6. DESAYUNO TOLIMENSE

Tamal, chocolate y pan

\$ 21.500

7. DESAYUNO PAL' SUTE

Fruta picada, Sandwich mini con huevo en tortilla, Jamón y queso acompañado de milo frío o caliente

\$ 21.500

8. OMELETTE A LA COLOMBIE

Huevo en tortilla con pollo en salsa criolla, jamón y queso campesino acompañado de café o chocolate o jugo del día

\$ 21.500

9. DESAYUNO CARIBEÑO

Caldo de pescado, huevos al gusto (pericos, fritos o revueltos), acompañado de café, chocolate o jugo del día

\$ 26.000



10. DESAYUNO SABANERO

Caldo de res, huevos al gusto (pericos, fritos o revueltos), acompañado de café, chocolate o jugo del día

\$ 23.000



Los Antojos



PARFAIT FRUTOS AMARILLOS

Con yogurt natural, cereal,
(papayuela, duraznos y uchuvas)

\$ 18.000

PARFAIT FRUTOS ROJOS

Con yogurt natural, cereal,
(mora, fresa y uvas)

\$ 18.000

PANCAKES DE CAFÉ Y COCOA

Montados sobre crumble de achiras
y bañados en ganache de chocolate,
acompañados de banano y fresas

\$ 18.000

BOWL DE FRUTAS

De temporada con queso campesino
y semillas

\$ 16.000

SALPICÓN

\$ 13.000

TAMAL

\$ 14.500

Huevos

HUEVOS NAPOLITANOS:

Huevos poche en salsa napolitana,
con queso fundido y albahaca

\$ 14.500

HUEVOS CON MAIZ

\$ 9.500

HUEVOS RANCHEROS

\$ 12.000

HUEVOS CON JAMÓN

\$ 12.000

HUEVOS TRADICIONALES:

Revueltos, pericos o fritos

\$ 7.000



Caldos



CALDO DE PESCADO

\$ 15.000

CALDO DE RES

\$ 10.500

Amasijos para Acompañar

AREPA DE QUESO	\$ 7.200
EMPANADA DE CARNE	\$ 4.000
MANTECADA	\$ 4.000
CANASTILLA DE PAN	\$ 6.000
ALMOJABANA	\$ 5.000
CARIMAÑOLA DE QUESO	\$ 7.500
CARIMAÑOLA DE CARNE	\$ 7.500

Bebidas Calientes

CAPUCCINO	\$ 6.500
MILO FRÍO O CALIENTE	\$ 8.000
TINTO	\$ 3.500
PERICO	\$ 4.500
CAFÉ EN LECHE	\$ 5.500
CHOCOLATE EN AGUA O LECHE	\$ 5.500
AROMÁTICA HERBAL	\$ 4.800
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$ 6.500
AGUA DE PANELA CON QUESO	\$ 9.500



Bebidas Frías

JUGOS ESPECIALES EN AGUA: \$ 8.000

Mango, Maracuya, Guanábana, Mora, Lulo.

JUGOS ESPECIALES EN LECHE: \$ 9.000

Mango, Maracuya, Guanábana, Mora, Lulo.

LIMONADA ISLEÑA \$ 9.500

LULADA \$ 13.500

LIMONADA NATURAL \$ 7.500

Jugos Exóticos de Temporada

COROZO \$ 12.000

En agua

GUAYABA AGRIA \$ 12.000

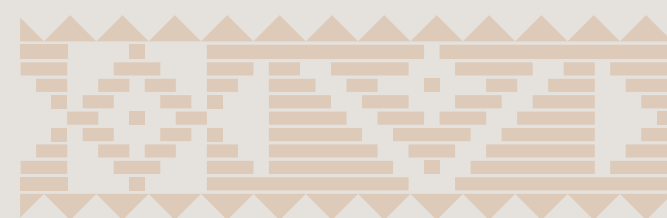
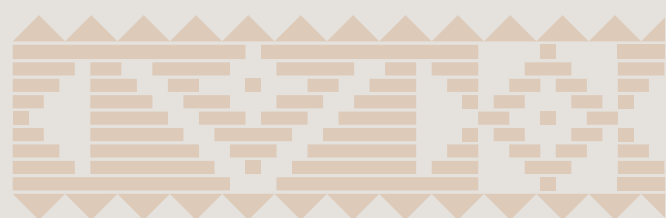
En leche

ARAZA \$ 12.000

En leche

ZAPOTE COSTEÑO \$ 12.000

En leche



Todos los precios incluyen el impuesto de consumo.
los desechables serán cobrados adicionalmente

www.tartaruga.com.co



@restaurante_tartaruga



restaurante tartaruga



317 854 34 29



+57 317 8543429



Info@tartaruga.com.co