
MENÚ

LOS MÉDANOS

GASTRONOMÍA LATINA . COCTELERÍA FINA
RAÍCES DE LATAM



SOMOS DE AQUÍ
SOMOS DE ALLÁ

Todos los desayunos incluyen café ilimitado + 1 vaso de jugo de naranja

BRUNCH | CÓCTELES

11:30 am en adelante

DESAYUNOS

BRIOCHE TOAST (2U) 89.00

Una tostada de pan Brioche con relleno de Nutella y otra con relleno de Dulce de Leche, empanizado con hojuelas de maíz acompañados de miel de abeja o maple

CHILAQUILES LOS MÉDANO 57.00

Huevo al gusto + chips de tortilla bañados en una salsa de miltomate asada, acompañado de pollo desmenuzado, queso mozzarella y crema fresca.

ENCHILADAS LOS MÉDANOS 57.00

Huevo al gusto + tortillas de maíz rellenas de carne mechada de la casa, acompañadas de salsa verde o roja, gratinada con un mix de quesos.

OMELETTE LOS MÉDANOS 57.00

Omelette de huevo relleno de chorizo argentino, chimichurri, tomates deshidratados, gratinado con queso gouda. Acompañado de frijoles con chicharrón

JARDÍN 56.00

Aperol, jugo natural de piña, jengibre y jalapeño

TROPICAL MIMOSA 48.00

Cava, vodka y extracto de maracuyá

BIANCO SPRITZ 74.00

Toronja, licor bianco y espumante rosado

ELIXIR DE MANGO 70.00

Bourbon con extracto de maracuyá, jugo de mango y Ginger Ale

SWEET DAY 48.00

Vodka, limón y extracto de poporopo dulce

Nuestro menú de desayuno está todo el día.
Pregunta por nuestros cócteles del día.

ENTRADAS

TEQUEÑOS 67.00

Deditos rellenos de queso, acompañados de nuestras salsas de Guayaba Picante con maní y Salsa Verde de Cilantro.

AREPEADA (3U) ★ 79.00

Reina Pepiada al estilo Los Médanos, masa de harina de maíz con espinacas y pollo con salsa de aguacate, mayonesa y cilantro.

PATACONES ★ 74.00

Patacones con carne mechada, salsa verde peruana, coronados con cebollas curtidas y queso fresco

Carne mechada, inspirada en la arepa tradicional Catira venezolana, masa de harina de maíz con nuestra especial carne mechada y queso Münster

Remolacha y pulpo, harina de maíz con remolacha, rellena de nuestro especial pulpo con Salsa Anticuchera

TRÍO DE CAUSAS 91.00

1) Pulpo aliñado con una mayonesa calamata
2) Atún al estilo nikkei
3) Ají de pollo

POLLO A LA HUANCAÍNA 86.00

Roulade de pollo relleno de tapenade de aceitunas negras con champiñones acompañado de papas cerillas y salsa a la huancaína

SÁNDWICH LOS MÉDANOS 69.00

Pan artesanal relleno de carne mechada, queso Münster, pepinillos y cebollas encurtidas. Acompañado de papas cerillas y nuestra salsa verde de jalapeño

SÁNDWICH ANTICUCHERO ★ 69.00

Pan artesanal relleno de pollo desmenuzado, queso Münster, salsa anticuchera y papas cerillas. Acompañado de ensalada con salsa asiática

CEVICHE PERUANO 89.00

Tilapia aliñada + Leche de Tigre, acompañada de elotitos y chips de plátano

TACOS ANTICUCHEROS ★ 76.00

Tacos de pulpo anticuchero, salsa a la huancaína y cebollas encurtidas.

