



Cra 14 # 13 - 55
Santa Rosa de Cabal

Servicio al cliente y Reservas
314 77 11 279 - 311 33 78 047

 La Pasteleria Cesar Restrepo

 lapasteleriacesarrestrepo

La Pastelería 
César Restrepo

◊ Dinner & Drinks ◊

Casa ↗ Los Fundadores

Preciosa joya arquitectónica anclada en el corazón de la ciudad, sobre la Calle Real, a solo media cuadra del Parque principal. Reviste un significativo valor histórico, como quiera que en el predio donde fue edificada, se celebró el 13 de Octubre de 1.884 la misa de fundación de Santa Rosa de Cabal y se erigió su primer templo católico.

Igualmente posee un gran valor cultural y arquitectónico, pues fue construida en tapia, guadua, teja de barro y otros materiales propios de la región hace más de cien años durante la época de la colonización antioqueña, gracias a la magnífica labor de hábiles artesanos que con creatividad y destreza, supieron imprimirle el carácter y la belleza que años más tarde inspiró la creación de la Academia de Historia de Risarada y del Centro Regional Histórico y Cultu-

ral del Café "CERHISCAFE", entidades que desde su fundación tienen su sede en esta espléndida casona.

Y hoy, luego de una acertada intervención, que hizo posible con total respeto por lo antiguo, adecuarla a las exigencias de la época moderna, contamos con La Pastelería Cesar Restrepo, hermoso establecimiento que en un confortable ambiente, ofrece los servicios de restaurante con una excelente gastronomía, exquisita panadería, pastelería y repostería, cafés especiales, elegante bar y cómodo salón para eventos y convenciones, consolidándose así esta insigne reliquia, como hito histórico, cultural y arquitectónico de la región, orgullo de los santarrosanos y fiel testimonio de la cultura cafetera.

Historia, cultura, arte y sabor en un solo lugar

Somos una organización dedicada a la elaboración de alimentos y bebidas para el servicio a la mesa, como también comercialización de productos al por mayor.

Nos encontramos ubicados en la ciudad de las araucarias: Santa Rosa de Cabal, paraíso natural cafetero que, como ciudad modelo, inspira a todo nuestro equipo de trabajo para ser los mejores y brindar una experiencia única a quienes visitan nuestra emblemática Casa Los Fundadores.

Tal como el calor de hogar, buscamos arropar a nuestros comensales con cada detalle: una afectuosa bienvenida junto con nuestra exquisita oferta gastronómica, termina siendo la combinación perfecta para cautivar corazones.

La Pastelería Cesar Restrepo es una casa de puertas abiertas que permite vivir momentos inolvidables, esos que se perpetúan en la memoria y que quisiéramos que fueran eternos. Es por esto que podemos decir con orgullo y confianza que somos aliados ideales para construir sus mejores recuerdos.

¡Sean siempre bienvenidos!

La Pastelería 
César Restrepo

• Dinner & Drinks •

CONTENIDO.

DESAYUNOS	3
ENTRADAS	5
ENSALADAS	7
PLATOS FUERTES	9
PASTAS	13
MENÚ INFANTIL	14
SNACKS	15
BEBIDAS FRÍAS	17
BEBIDAS CALIENTES	21
POSTRES	23
TORTAS	25
PANADERÍA	27
CERVEZAS	29
LICORES	29
COCTELES	30
VINOS	30

DESAYUNOS

EL PODEROSO

\$ 22.000

Típico calentado de frijoles con ahogado, chorizo, huevo en cacerola, arepa, mantequilla de vaca, queso, jugo natural o bebida caliente.





HUEVOS RANCHEROS

\$ 16.000

Deliciosos huevos enteros en cama de auténtico chorizo Santarrosano, maíz dulce y queso fundido, acompañados de pan y arepa.

AMERICANO

\$ 18.000

Chorizo Santarrosano, arepa, pan, mermelada, queso, jugo de naranja, café o chocolate.

OMELETTE

\$ 18.000

Tortilla de huevo con maicitos, chorizo, arveja y champiñones. Acompañado de arepa, pan y queso mozzarella.



PARFAIT

\$ 19.000

Mezcla de frutas acompañadas de yogurt natural y cereal.



ENTRADAS

MINIVOLOVANES (X4)

\$ 20.000

Crocante canastilla de hojaldre, cubierto de champiñones y pollo en salsa bechamel.



CHORIZOS SANTARROSANOS

\$ 19.000

Chorizos tradicionales SANTARROSANOS acompañados de cascotes de tomate, limón y arepa.



