

FAMILIA

alegría

Lo más rico *tarda*
en llegar

QUESO PURO
DE BÚFALA

— TODO ES —
HECHO

CON

MANTEQUILLA
de vaca

pan hecho en casa

INDIO COMIDO
INDIO IDO

AQUÍ SE COME
CON LAS MANOS

SALSAS DE LA CASA

si esperó lo mucho,
espere lo poco

**PARA DAR Y
CONVIDAR**

AMOR

PACIENCIA PAL QUE ESTÁ APRENDIENDO

Coma con tranquilidad que está en
MONTELUNA

CHÚPESE LOS DEDOS

HUERTA
ORGÁNICA

BARATO NO ES
SINÓNIMO DE
SALUDABLE

Aquí
amamos

La masa
madre

sin aceites tapa arterias

PIZZA

SABORES
ARTESANALES

No se me coman la puntica

EL QUE COME SOLO, MUERE SOLO

MONTELUNA

Familia / Integridad / Ecosostenibilidad

COCINAMOS CON LOS
MEJORES PRODUCTOS Y LAS
MEJORES MARCAS

CARTA DE LOS QUE SOÑAMOS ESTE LUGAR

MonteLuna nace de la mente de dos colombianos berracos y echados pa' delante que amamos nuestro país.

Un día lo que parecía muy loco fue tomando forma por parte de una mujer cafetera y un hombre paisa que creen en el país y están empeñados en enamorar a más gente de esta montaña.

Se fueron a estudiar cocina y panadería a Medellín; luego masa a Bogotá con un par de italianos fanáticos a la pizza; se miraron y pensaron: ¿Ahora qué vamos a tomar? Y recordaron a su profesor caleño experto en coctelería.

Abrieron las puertas el 01 de diciembre del 2022 y quisieron dejar un mensaje respecto a las soledades, los erizos de tierra y las demás especies nativas y migratorias en la región, arriesgándose a montar una propuesta gastronómica diferente que no sólo hiciera que sus invitados regresaran sino que también invitaran a los amigos de sus amigos con un mensaje consciente.

La alimentación en este lugar es uno de los actos políticos más importantes que como seres humanos manejamos.

Mira a los demás a los ojos mientras comes, procura no pedirle “rebajita” a un campesino y échale masa madre al pan para que los bichos de tu intestino te agradezcan y por último: **NO OLVIDES CHUPARTE LOS DEDOS**. Acá se come con la mano.

PA' COMER RICO

LA PACIENCIA ENTRADAS

OTOÑO \$ 31

BURRATA, HOJAS DE ALBAHACA DE LA HUERTA, TOMATE CHERRY, SAL, ORÉGANO, ACEITE DE OLIVA, ROMERO DE LA HUERTA

PRIMAVERA \$ 29

QUESO BURRATA, CAMA DE BROTES, BALSÁMICO DE TRUFA

EQUINOCCIO \$ 37

QUESO BURRATA; VEGETALES ROSTIZADOS: ZUKINI AMARILLO, ZUKINI VERDE, BERENJENA; COPPA, COTTO; TOMATE CHERRY, ACEITUNAS, ACEITE DE OLIVA, QUESO MOZZARELLA; ALBAHACA Y ROMERO DE LA HUERTA

SOLSTICIO \$ 35

QUESO BURRATA; VEGETALES ROSTIZADOS: BERENJENA, ZUKINI VERDE, ZUKINI AMARILLO, PIMENTÓN ESCALIBADO; SETAS ORGÁNICAS DE TEMPORADA, ACEITUNAS, ROMERO DE LA HUERTA, ACEITE DE OLIVA

AURORA \$ 33

CAZUELA DE TOMATE O SALSA POMODORO DE LA CASA; ACOMPAÑADA DE PAN MADURADO ESTILO TOMASINA; ALBÓNDIGAS DE CARNE BRANGUS; CEBOLLA ROJA SALTEADA EN MANTEQUILLA Y QUESO MOZZARELLA

PANINI

TERRACOTA \$ 39

SALSA POMODORO, QUESO DE BÚFALA, PEPPERONI

MEDITERRÁNEO \$ 39

VEGETALES ROSTIZADOS: ZUKINI AMARILLO, ZUKINI VERDE, BERENJENA, COPPA, COTTO, ALBAHACA, ROMERO, QUESO MOZZARELLA, CHERRY, ACEITUNAS

