

# MENÚ

La Meca no es solo un restaurante. Es un espacio hecho con las manos y el alma de una familia que crea, cultiva y cocina un estilo de vida. Cada rincón —las mesas, los platos, los sabores— nace de un taller familiar, donde el arte, la tierra y el fuego se encuentran.

En la cocina, la chef Claudia, madre de esta casa, pone sobre el fuego más de 25 años de experiencia, guiando una propuesta que honra lo esencial. A su lado, su esposo lidera la parrilla como un verdadero guardián del fuego. Y junto a ellos, sus hijos, Tefa y Alejo, acompañan cada paso: sirviendo, soñando y cuidando el alma de este lugar.

La inspiración nace en nuestra huerta orgánica, donde cultivamos muchas de las hierbas, vegetales y flores que dan vida al menú. Lo que no sembramos, lo traen manos amigas de campesinos locales que comparten nuestra visión.

En La Meca cocinamos con raíces, servimos con intención y recibimos con amor. Aquí, cada plato cuenta una historia familiar... y tú también haces parte de ella.



# ENTRADAS

- ◀ **DEDITOS DE MOZZARELLA** **\$20.000**

---

Tres crujientes dedos de queso mozzarella empanizados, servidos con nuestra salsa de autoría: una irresistible mezcla agridulce de pimientos y piña ahumada.
- ◀ **PATACONES** **\$18.000**

---

Crujientes patacones de plátano cachaco, acompañados de hogao tradicional, preparado con tomate y cebolla al estilo casero.
- ◀ **CHICHARROS** **\$28.000**

---

200 g de chicharrón crocante, acompañado de patacón de plátano verde y guacamole fresco.
- ◀ **EMPANADITAS** **\$15.000**

---

Cinco empanaditas artesanales, acompañadas de ají de la chef.
- ◀ **PINCHOS** **\$25.000**

---

200 g de Pinchos de res y pollo marinados, con cebolla y pimentón, acompañados de nuestra salsa brava de la chef.
- ◀ **CHAMPIÑONES A EL AJILLO** **\$22.000**

---

Champiñones salteados en salsa de ajo y vino blanco acompañados de pan de la meca y rugula de la huerta.
- ◀ **CHAMPIÑONES GRATINADOS** **\$25.000**

---

Champiñones gratinados en una salsa de quesos de la chef.
- ◀ **LANGOSTINOS A LA PARRILLA** **\$25.000**

---

Cinco delicados langostinos frescos, asados a la parrilla a la perfección y acompañados de una exclusiva salsa de autor de la chef.
- ◀ **LANGOSTINOS APANADOS** **\$27.000**

---

Langostinos selectos, finamente empanizados y dorados hasta alcanzar una textura crujiente sublime, servidos con una salsa de autor cuidadosamente elaborada por nuestra chef.
- ◀ **CHUNCHULLO TRENZADO** **\$20.000**

---

Entrañas de res finamente trenzadas y cocinadas a fuego lento hasta lograr un equilibrio perfecto entre crocancia y suavidad. Esta propuesta rinde homenaje a los sabores profundos de la cocina tradicional, con un toque contemporáneo. Se sirve acompañado de papas rústicas al horno, aromatizadas con romero fresco, que aportan notas herbales y una textura dorada que complementa la intensidad del plato principal.

# PLATOS FUERTES

## ACOMPAÑANTES

### ◀ PAPAS BRAVAS

Tazón de papas sofreídas y horneadas en una salsa de quesos española de la chef.

### ◀ MIX DE LA HUERTA

Variedad de lechugas cultivada en nuestra huerta orgánica, cebolla caramelizada con vinagre balsámico, pimentones agridulces, tomate cherry, vinagreta de la chef y queso parmesano.

## CORTES DE CARNE

### ◀ LOMO AL TRAPO (Para 2 personas)

**\$90.000**

500 gramos de lomo de res cocido en una costra de sal y vino tinto servido sobre una piedra volcánica aromatizado con romero y pimentón.

### ◀ LOMO AL TRAPO FLAMEADO - PLATO CON EXPERIENCIA (Para 2 personas)

**\$110.000**

500 gramos de lomo de res cocido en una costra de sal y vino tinto servido sobre una piedra volcánica aromatizado con romero y pimentón, flameado con aceites y tequila de la casa para dar un sabor más intenso a la carne.

### ◀ TOMAHAWK DE ORO - 800 GR. (Para 2 personas)

**\$139.000**

Corte majestuoso de 800 gramos, proveniente de ganado criado en planicie y madurado cuidadosamente para alcanzar una textura suave y un sabor profundo, gracias a su doble marmoleo natural. Cocinado al punto ideal y finalizado con una elegante laminilla de oro comestible que corona la experiencia. Presentado sobre piedra volcánica y acompañado de papas rústicas en salsa de quesos española y vegetales de la temporada.