AREPITAS CON CARNE (X4)

\$ 18.000

AREPITAS CON POLLO (X4)

\$ 18.000

AREPITAS CON HOGAO (X4)

\$ 16.000



EMPANADAS ANTIOQUEÑAS (X6)

\$ 17.000

Empanada tradicional de carne de res, acompañada de pique.



MINI PATACONES CON CARNE (X4)

\$ 18.000

MINI PATACONES CON POLLO (X4)

\$ 18.000

MINI PATACONES CON HOGAO (X4)

\$ 16.000

SOPA O CREMA DEL DÍA

\$ 8.000

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRANEA

\$ 40.000

Mezcla de lechuga, tomate cherry, setas salteadas, solomo de res salteado, aceitunas e hilos de zanahoria.





ENSALADA CESAR

\$ 37.000

Mezcla de jamón, queso y maicitos, con tomate, lechuga, crotones y trozos de pollo a la plancha.



PLATOS FUERTES

PUNTA DE ANCA **\$ 42.000**

Carne de primera en corte mariposa acompañado de papa cocida.



CHURRASCO

\$ 42.000

Lomo de res acompañado de papa cocida.



FILET MIGNON EN SALSA DAMEGLACE

\$ 44.000

Medallones de res albardados en tocineta ahumada, acompañada de ensalada fresca y papa francesa.

LOMO SALTEADO

\$ 34.000

Solomo de res marinado en soya y comino salteado con pétalos de cebolla y tomate, acompañado de papa a la francesa y arroz cremoso de maíz.

BABY BEEF

\$ 42.000

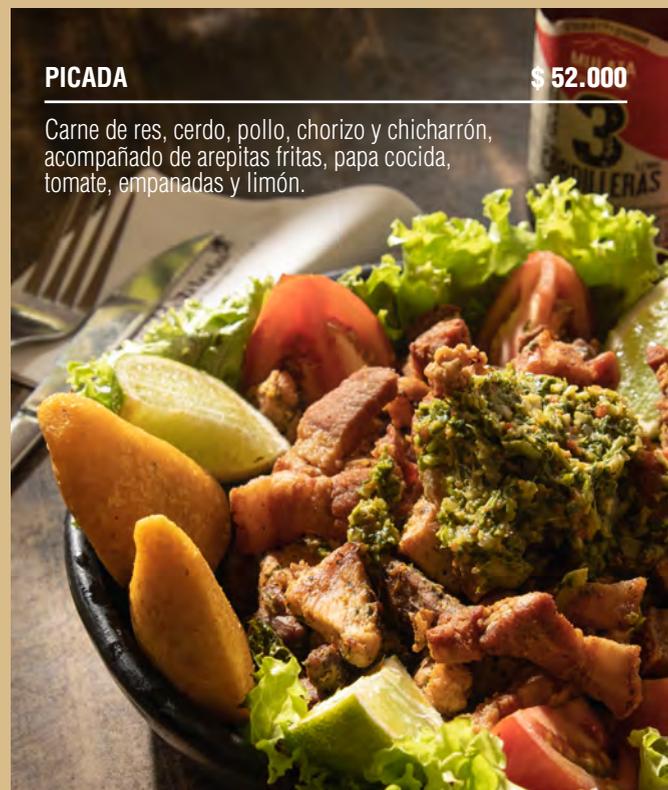
Corte de lomo fino de res, acompañado de papa cocida y ensalada de la huerta.



LENGUA EN SALSA CRIOLLA

\$ 36.000

Deliciosa lengua de res cocinada en salsa criolla, acompañada de arroz blanco y tajadas de plátano maduro.



PICADA

\$ 52.000

Carne de res, cerdo, pollo, chorizo y chicharrón, acompañado de arepitas fritas, papa cocida, tomate, empanadas y limón.



COSTILLAS A LA BBQ

\$ 34.000

Deliciosas costillas bañadas en salsa BBQ, acompañadas con papas a la francesa y mezcla de verduras.



SALMÓN TROPICAL

\$ 47.000

Filete de salmón ahumado bañado en salsa de frutos amarillos, vegetales al wok y tostones de plátano verde.

TRUCHA A LA MARINERA

\$ 40.000

Trucha a la plancha bañada en salsa marinera con camarones, acompañada de ensalada de la huerta y patacón.

CERDO A LA PLANCHA

\$ 34.000

Medallones de lomo de cerdo sobre una cama de verduras, acompañado con papa cocida o papa a la francesa.