VEGETARIANO \$ 37

BERENJENA, PIMENTÓN, SETAS DE TEMPORADA, ACEITUNAS VERDES, ACEITUNAS, ZUKINI VERDE, ZUKINI AMARILLO, ROMERO, ACEITE DE OLIVA, BURRATA

CREMAS GRATINADAS

LUNA DE FUEGO \$ 29

CREMA DE TOMATE POCHADO CON CREMA DE LECHE Y MANTEQUILLA MÁS CEBOLLA, APIO Y AJOS TATEMADOS. ACOMPAÑADA DE QUESO MOZARELLA Y PAN BOMBA

LUNA DE TIERRA \$ 25

CREMA DE SETAS ORGÁNICAS DE TEMPORADA ACOMPAÑADA DE LENTEJAS FRITAS Y PAN BOMBA

HAMBURGUESAS

ORTODOXA \$ 37

PAN BRIOCHE, CARNE BRANGUS, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA EN MANTEQUILLA, TOMATE, LECHUGA, PAPA RÚSTICA, MAYONESA DE LA CASA

TROPICALITA \$ 43

PAN BRIOCHE, CARNE BRANGUS, QUESO FILADELFA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINETA, PIÑA CARAMELIZADA, LECHUGA, PAPA RÚSTICA, MAYONESA PIMENTÓN DE LA CASA

NATIVA \$ 41

PAN BRIOCHE, CARNE BRANGUS, QUESO GOUDA, MERMELADA DE UCHUVA, PEPINILLOS, LECHUGA, PAPA RÚSTICA, MAYONESA MIEL MOSTAZA DE LA CASA, CEBOLLA ASADA

MADRE MONTE \$ 39

PAN BRIOCHE, TORTA DE LENTEJAS, QUESO MOZZARELLA, ZUKINI VERDE, ZUKINI AMARILLO, BERENJENA, PAPA RÚSTICA, MAYONESA DE CILANTRO DE LA CASA

LA CRONCHI \$ 39

PAN BRIOCHE, POLLO CAMPESINO AL CARBÓN, QUESO GOUDA, LECHUGA CONFITADA, ORELLANAS, SALSA DE CILANTRO

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS Y CHORIPANES ESTAN ACOMPAÑADAS DE PAPA RÚSTICA

Todas nuestras preparaciones son con masa madre (fermento natural). El tipo de carne es especial 100% brangus. Nuestras mermeladas de uchuva y caramelo son caseras, elaboradas con panela y mantequilla. Y las lechugas son orgánicas, cultivadas en nuestra propia huerta

LA PIZZA QUE DESEES TIENES LA OPORTNIDAD DE COMÉRTELA EN FORMA DE CALZONE

PIZZAS DULCES

DULCE DE LA MONTAÑA \$ 37
PLÁTANO MADURO, BOCADILLO VELEÑO, QUESO CREMA, CERNIDO DE GUAYABA

DULCE DE LECHE \$ 27
CREMA DE LECHE, QUESO MOZZARELLA, AREQUIPE

DULCE DE NUTELLA \$ 31
NUTELLA, BANANO, AZÚCAR POLVO

DULCE DE SANTA ELENA \$ 31
NUTELLA, FRESAS, AZÚCAR POLVO

PIZZA CON MASA MADRE

LUNA LLENA (Vegetariana) \$ 37
CREMA ALCACHOFA, PIMENTÓN, ZUKINI VERDE, ZUKINI AMARILLO, BERENJENA, MOZZARELLA, CEBOLLA MORADA Y ACEITUNAS

MEDIA LUNA (4 Quesos) \$ 39
MOZZARELLA, PARMESANO REGGIANO, QUESO AZUL, RICCOTTA, MANZANA VERDE EN ALMÍBAR DE PANELA, FRUTOS SECOS

ECLIPSE (3 Carnes) \$ 41
SALSA NAPOLITANA, MOZZARELLA DE BÚFALA, PROSCIUTTO CURADO, SALAMI, COPPA

LUNA ROJA (Pepperoni) \$ 39
SALSA NAPOLITANA DE LA CASA, QUESO DE BÚFALA, PEPPERONI

SOLAR (Piña caramelizada) \$ 39
SALSA PARMIGIANA, PIÑA ORO MIEL EN ALMÍBAR DE PANELA, QUESO MOZZARELLA, JAMÓN DE COTTO

MENGUANTE (Carbonara) \$ 41
QUESO MOZZARELLA, SALSA CARBONARA, POLLO, ORELLANAS Y PEREJIL DE LA HUERTA

CRECIENTE (La berraca) \$ 39
SALSA NAPOLITANA DE LA CASA, SALAMI PIMIENTA, TOMATE, ACEITUNAS, ALBAHACA, SALSA RICCOTTA, SALSA DE LA CASA PICANTE