TACOS DE CARNE LOS MÉDANOS 63.00

Tacos de carne, cebollas encurtidas, y cilantro

TACOS HUANCAÍNA 71.00

Tacos rellenos de pescado empanizado con nuestra salsa a la huancaína y cebollas encurtidas

POSTRES

TRES LECHEs DE COCO 36.00

Receta tradicional de tres leches con un toque especial a coco

TARTELETA DE CHOCOBANANO 46.00

Chocobanano hecho tartaleta. Relleno de crema pastelera de bananos caramelizados

PANNA COTTA ★ 33.00

Fusión de un delicioso postre italiano con nuestra salsa especial de frutas de temporada y especias

BEBIDAS

AGUA ECO 12.00

TÉ FRÍO LIPTON 24.00

SALUTARIS* 49.00

SPARKLING WATER GÜTIG 25.00

GASEOSAS* 19.00

PEPSI (ORIGINAL / MAX)

7UP (ORIGINAL / LIGHT)

MIRINDA

GRAPETE

LIMONADA + (AGUA / SODA) 20.00

NARANJADA + (AGUA / SODA) 20.00

REDBULL 32.00

OBIT 30.00

MICHELADA 47.00

CERVEZA* 29.00

MODELO 30.00

CORONA 35.00

STELLA ARTOIS 35.00

HOEGAARDEN 35.00

LEFFE

* Pregunta por los diferentes sabores y presentaciones.

Oferta MODELO 2 x Q46

Oferta PREMIUM 2 x Q60

Michelob  ULTRA

STELLA  ARTOIS

 Hoegaarden
NATURALLY DIFFERENT

 Modelo

 Corona

CÓCTELES

SWEET DAY <i>Vodka, limón y extracto de poporopo dulce</i>	48.00	ALMENDRA AMAZÓNICO <i>Whiskey, St Germain, lemon Grass y extracto de amaretto</i>	67.00
ALBAHACA SMASH <i>Gin, Nectár de agave, manzana verde y albahaca</i>	51.00	COLD BREW BERRIES <i>Whiskey, cold brew, mora y limón</i>	53.00
EXPLOSIÓN VOLCÁNICA <i>Tequila blanco, néctar de agave, cardamomo, piña y limón</i>	51.00	EL TOSTADO <i>Licor de café y Baileys</i>	66.00
MICHELADA TIGRE <i>Cerveza, Leche de Tigre y escarcha de picamas y chile cobanero</i>	57.00	DEL PUEBLO <i>Ron blanco, pepino, cilantro y escarcha de sal negra</i>	38.00
43 SOUR <i>Licor 43 al estilo Sour</i>	57.00	MEZCALITA <i>Mezcal, Aperol, limón, agave y maracuyá</i>	38.00

Pregunta por nuestros cócteles del día.

BOTELLAS

GIN		WHISKEY	
BOMBAY	589.00	JHONNIE WALKER BLACK	747.00
HENDRIKS	849.00	JHONNIE WALKER RED	523.00
TANQUERAY	551.00	OLD PARR	753.00
VODKA		TEQUILA	
GREY GOOSE	707.00	RESERVA 1800 CRISTALINO	753.00
ABSOLUT	523.00	JOSÉ CUERVO REPOSADO	551.00
		JOSÉ CUERVO SILVER	551.00
RON		MEZCAL	
BOTRÁN 12	397.00	ALIPUS	799.00
XL	363.00		
XL SABORES	367.00	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	499.00
JAGGERMEISTER	749.00		

LUNCH | MENÚ

Lunes a Viernes de 12:00 pm - 4:00pm

MENÚ ESTANDAR 73.00

Incluye plato fuerte y bebida con refill.

MENÚ PREMIUM 91.00

Incluye entrada, plato fuerte, postre y bebida con refill

Añade café por Q 5.00

ENTRADAS

Elige una de estas tres opciones:

Tequeños

Patacones

Empanadas de la casa

PLATOS FUERTES

Elige una de estas opciones:

Sandwich Los Médanos

Sandwich de pollo anticuchero

Tacos de carne

Tacos de Pescado

POSTRES

Elige una de estas opciones:

Panna Cotta

Postre del día (pregunta al mesero)