POLLO A LA PLANCHA

\$ 34.000

Filete de pollo sobre una cama de verduras, acompañado de papa cocida o papa a la francesa.

ARROZ MARINERO

\$ 38.000

Mix de frutos del mar (camarones, pulpo y jaiba) y verduras salteadas al wok en salsa oriental.



CAZUELA DE MARISCOS

\$ 43.000

Deliciosa cazuela marinera con fondo bísquet, acompañado de tostones de plátano verde y arroz.



PASTAS

BOLOGNESE

\$ 34.000





WOK DE VEGETALES 

\$ 28.000

Fetuccini *al dente* con vegetales salteados y champiñones con salsa thai.



PESTO CON CAMARONES

\$ 42.000

Deleitosa pasta en salsa pesto con camarones, queso parmesano y pan artesanal.

MENÚ INFANTIL



SALCHIPAPAS

\$ 23.000

Acompañadas de jugo natural.



NUGGETS DE POLLO

\$ 23.000

Trozos de pollo apanado, acompañados de papa a la francesa y jugo natural.



SNACKS

ALITAS DE POLLO
Y COSTILLAS

\$ 32.000

Ahumadas y bañadas en
salsa BBQ de la casa.



CREPE MEXICANO **\$ 30.000**

Deliciosa tortilla casera de harina de trigo, rellena de ropa vieja guisada, cubierta por pico e gallo picante.



SANDWICH DE PERNIL **\$ 28.000**

Hecho con pan artesanal, perrnil ahumado y vegetales.

SANDWICH DE POLLO Y CHAMPIÑONES **\$ 28.000**

Pan artesanal, pollo grillado y champiñones salteados, vegetales frescos y salsas de la casa.

SANDWICH VEGETARIANO **\$ 28.000**

Pan artesanal, vegetales frescos, setas de temporada salteadas con chimichurri y salsas de la casa.

HAMBURGUESA **\$ 28.000**

Hamburguesa artesanal hecha con pan beagle, carne al punto, tocineta ahumada, queso americano, vegetales frescos y sour cream.



CREPE DE POLLO Y CHAMPIÑONES **\$ 28.000**

Tortilla casera de harina de trigo, rellena de trozos de pollo y champiñones bañados en salsa blanca.

VOLOVÁN DE BACON AHUMADO Y CERDO **\$ 29.000**

Canastilla de hojaldre artesanal, acompañado de cerdo salteado y tocineta ahumada bañada en salsa.

VOLOVÁN DE POLLO **\$ 29.000**

Canastilla de hojaldre artesanal, rellena de trozos de pollo en salsa bechamel, acompañado de ensalada de la huerta.