CUARTO CRECIENTE (Pollo - Tocineta) \$ 41
SALSA MIEL MOSTAZA, QUESO MOZZARELLA, POLLO, TOCINETA

CRATER (Pollo al carbón) \$ 39
SALSA NAPOLITANA, MOZZARELLA, POLLO AL BARRIL, MAÍZ DULCE DESGRANADO

LUNA EXTRANJERA (Margarita) \$ 33
SALSA NAPOLITANA, MOZZARELLA, HOJAS DE ALBAHACA

RAYO DE LUNA (Queso azul) \$ 43
SALSA NAPOLITANA, CEBOLLA EN JULIANA, QUESO AZUL, QUESO MOZZARELLA, SETAS DE TEMPORADA, CARNE

LUZ DE LUNA (Roja) \$ 41
SALSA NAPOLITANA DE LA CASA, PEPPERONI, TOMATE FRESCO, MOZZARELLA, AJÍ EN ESCAMAS, PAPIKA, SALSA NAPOLITANA, SETAS DE TEMPORADA

CELESTE (Pimientos) \$ 37
SALSA NAPOLITANA DE LA CASA, PIMENTÓN, CEBOLLA EN JULIANA, JAMÓN, TOCINETA

NOCHE DE LUNA LLENA (Enmielada) \$ 41
SALSA NAPOLITANA, PROSCIUTTO, MANZANA CARAMELIZADA, ALMENDRAS TOSTADAS, MIEL

CHORIPANES

DRAGONMUN \$ 41
PAN MADURADO DE TOMATE CON MASA MADRE; SALSA DE AGUACATE ARGENTINA, CHORIZO ARTESANAL SANTAROSANO; SALSA DE CHIPOTLE; CEBOLLA CARAMELIZADA CON PANELA Y QUESO MOZZARELLA DE BÚFALA

LOBO SUMISO \$ 39
PAN MADURO DE MASA MADRE Y MANTEQUILLA DE VACA; QUESO PHILADELPHIA Y QUESO AZUL; MAYONESA DE PIMENTÓN ESCALIVADO, CHORIZO ARTESANAL, CEBOLLAS ROJAS ENCURTIDAS CON ACEITE DE OLIVA Y CHIMICHURRI ARGENTINO.

TODO ES HECHO CON MASA MADRE Y MANTEQUILLA

La masa madre es un tipo de levadura 100% NATURAL. Podríamos decir que es un prefermento de microorganismos VIVOS muy importantes para nuestra salud intestinal.

Al desarrollar nuestra masa con este prefermento, pensamos en tu salud porque te entregamos un producto madurado de EXCELENTE calidad debido a que su elaboración nos toma más de 72 horas de proceso.

Además, en algunas de nuestras preparaciones como por ejemplo los panes de nuestras hamburguesas llevan solo MANTEQUILLA DE VACA, porque consideramos que la margarina trae consecuencias negativas para la salud.



BEBIDAS

JUGOS NATURALES

FRESA, GUANABANA, MARACUYÁ, MANGO, MORA

JUGOS EN AGUA	\$ 12
JUGOS EN LECHE DESLACTOSADA	\$ 16

BEBIDAS CALIENTES

TÉ MATCHA LATTE

LECHE DESLACTOSADA	\$ 16
LECHE DE ALMENDRAS	\$ 20

TÉ ROOIBOS SUDAFRICANO

LECHE DESLACTOSADA	\$ 16
LECHE DE ALMENDRAS	\$ 20
EN AGUA.....	\$ 12

COCOA FLAMEADA

LECHE DESLACTOSADA	\$ 16
LECHE DE ALMENDRAS	\$ 20

AROMÁTICA

LECHE DORADA

LECHE DESLACTOSADA	\$ 16
LECHE DE ALMENDRAS	\$ 20

TÉ CHAI

LECHE DESLACTOSADA	\$ 16
LECHE DE ALMENDRAS	\$ 20

TÉ DE MORTIÑO

EN AGUA	\$ 14
---------------	-------

CAFÉS

EXPRESSO DOBLE	\$ 7
AMERICANO	\$ 7
LATTE	\$ 10
CAPUCHINO	\$ 12
CAPUCHINO BAILEYS	\$ 24
CAPUCHINO 43	\$ 32
LATTE FRÍO	\$ 12