### ◀ PUNTA DE ANCA

**\$48.000**

Corte jugoso y tierno, proveniente de ganado criado en planicie, madurado para resaltar su sabor y textura. Servido sobre piedra volcánica que mantiene su temperatura y realza su sabor único.

### ◀ CHURRASCO

**\$49.000**

Clásico corte de res, caracterizado por su suavidad y sabor intenso, resultado de un proceso de maduración cuidadoso. Presentado sobre piedra volcánica para una experiencia sensorial completa.

### ◀ NEW YORK STEACK

**\$55.000**

Corte noble con marmoleo equilibrado, ofreciendo una textura firme y sabor profundo. Madurado a la perfección y servido sobre piedra volcánica para mantener su jugosidad.

### ◀ PARRILLADA LA MECA

**\$45.000**

Costilla de cerdo, pechuga de pollo y corte de res a la parrilla, con papas al vapor y sour cream, guacamole de la chef y plátano maduro al horno. Sabor casero al fuego.



◀ **RIBEYE** **\$60.000**

Reconocido por su marmoleo abundante, este corte ofrece una experiencia de sabor rica y jugosa. Madurado cuidadosamente y presentado sobre piedra volcánica para resaltar sus cualidades.

◀ **BABY BEEF** **\$49.000**

Corte tierno y jugoso, ideal para quienes buscan una experiencia suave pero llena de sabor. Proveniente de ganado de planicie y madurado para realzar su perfil gustativo. Presentado sobre piedra volcánica.

◀ **T-BONE** **\$58.000**

Corte clásico que ofrece una combinación de texturas y sabores, gracias a su hueso en forma de "T" que separa el lomo del solomillo. Madurado y servido sobre piedra volcánica para una experiencia culinaria excepcional.

## CERDO



◀ **COSTILLAS DE CERDO A LA PANELA** **\$48.000**

400 gr de costilla de cerdo de alta calidad acompañada de una salsa de panela orgánica y pimienta negra de la chef.

◀ **COSTILLAS DE CERDO BBQ** **\$48.000**

400 gr Tiernas y jugosas costillas de cerdo, cocidas lentamente hasta alcanzar el punto perfecto, bañadas en una salsa BBQ artesanal elaborada en casa con una mezcla exclusiva de especias y notas ahumadas.

◀ **CHULETON DE CERDO AL ESTILO CAMPESTRE** **\$45.000**

Corte generoso de chuletón de cerdo, cocinado lentamente al fuego para lograr una textura tierna y un sabor profundo.

## POLLOS

◀ **PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE QUESOS** **\$45.000**

Pechuga de pollo a la plancha sumergida en una salsa de quesos de la chef,

◀ **PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS** **\$38.000**

Pechuga de pollo adobada con nuestra mezcla artesanal de chimichurri, cocinada a la plancha para resaltar su sabor natural y aromatizada con hierbas frescas que aportan un perfil fragante y equilibrado. Un plato ligero, jugoso y lleno de carácter.

◀ **PECHUGA GRATINADA AL HORNO** **\$38.000**

Pechuga de pollo jugosa, cocinada al horno y gratinada con una mezcla de quesos seleccionados que funden suavemente sobre su superficie, creando una capa dorada y crujiente. Un plato reconfortante y lleno de sabor, ideal para los amantes del queso.

# ACOMPañANTES

## ☛ PURÉ DE PAPA CRIOLLA

Puré de papa con queso Mozzarella y parmesano flameado al horno

## ☛ MIX DE LA HUERTA

Variedad de lechugas cultivada en nuestra huerta orgánica, cebolla caramelizada con vinagre balsámico, pimentones agridulces, tomate cherry, vinagreta de la chef y queso parmesano.

# PESCADOS

## ☛ SALMÓN NORUEGO

**\$58.000**

Filete de salmón noruego cocido delicadamente en una exquisita salsa de naranja y vino blanco, servido sobre una suave crema de aguacate de autor. Acompañado de un puré de papa criolla enriquecido con una mezcla de dos quesos selectos, que complementan perfectamente cada bocado.

## ☛ SALMÓN NORUEGO A LA PARRILLA

**\$55.000**

Filete de salmón noruego premium, asado a la parrilla para resaltar su textura firme y jugosa, con notas ahumadas naturales y un sutil toque de sal marina y limón. Acompañado de vegetales al grill y puré de papa criolla con mantequilla clarificada.