BEBIDAS FRÍAS

MALTEADAS \$ 12.000





BATIDO CAFÉ & CHOCOLATE \$ 12.000

MILO GRANDE \$ 10.000

MILO PEQUEÑO \$ 8.000

MOCKACHINO \$ 12.000

LATTE \$ 10.000



AFFOGATO \$ 12.000



LIMONADA DE HIERBABUENA \$ 11.000

LIMONADA NATURAL \$ 11.000

LIMONADA DE COCO O PIÑA \$ 11.000

LIMONADA DE CEREZA \$ 11.000

LIMONADA DE MANGO BICHE \$ 11.000

LIMONADA DE SANDÍA \$ 11.000



MALTEADA RED VELVET \$ 14.000



GRANIZADO DE CAFÉ \$ 9.000



JUGO EN LECHE \$ 10.000

JUGO EN AGUA \$ 9.000

EXTRACTO DE MANDARINA \$ 10.000

EXTRACTO DE NARANJA \$ 10.000



FRAPPÉ DE CAFÉ \$ 12.000

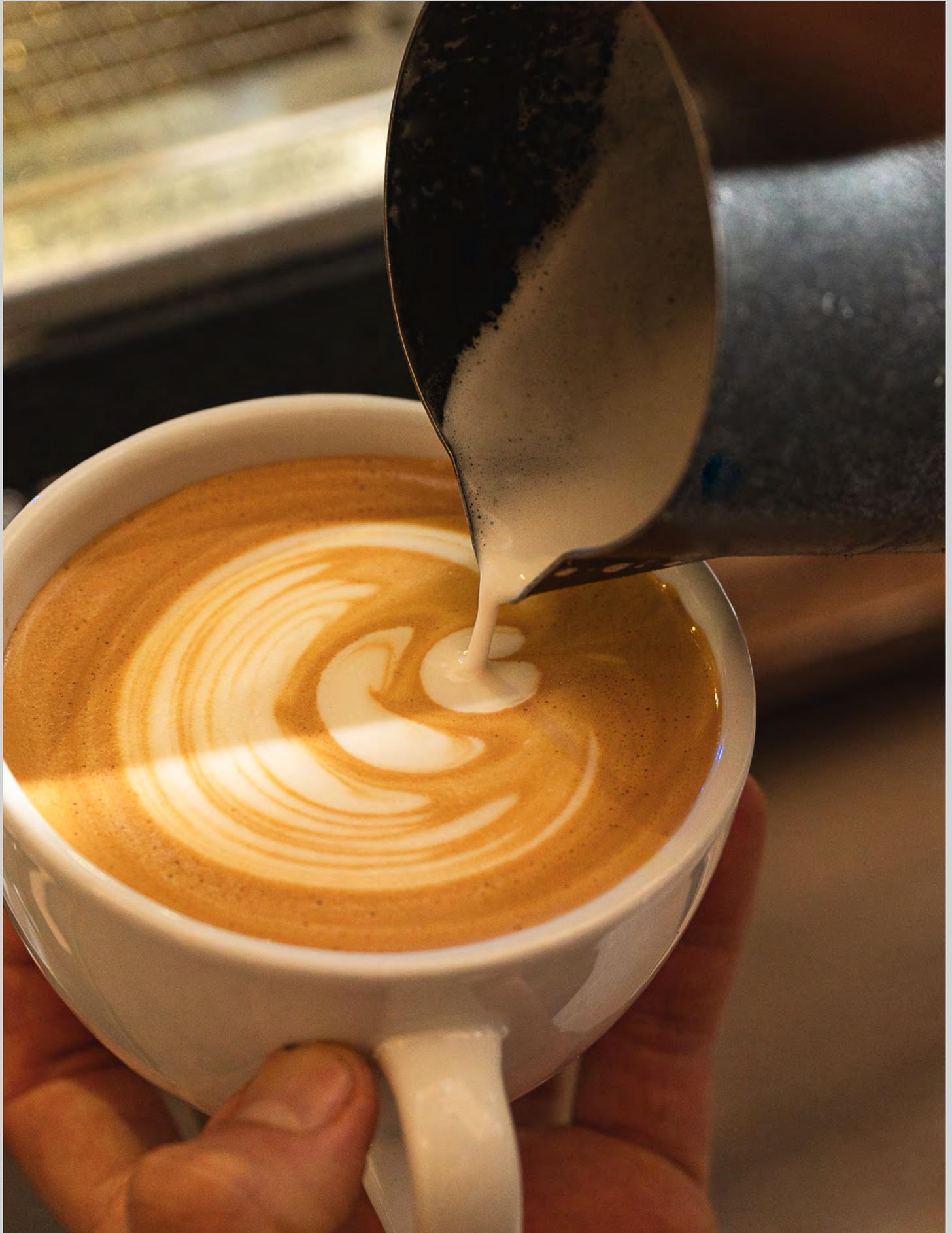
FRAPPÉ DE CAFÉ CON LICOR \$ 14.000

VASO DE LECHE	\$ 4.000
TAMARINDO	\$ 6.000
COCA COLA	\$ 6.000
TÉ DE LIMÓN	\$ 6.000
AGUA EN BOTELLA	\$ 6.000
AGUA CON GAS	\$ 6.000

SODA SABORIZADA \$ 9.000

Frutos amarillos
y frutos rojos







BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$ 5.000
AMERICANO	\$ 5.000
TINTO MONTAÑERO	\$ 5.500
CARAJILLO	\$ 8.000
CAFÉ IRLANDES	\$ 12.000
CAFÉ DE LA CASA	\$ 8.000