GRUPALES

SANGRÍA DE LA CASA	\$ 150
VODKA ABSOLUT, VINO ROSADO LAMBRUSCO, SYRUP DE FRUTOS ROJOS, NARANJA	
ESPUMEANTE PUNCH	\$ 150
VODKA ABSOLUT, VINO PROSECO, SYRUP DE MARACUYÁ, LIMÓN, NARANJA (SANGRÍA DE VINO ESPUMOSO)	

CERVEZA

PILSEN	\$ 9
ÁGUILA	\$ 9
CLUB COLOMBIA	\$ 9
HEINEKEN	\$ 11
CORONA	\$ 11
STELLA ARTOIS	\$ 11
BUDWEISER.....	\$ 9
BBC	\$ 11

COCTELES

CÓCTELES DE LA CASA

BUENA VISTA	\$ 38
WISKEY JACK DANIEL'S, SYRUP DE JENGIBRE, TINTURA DE CAFÉ, LIMÓN Y HUMO	
MONTELUNA	\$ 45
GIN BOMBAY, INFUSIÓN DE FLOR, CLITORIA, SOUR MIX DE ALBAHACA TÓNICA	

CLÁSICOS

MARGARA	\$ 30
TEQUILA OLMECA, SYRUP DE MARACUYÁ, LIMÓN	
GIN BRAMBLE	\$ 32
GINEBRA BOMBAY, SYRUP DE MORA, LIMÓN	
MOSCOW MULE	\$ 30
VODKA ABSOLUT, LIMÓN, GINGER BEER	

CLÁSICOS MODERNOS

PINEAPPLE DAIQUIRI	\$ 29
RON HAVANA 7 AÑOS, SYRUP DE PIÑA, LIMÓN	
NEW YORK SOUR	\$ 30
WISKEY JACK DANIEL'S, SYRUP, LIMÓN, VINO TINTO	
TOMATERO	\$ 36
TEQUILA OLMECA, MEZCAL, SYRUP DE TOMATES & MIEL, LIMÓN	