## ☛ TRUCHA EN SALSA DE HONGOS

**\$45.000**

Filete de trucha fresca, cocido a la plancha y bañado en una cremosa salsa de hongos silvestres salteados, con un fondo suave de vino blanco y mantequilla clarificada. Un plato lleno de elegancia y profundidad aromática.

## ☛ TRUCHA EN SALSA CRIOLLA

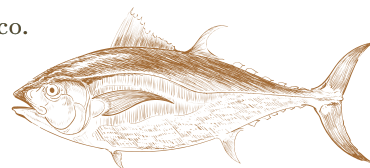
**\$40.000**

Trucha fresca cocinada lentamente en una tradicional salsa criolla de la casa, elaborada con tomate, cebolla y pimentón sofrito, realzada con especias frescas que evocan los sabores del campo colombiano.

## ☛ TRUCHA AL AJILLO

**\$40.000**

Filete de trucha delicadamente sellado y terminado en una infusión de ajo dorado, aceite de oliva y un toque de perejil fresco. Sutil, fragante y absolutamente irresistible.



# CREMITAS

## ☛ ZAPALLO

**\$22.000**

Cremita artesanal de zapallo, preparada con zanahoria y apio acompañada de pan de la meca.

## ☛ ESPINACAS

**\$22.000**

Cremita de espinacas de la huerta preparada con zanahoria acompañada de la meca.

# ENSALADA DE LA MECA

**\$25.000**

☛ Ensalada preparada con vegetales de la huerta, aguacate, plátano maduro, quinua y parmesano.

# PASTAS

## ☛ SPAGHETTI A LA BOLOÑESA

Una receta clásica que reconforta el alma: pasta al dente bañada en una salsa robusta de carne y tomate, cocinada con calma y carácter. Un plato que abraza el paladar con cada bocado.

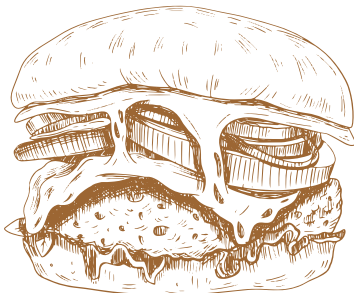
# PIZZAS

- ☛ Mozzarella italiano, Cebolla caramelizada y tocineta ahumada.
- ☛ Mozzarella italiano, Mozzarella Bufala y tomates secos con hojas de albaca.
- ☛ Mozzarella italiano Prosciutto y rugula.
- ☛ Mozzarella y pepperoni

MEDIANA	PERSONAL
\$45.000	\$30.000



# HAMBURGUESAS



## ☛ HAMBURGUESA DE RAZA BRAHMAN

(Corte selección de la chef)

**\$38.000**

Hamburguesa artesanal elaborada con una mezcla magistral, reconocida por su intenso marmoleo y sabor profundo. Cocinada al punto ideal para conservar su jugosidad, con un perfil de sabor robusto y claro la mejor combinación de quesos mozzarella y holandés acompañada con papas rusticas.

## ☛ HAMBURGUESA JUNIOR

**\$28.000**

Pequeña en tamaño, grande en sabor. Mini hamburguesa artesanal elaborada con mezcla de cortes seleccionados de ganado Brahman, servida en pan brioche tostado con queso fundido, vegetales frescos y salsa especial de la casa. Ideal como entrada o para disfrutar en porción individual con estilo.

# SÁNDWICHES

## ☛ SÁNDWINCH DE POLLO Y CHAMPIÑONES EN PAN ARTESANAL

**\$22.000**

Jugosas tiras de pechuga de pollo salteadas con champiñones frescos, cebolla caramelizada y un toque de hierbas finas, servidas sobre pan artesanal crujiente por fuera y suave por dentro. Acompañado con una salsa especial de la casa que resalta cada sabor. Una combinación cálida, reconfortante y llena de sabor en cada bocado.

## ☛ SÁNDWINCH DE JAMÓN, QUESO Y VEGETALES EN PAN ARTESANAL

**\$16.000**

Clásico y delicioso: finas lonjas de jamón acompañadas de queso derretido, lechuga fresca, tomate, pepino y cebolla morada, servidos en pan artesanal recién horneado. Un equilibrio perfecto entre frescura y sabor, ideal para cualquier momento del día.