CAPUCCINO \$ 8.000

**CAPUCCINO
CON LICOR \$ 9.500**

LATTE GRANDE \$ 6.000

LATTE PEQUEÑO \$ 5.000

LATTE VANILLA \$ 6.000

MOCKA \$ 8.000

MACHIATO \$ 7.000



CHOCOLATE \$ 8.000

MILO \$ 8.000



**AGUAPANELA
CON QUESO \$ 10.000**



**CANELAZO DE
MARACUYÁ \$ 8.000**

**CANELAZO DE
MARACUYÁ CON LICOR \$ 9.000**



MAICENITA \$ 7.500



**AROMÁTICA DE
FRUTOS ROJOS
Y AMARILLOS \$ 7.000**

TE CHAI \$ 8.000

LECHITA CALIENTE \$ 2.500

**AROMÁTICA
DE PANELITA \$ 4.000**

POSTRES

CHOCOFLAN

\$ 11.000



FLAN DE CAMELO \$ 9.000



**TRES LECHE
CON MORA** \$ 9.000



RED VELVET \$ 10.000



MILHOJA \$ 10.000

TRES LECHE	\$ 9.000
MILO	\$ 9.000
PIÑA	\$ 9.000
LIMÓN	\$ 9.000



ROLLO FRÍO \$ 10.000



TIRAMISÚ \$ 9.000



**FRESAS
CON CREMA** \$ 10.000



3D DE FRUTAS \$ 9.000



ENSALADA DE FRUTAS \$ 11.000



MARACUYÁ \$ 9.000

BROWNE CON HELADO	\$ 11.000
COPA DE HELADO	\$ 11.000
POSTRE PARA DIABÉTICOS	\$ 9.000
MAZAMORRA	\$ 9.000
ARROZ CON LECHE	\$ 9.000



CHEESECAKE \$ 9.000



TORTAS

GENOVESA \$ 8.000



MARACUYÁ **\$ 8.500**



RED VELVET **\$ 8.500**



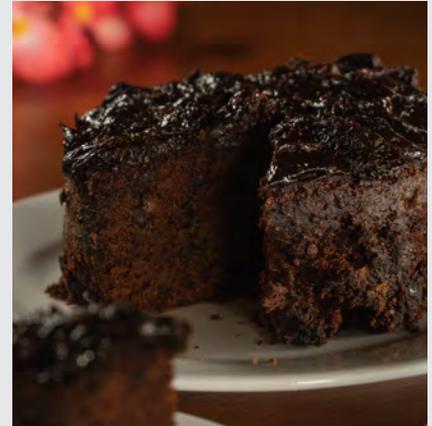
ZANAHORIA **\$ 8.000**



CHOCOLATE **\$ 8.000**



NARANJA **\$ 8.000**



NEGRA ENVINADA **\$ 8.000**



MARÍA LUISA **\$ 8.000**



DIETÉTICA **\$ 8.500**

CAFÉ **\$ 8.500**



NOHEMÍ **\$ 8.500**



PANADERÍA

PAN DANÉS POR UNIDAD \$ 3.000



CROISSANT

\$ 3.500

BUÑUELO	\$ 2.200
PAN DE QUESO	\$ 2.200
PANDEBONO	\$ 2.200
ALMOJÁBANA	\$ 2.200



PALITO DE QUESO

\$ 2.200



PASTEL DE POLLO

\$ 5.000



ROLLO ROJO

\$ 2.500

EMPANADA DE CAMBRAY

\$ 2.500

CHICHARRÓN

\$ 2.500

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$ 8.000
ÁGUILA	\$ 7.000
POKER	\$ 7.000
CORONA	\$ 12.000
TRES CORDILLERAS	\$ 10.000
MICHELADO	\$ 1.500

LICORES

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
AGUARDIENTE	\$ 80.000	\$ 50.000	\$ 10.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$ 90.000	\$ 50.000	\$ 10.000
BRANDY DOMEQ	\$ 80.000	\$ 50.000	
TEQUILA JIMADOR	\$ 190.000		
WHISKY OLD PAR	\$ 300.000	\$ 180.000	
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 300.000	\$ 180.000	
WHISKY CHIVAS REGAL (LITRO)	\$ 290.000		
WHISKY CHIVAS REGAL		\$ 180.000	

COCTELES

MOJITO **\$ 20.000**

Ron blanco, bretaña,
hiervabuena, limón y azucar.

MARGARITA **\$ 20.000**

Tequila, contreau, limón y azucar.

CUBA LIBRE **\$ 20.000**

TEQUILA SUNRISE **\$ 20.000**

Tequila y jugo de naranja

COPA DE SANGRÍA **\$ 20.000**

JARRA DE SANGRÍA **\$ 70.000**

VINOS

COPA DE VINO **\$ 20.000**

COPA DE VINO CALIENTE **\$ 22.000**

BOTELLA TOCORNAL **\$ 75.000**

BOTELLA FRONTERA **\$ 95.000**

Tinto y blanco

BOTELLA CASILLERO DEL DIABLO **\$ 120.000**

Tinto y blanco

PANADERÍA ARTESANAL



TORTAS TEMÁTICAS