COPAS DE VINO

COPA DE VINO DE LA CASA

VINO TINTO	\$ 18
VINO BLANCO	\$ 18
VINO ROSADO	\$ 18

COPA DE VINO CALIENTE \$ 20

CANELA, CLAVOS DE OLOR, NARANJA, HINOJO

SODAS

MARACUYÁ \$ 15

SYRUP DE MARACUYÁ, LIMÓN, SODA

FRUTOS ROJOS \$ 15

SYRUP DE FRUTOS ROJOS, LIMÓN, SODA

JENGIBRE \$ 15

SYRUP DE JENGIBRE, LIMÓN, SODA

PIÑA \$ 15

SYRUP DE PIÑA, LIMÓN, SODA

SANDÍA Y LYCHEE \$ 15

OTRAS BEBIDAS

AGUA.....	\$ 8
COCA - COLA CERO	\$ 8
COCA - COLA TRADICIONAL	\$ 9

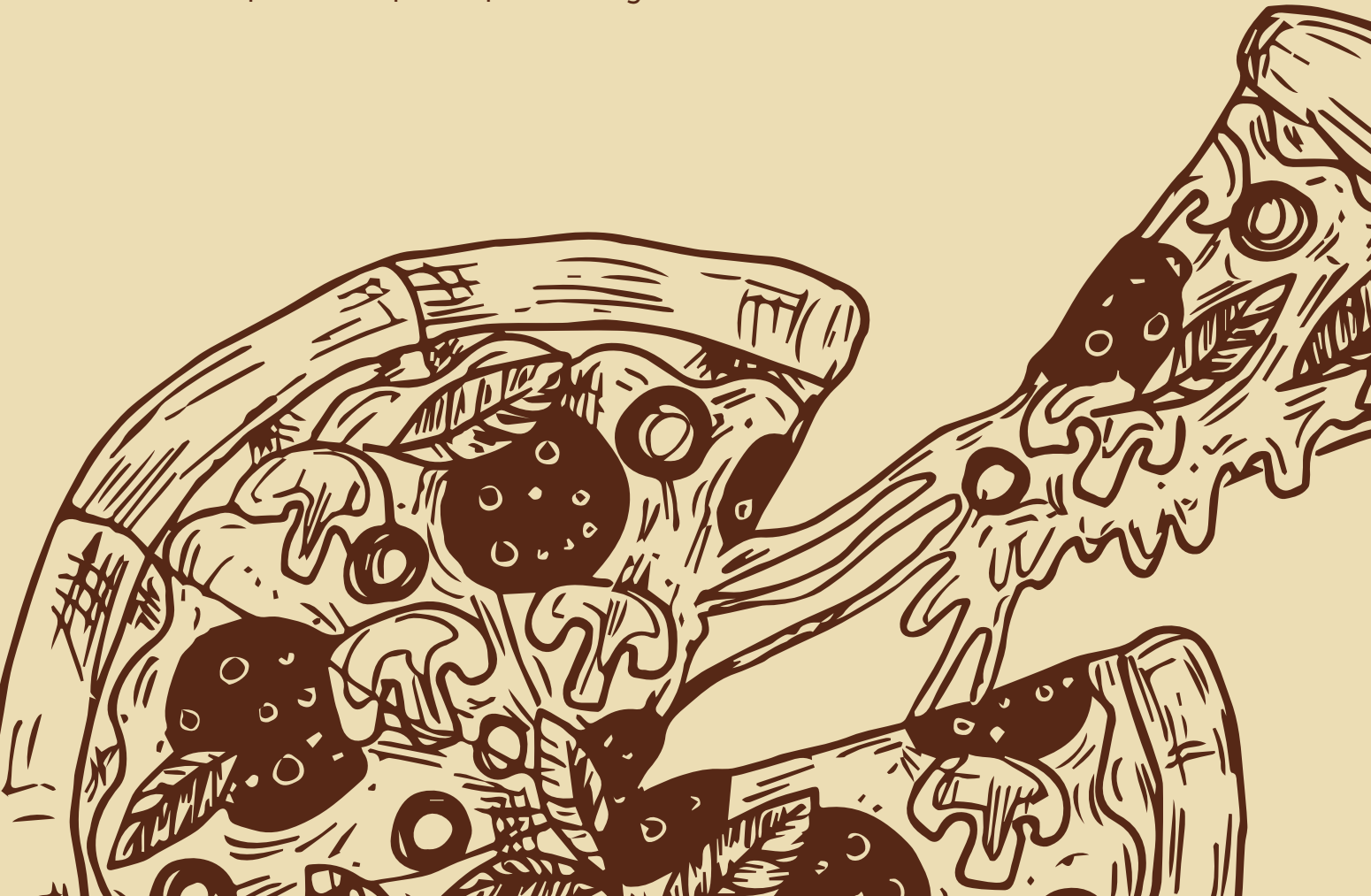


PRODUCTOS ORGÁNICOS

Los productos orgánicos se originan a partir de varios procedimientos ecológicos.

Son productos que se elaboran con sustancias naturales. Por esto, en el cultivo de nuestros alimentos orgánicos (vegetales, hortalizas y verduras) no empleamos plaguicidas ni fertilizantes de síntesis química. Están libres de hormonas, antibióticos, residuos de metales pesados, colorantes y saborizantes artificiales.

A diferencia de la producción tradicional de alimentos, la producción orgánica no incluye ningún químico sintético como herbicidas o pesticidas. Además, cuida la salud de las personas que las producen y las consumen.



LO NUEVO



ENTRADA

INVIERNO..... \$ 23

QUESO ASADO ARTESANAL COSTEÑO CON MERMELADA EN PANELA DE MORTIÑO Y MORA + TOMATICOS FRESCOS ADEREZADOS

PIZZAS

DULCE CAMPESINO \$29

BREVAS CON AREQUIPE Y QUESO DE BÚFALA

LA LOCAL \$33

DULCE DE MORTIÑO Y FRUTOS ROJOS EN QUESO DE BÚFALA Y FLORES

DULCE DE LA ABUE \$27

BOCADILLO CON QUESO MOZZARELLA Y QUESO DE BÚFALA



HAMBURGUESA

ESPIDIGONZALES LENTA (DOBLE CARNE).... \$ 54

PAN BRIOCHE CON MASA MADRE ASADO EN MANTEQUILLA DE VACA, SALSA DE CHIPOTLE, CARNE ANGUS, QUESO MOZZARELLA, TOCINETA, CARNE ANGUS, QUESO PHILADELPHIA, SALSA DE AGUACATE (LAS PAPAS VAN ACOMPAÑADAS DE SALSA BERRACA O PICANTE MEDIO)