## ADICIONALES Y PORCIONES

- ◀ **PAPAS BRAVAS** **\$10.000**

---

Papas sofreídas y horneadas en una salsa de quesos española de la chef.
- ◀ **MIX DE LA HUERTA** **\$9.000**

---

Variedad de lechugas cultivada en nuestra huerta orgánica, cebolla caramelizada con balsámico, pimentones agri dulces, tomate Cherry, vinagreta de la chef y queso parmesano.
- ◀ **PAN ARTESANAL** **\$8.000**

---

6 tajadas de pan artesanal acompañada de mermelada de arándanos y queso crema.
- ◀ **PAPAS RUSTICAS** **\$8.000**

---

Deliciosas papas en corte rústico, horneadas lentamente hasta alcanzar una textura crocante por fuera y suave por dentro. Sazonadas con una mezcla especial de paprika ahumada, sal marina y un toque de aceite de oliva.
- ◀ **QUESO MOZZARELLA** **\$4.000**

---

## POSTRES

- ◀ **BROWNIE CALIENTE** **\$15.000**

---

Brownie de chocolate semi amargo, horneado al momento para conservar su centro suave y tibio, acompañado de helado artesanal de vainilla bourbon y una lluvia de nueces tostadas.
- ◀ **COPA DE HELADO CON DULCE DE ARANDANOS** **\$10.000**

---

Helado cremoso de la casa servido en copa alta, coronado con un coulis artesanal de arándanos y hojas de menta fresca. Una combinación refrescante y equilibrada.
- ◀ **CUAJADA CON DULCE DE ARANDANOS** **\$15.000**

---

Tradición y modernidad en un solo postre. Cuajada fresca de leche servida con un delicado sirope de arándanos macerados en panela y vino tinto.
- ◀ **ESFERA DE CHOCOLATE CON HELADO (Postre interactivo)** **\$26.000**

---

Esfera de chocolate semiamargo rellena con helado artesanal y frutos secos. Se funde frente al comensal al verter una salsa caliente de chocolate, revelando su interior.
- ◀ **EL MERENGÓN DE SIMBA** **\$15.000**

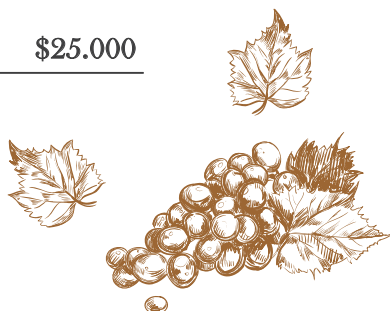
---

Merengue crujiente por fuera y suave en su interior, relleno de crema batida y frutas frescas de temporada, acompañado con un toque de dulce de mora artesanal.

# DESAYUNO DE LA MECA

Tazón de frutas frescas· Jugo de naranja natural· Huevos al gusto  
Bebida caliente (café, té o chocolate)· Canasta de pan artesanal  
Mermelada de arándanos y queso crema.

\$25.000



## BEBIDAS

### JUGOS NATURALES

- ☛ Mora silvestre
- ☛ Fresa de temporada
- ☛ Maracuyá tropical
- ☛ Lulo andino
- ☛ Guanábana cremosa
- ☛ Limonada natural
- ☛ Mango maduro
- ☛ Limonada de hierbabuena
- ☛ Limonada Cerezada
- ☛ Limonada de coco

Precio por vaso de 350 mlts

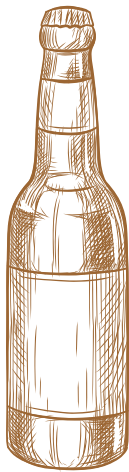
<u>AGUA</u>
\$8.000
<u>LECHE O FRAPE</u>
\$10.000

☛ **AGUA MINERAL** (Manantial) - Presentación: Botella de 330 ml \$7.000

Agua natural de manantial, filtrada de forma natural y embotellada en presentación de vidrio para preservar su pureza, frescura y equilibrio mineral. Servida fría, ideal para acompañar cualquier plato sin alterar su perfil de sabor.

☛ **COCA - COLA** (Nuestra única gaseosa disponible) \$5.000

En La Meca valoramos una alimentación más natural y consciente. Por eso, hemos decidido ofrecer solo Coca-Cola como única opción de gaseosa, mientras damos paso a bebidas más frescas, artesanales y saludables. *¡Gracias por acompañarnos en este cambio!*



## CERVEZAS

◀ CLUB COLOMBIA	\$6.000
◀ CORONA	\$10.000
◀ STELLA ARTOIS	\$12.000

## SODAS

◀ BRETAÑA \$6.000

Agua tónica clásica con burbuja fina y sabor equilibrado, ideal para acompañar platos.

◀ SODA DE LIMÓN Y ROMERO \$15.000

Refrescante y cítrica con notas herbales. Servida con hielo, rodaja de limón y una ramita de romero fresco.

