PORTAFOLIO DE SERVICIOS HACIENDA ESCONDIDA

Restaurante | Salón de Eventos

MENÚ TRADICIONAL

Cualquier combinación de entrada + plato fuerte Y postre tiene un valor de $70.000 e incluye agua servida en un vaso de cristal para todos los invitados.

Categoría	Plato / Bebida	Descripción
Entradas	Caldo de pechuga de pollo	Con un toque de zanahoria, cilantro, arveja y papa.
	Crema de zanahoria	Decorada de crema de leche y cilantro
	Escalopas de cerdo	Escalopas de cerdo en lineas de demi-glace (salsa a base de jugo de carnes y vino tinto) acompañado de espárragos salteados
Platos fuertes	Filet mignon de cerdo	Lomo fino de cerdo en salsa de vino tinto y tocineta, acompañado con puré fino de papa criolla y espárragos a la mantequilla.
	Pollo relleno con vegetales	Filete de pechuga de pollo enrollado con un Mix de zanahoria, cebolla morada, ajo, cilantro, finas hierbas, bañado en una salsa Mornay, acompañado de un arroz de ajonjolí y ensalada de espinaca, fresas, queso parmesano y una vinagreta de maracuyá
	Lomo de res en salsa	Cabeza de lomo de res, bañada en salsa velouté, acompañado de papas criollas tipo casco y coleslaw (ensalada de col blanca, col morada, zanahoria, mango o piña y un baño de crema, mayonesa y leche condensada)

Postres	Panacota de café	Copa de martini con capas de mousse de vainilla y café, con galleta Ducales y crema chantilly.
	Panacota de frutos rojos	Copa de martini con capas de mousse de frutos rojos, con galleta Ducales y crema chantilly.
	Carlota de mango	Pudin de mango con base de galleta en capas.
	Carlota de chocolate	Pudin de chocolate con base de galleta en capas.
Infantil	Nuggets de pollo	6 unidades con papas a la francesa

MENÚ CAMPESTRE

El Menú Campestre de Hacienda Escondida reúne sabores tradicionales nariñenses preparados con dedicación, ofreciendo una experiencia que combina gastronomía local y ambiente rural en armonía.

Categoría	Plato	Descripción	Valor
Entradas	Empanadas (2 unidades)	Porción de dos empanadas en masa tradicional de añejo, rellenas de carne, cebolla, garbanzos, papa criolla y huevo.	$12.000
	Platanitos tentación	Plátano maduro en reducción artesanal de Cola Román, preparada a fuego lento con notas especiadas, servido con cuajada. Contraste perfecto entre dulce y suave.	$10.000

	Papas con Chorizo	Papas criollas fritas acompañadas de 250 gr de chorizo santarrosano. Plato ideal para compartir entre 2 a 3 personas.	$22.000
Platos Fuertes	Ajiaco	Sopa tradicional de papas con pollo desmechado, arroz, aguacate, empanada, alcaparras y crema de leche.	$34.000
	Frijolada	Cazuela de frijoles con frito de cerdo, arroz, plátano maduro y aguacate.	$35.000
	Sancocho	Sopa campesina con pernil de pollo, hogao, arroz y aguacate.	$34.000
	Frito Pastuso	Pierna de cerdo con crispetas, papa cocida, plátano maduro, queso, ají de maní y limón.	$38.000
	Trucha Frita	Corte mariposa (450g), servida con arroz, ensalada de mango y patacones.	$39.000
	Tilapia Frita	Corte mariposa (450g), servida con arroz, ensalada de mango y patacones.	$39.000
	Filete de Res	200 g de carne de res asada, acompañado de papa al horno con mozzarella y ensalada fresca de aguacate, tomate, cebolla morada y vinagreta.	$38.000
Infantil	Nuggets de pollo	6 unidades con papas a la francesa	$21.000

MENÚ POSTRES Y BEBIDAS

Complementos perfectos para cerrar con broche de oro la experiencia gastronómica.

Categoría	Producto	Descripción	Valor
	Pavlova	Merengue italiano con frutas frescas y salsa de chocolate.	$14.000

Postres	Miel con Cuajada	Cuajada nariñense con miel de caña artesanal.	$11.000
	Arroz con Leche	Tradicional, con pasas y canela.	$11.000
Bebidas Frías	Limonada	Bebida natural	$7.000 (Vaso)– $20.000 (Jarra)
	Gaseosa	En vaso	$5.000
	Soda italiana	Frutos rojos | Jengibre limón	$10.000 (Vaso)– $25.000 (Jarra)
	Agua	En botella	$6.000
Bebidas Calientes	Café / Chocolate / Aromática	Preparaciones tradicionales servidas al gusto.	$6.000
Bebidas con Alcohol	Hervidos	Bebida típica Nariñense	$12.000
	Cerveza Nacional	Bebidas para acompañar tu comida.	$10.000
	Cerveza Importada		$15.000

MENÚ PASABOCAS

A continuación le presentamos opciones de pasabocas para su evento:

SALADOS:

- MINI HAMBURGUESAS: Pan brioche, carne molida, queso, tomate, lechuga y salsas.
- MINI MUSLOS DE POLLO: Nuggets de pollo en forma de muslo con salsa rosada.
- MINI EMPANADAS DE AÑEJO: Empanada con guiso tradicional de carne molida, cebolla, huevo y garbanzo, acompañada de aji.
- MINI EMPANADAS DE HORNO: empanada de harina rellena de pollo en salsa bechamel.