CARAJILLOS

CARAJILLO FRÍO..... \$ 33

CAFÉ QUE NOSOTROS MISMOS CULTIVAMOS Y COSECHAMOS DE MANERA ARTESANAL PREMIUM CON LICOR

CARAJILLO CALIENTE..... \$ 31

GRANO DE CAFÉ DE LA CASA CON LICOR 43



CARTA DE LICORES

	TRAGO/DOBLE	BOTELLA	MEDIA
AGUARDIENTE ROJO			\$ 55
AGUARDIENTE AZUL			\$ 55
AGUARDIENTE VERDE			\$ 55
RON DE CALDAS			\$ 70
WISHKY			
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 35	\$ 190	\$ 99
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 45	\$ 250	\$ 130
OLD PARK	\$ 42	\$ 250	\$ 200
BUCHANANS	\$ 42	\$ 280	\$ 150
BLACK AND WITH	\$ 18	\$ 150	
JACK DANIELS	\$ 35	\$ 250	
TEQUILA			
GRAN CENTENARIO PLATA		\$ 200	
GRAN CENTENARIO REPOSADO		\$ 200	
GRAN CENTENARIO AÑEJO		\$ 270	
JOSE CUERVO	\$ 40	\$ 190	
1800 REPOSADO	\$ 49	\$ 300	
1800 SILVER	\$ 42	\$ 290	
DON JULIO	\$ 55	\$ 300	
OLMECA	\$ 25	\$ 140	
MEZCAL			
400 CONEJOS	\$ 50	\$ 330	
RON			
CACIQUE	\$ 28	\$ 170	
HAVANA CLUB	\$ 25	\$ 150	
BACARDI	\$ 25	\$ 140	
GINEBRA			
BOMBAY	\$ 33	\$ 220	
GORDONS	\$ 30		
VODKA			
SMIRNOFF			\$ 135
OTROS			
BAILEYS	\$ 25		\$ 110
43	\$ 30		
JAGERMAIFTER	\$ 30		



TRAGO/DOBLE BOTELLA MEDIA

VINOS TINTO

SANTA EMA BARREL 60/40	\$ 180	
SANTA EMA CABERNET SOUVIGNON	\$ 140	
SANTA EMA GRAN RESERVA SUVIGNON MERLOT	\$ 180	
SANTA EMA GRAN RESERVA SUVIGNON CARMENERE	\$ 180	
TRAPICHE MALBEC RESERVA	\$ 170	
TRAPICHE MALBEC	\$ 110	
TARAPICHE CABERNET SAUVIGNON	\$ 110	
TRAPICHE MERLOT	\$ 110	
CASTILLO MOLINA	\$ 130	\$ 70
SANTA CAROLINA RESERVADO MERLOT	\$ 90	
SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON	\$ 90	
SANTA CAROLINA RESERVADO CARMENERÉ	\$ 90	\$ 50
TARAPACA MERLOT	\$ 110	
TARAPACA CABERNET SAUVIGNON	\$ 110	
TARAPACA CARMENERÉ	\$ 110	
LA CELIA RESERVA	\$ 110	
LA CELIA PIONER	\$ 150	
LA CELIA ELITE	\$ 200	
LAS MORAS MALBEC	\$ 90	
LAS MORAS BLAC K LABEL	\$ 160	
RAMON BILBAO	\$ 130	

VINOS ROSADO

CASTILLO MOLINA	\$ 130
RAMON BILBAO	\$ 130
SANTA CAROLINA	\$ 130
TRAPICHE	\$ 90
SANTA EMA ROSADO SOUL	\$ 140

ESPUMOSOS

DEMI SEC	\$ 130
EXTRA BRUT	\$ 130
LAMBRUSCO ROSE	\$ 80

VINO BLANCO

MAR DE FRADES	\$ 180
SANTA EMA CHARDONNAY	\$ 120