◀ SODA DE MARACUYA Y JENGIBRE \$15.000

Tropical y ligeramente picante. Servida con maracuyá fresca y cristales de jengibre confitado.

◀ SODA DE PEPINO Y LIMÓN KAFFIR \$10.000

Ultra refrescante, perfecta como aperitivo o digestivo. Delicada y elegante.

◀ SODA DE FLOR DE JAMAICA Y MENTA \$15.000

De color intenso y aroma floral, con notas ácidas equilibradas con menta fresca.

◀ SODA DE MARACUYÁ \$14.000

Con todo el sabor de la maracuyá y las burbujas de la soda una mezcla perfecta.



# BEBIDAS CALIENTES

☛ CHOCOLATE	\$10.000
☛ CANELAZO	\$12.000
☛ AROMÁTICA	\$5.000
☛ AROMÁTICA DE FRUTAS	\$7.000
☛ AGUADEPANELA	\$6.000
☛ TINTO	\$3.500
☛ CAFÉ CON LECHE LATTE	\$6.000
☛ TE CHAI LATTE	\$8.000
☛ VINO CALIENTE	\$18.000
☛ CARAJILLO	\$10.000



# LICORES

## VINO TINTO

☛ Casillero del Diablo	\$120.000
☛ Gato Negro	\$75.000
☛ Lazo	\$80.000
☛ Frontera	\$80.000

BARRICA DE LA MECA (Vino tinto) \$70.000

COPA DE VINO DE LA CASA (Tinto o Blanco) \$18.000

## ROSADO

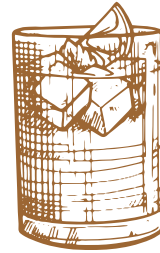
☛ Gato Negro Rose	\$85.000
☛ Santa Rita 120 Rose	\$115.000

## BLANCO

☛ Casillero del Diablo	\$120.000
☛ Gato Negro	\$75.000
☛ Frontera	\$70.000

# WISKIS

◀ WHISKY	Por trago doble	Botella
◀ Buchanan's 12 Años	<u>\$25.000</u>	<u>\$270.000</u>
◀ Chivas Regal 12 Años	<u>\$22.000</u>	<u>\$250.000</u>
◀ Old Parr 12 Años	<u>\$25.000</u>	<u>\$275.000</u>
◀ Whisky glenfiddich	<u>\$35.000</u>	<u>\$370.000</u>



# AGUARDIENTES Y APERITIVOS

◀ Aguardiente Néctar Rojo (375 ml)	<u>\$75.000</u>
◀ Aguardiente Antioqueño Tradicional (375 ml)	<u>\$80.000</u>
◀ Aguardiente Mil Demonios (375 ml)	<u>\$150.000</u>
◀ Netctar Verde	<u>\$60.000</u>
◀ Baileys Irish Cream (375 ml)	<u>\$110.000</u>
◀ Ron viejo de caldas (375 ml)	<u>\$75.000</u>

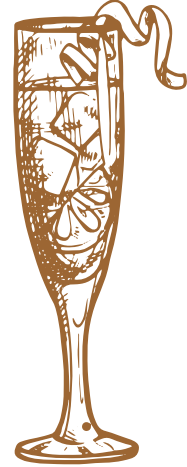
# TEQUILA Y MEZCAL

◀ Mezcal 400 Conejos (375 ml)	<u>\$350.000</u>
◀ José Cuervo Especial	<u>\$180.000</u>
◀ Olmeca Blanco	<u>\$180.000</u>
◀ Patron 70	<u>\$410.000</u>



## COCTELES

◀ MARGARITA	\$25.000
Tequila, triple sec, jugo de limón fresco y sal en el borde de la copa.	
◀ MOJITO	\$25.000
Ron blanco, jugo de lima, hierbabuena, azúcar y soda.	
◀ GIN TONIC	\$25.000
Ginebra premium, tónica artesanal, rodaja de limón o pepino.	
◀ TEQUILA TONIC	\$25.000
Tequila blanco, tónica, lima y un toque de chile en polvo (opcional)	
◀ NEGRONI	\$35.000
Ginebra, vermut rojo, Campari, con rodaja de naranja.	



## DE LA CASA

◀ EL REY \_\_\_\_\_ \$29.900

*Cóctel de autor servido en cantarito mexicano.*

Una mezcla vibrante de tequila reposado, jugo fresco de toronja, naranja y limón, con un toque de jarabe de agave y un golpe de soda con gas para resaltar su frescura. Decorado con sal de gusano, rodaja de cítrico y menta fresca, servido en cantarito tradicional al mejor estilo mexicano.



**LA MECA**  
GLAMPING