Cada uno de estos pasabocas tiene un valor de: $4.000

DULCES:

- PANACOTA DE CAFÉ: Copa con capas de mousse de vainilla y café, con galleta Ducales y crema chantilly.
- PANACOTA DE FRUTOS ROJOS: Copa con capas de mousse de frutos rojos, con galleta Ducales y crema chantilly.
- MINI PASTEL HAWAIANO: Pasta hojaldre rellena de jamón, queso y piña colada.
- CARLOTA DE MANGO: Pudin de mango con base de galleta en capas.
- CARLOTA DE CHOCOLATE: Pudin de chocolate con base de galleta en capas.

Cada uno de estos pasabocas tiene un valor de: $4.500

MENÚ REFRIGERIOS

TODOS LOS PRODUCTOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE CAFÉ, VASO DE GASEOSA O VASO DE LIMONADA.

- EMPANADAS DE AÑEJO: Dos empanadas de añejo con guiso tradicional de carne molida, cebolla, huevo y garbanzos, acompañado de aji.

  Valor: **$12.000**

- EMPANADA DE HORNO DE CARNE: Empanada de harina rellena de carne desmechada guisada con tomate y cebolla.

  Valor:: **$16.000**

- EMPANADA DE HORNO DE POLLO: Empanada de harina rellena de pollo desmechado con salsa bechamel.

  Valor: **$16.000**

- SANDWICH DE POLLO: Pan francés con rúcula, queso y pollo con salsa bechamel, almendras y pimentón. Acompañado de chips de papa.

  Valor: **$23.000**

- HAMBURGUESA: Pan brioche, carne molida, queso, tocineta, tomate, lechuga y salsas. Acompañado de papas a la francesa.

  Valor: **$26.000**

Desayuno Tipo Buffet

Nuestro **desayuno tipo buffet** está diseñado para ofrecer una experiencia variada, práctica y cómoda para todos los asistentes. Cada persona puede acercarse libremente a la barra de autoservicio, donde encontrará una selección organizada por categorías, con diferentes opciones dentro de cada una. De esta manera, cada invitado elige y se sirve según sus preferencias, pudiendo repetir las veces que desee mientras el buffet esté disponible.

A continuación, se presentan las categorías y opciones incluidas:

Categorías del Buffet

- **Bebida caliente:**
  Café negro, café con leche, chocolate o agua aromática.

- **Bebida fría:**
  Jugo de naranja, jugo de mora o agua.

- **Huevos:**
  Revueltos, revueltos con salchicha ranchera o pericos.

- **Panadería:**
  Croissant, arepa de maíz, pan de mantequilla, tostadas y pan dulce.

- **Frutas:**
  Tres opciones de fruta fresca de temporada.

- **Cereales:**
  Hojuelas de maíz azucaradas o granola, acompañados de leche o yogur.

- **Tabla de fríos:**
  Tres tipos de jamones y tres tipos de quesos.

Precio por persona

El valor del desayuno tipo buffet es de **$47.000 por persona**, con acceso libre a todas las estaciones y a las diferentes opciones disponibles durante el servicio.

ALQUILER DE SALONES

Espacios diseñados para celebrar momentos inolvidables rodeados de naturaleza.

Salón Principal

Característica	Información
Capacidad	150 – 200 personas
Precio de alquiler	$3.000.000
Incluye	Uso exclusivo del salón, mobiliario (sillas y mesas), cocina, baños, parqueadero y acceso a zonas verdes (previa coordinación).
Ideal para	Bodas, grados, bautizos, eventos corporativos y celebraciones sociales.

Un espacio amplio, elegante y rodeado del encanto natural de Hacienda! Escondida.

Salón Auxiliar

Característica	Información
Capacidad	45 personas

Precio de alquiler	**$1.000.000**
Incluye	Uso del salón, mobiliario básico, cocina de apoyo, baños, parqueadero y acceso a zonas verdes (previa coordinación).
Ideal para	Celebraciones familiares, reuniones sociales y eventos corporativos.

Notas:

- Ambos salones incluyen servicio de limpieza antes y después del evento.
- Servicios adicionales como decoración, sonido, personal de apoyo, fotografía o montaje especial se cotizan por separado.

Suministro de Mobiliario y Decoración

Para la correcta adecuación del espacio, Hacienda Escondida proporcionará 12 mesas con mantelería y 12 centros de mesa, sin ningún costo adicional para el cliente. Este apoyo logístico se ofrece como parte de la experiencia integral del evento, garantizando una ambientación adecuada y coherente con los requerimientos del servicio contratado.

POLÍTICAS

Cancelaciones:
En caso de cancelación del evento, el anticipo o pago no es reembolsable. Podrá aplicarse una reprogramación de fecha únicamente si se notifica con al menos 10 días de anticipación y según la disponibilidad del lugar.

Montaje y desmontaje:
El cliente podrá ingresar para decoración o montaje el mismo día del evento, en el horario acordado previamente.
El retiro de la decoración deberá realizarse máximo hasta las 9:00 a.m. del día siguiente.

Responsabilidades:
El cliente será responsable por el uso adecuado de las instalaciones y mobiliario.

CONDICIONES DE RESERVA

- Para garantizar la reserva del evento, se solicita un **anticipo del 50%** del valor total cotizado.
- El saldo restante deberá ser cancelado hasta **dos (2) días antes de la realización del evento.**

FORMAS DE PAGO

Para su comodidad, ofrecemos diferentes medios para realizar los pagos:

- **Transferencia bancaria: Bancolombia**
  Cuenta de ahorros No. **81277215993**
  Jacobo Arciniegas Jurado
  C.C **1144069450**
- **Pagos digitales:**
  Nequi: **3117377030** Jacobo Arciniegas Jurado
  Daviplata: **3117377030** Jacobo Arciniegas Jurado
- **Pago en efectivo:**
  Disponible únicamente en nuestras instalaciones al momento de la reserva o del evento.

CONTACTOS

Hacienda escondida
@haciendaescondida.oficial