

Origen

RESTAURANTE

ANTOJITOS FRÍOS · COLD APPETIZERS

CEVICHE DE CAMARONES

Atomatado con carantantas crocantes.

Local shrimp ceviche based on tomato broth with colombian corn chips.

\$45.000

CEVICHE ALULADO

Pesca blanca marinada en lulo, lascas de platano verde frito.

Lulo fruit marinated tilapia ceviche with green banana chips.

\$45.000

ENSALADA PACÍFICO

Camarones, mango, papaya verde, aderezada en vinagreta de aguacate y viche.

Warm pacific salad with shrimps, mango, green papaya.
Served with avocado - sugar cane liquor dressing.

\$40.000

ANTOJITOS CALIENTES · HOT APPETIZERS

ABORRAJADOS

Con mermelada de chontaduro.

Ripe plantain fritters stuffed with local cheese. Served with palm fruit jam dipping sauce.

\$22.000

EMPANADAS

Con ají criollo.

Fried yellow corn dough fritters stuffed with potatoes and meat.
Served with colombian chilli dipping sauce.

\$22.000

MARRANITAS

Con hogao.

Green plantain fritters stuffed with crunchi pork. Served with colombian tomatoes relish sauce.

\$22.000

PAPAS RELLENAS

De carne de res, con ají de aguacate.

Stuffed mashed potatoes. With meat and avocado aioli.

\$22.000

PLATOS FUERTES • MAIN DISHES

SANCOCHO VALLUNO

Pollo al humo, hogao, arroz blanco, tostada de plátano y ensalada de aguacate.

Colombian smoked chicken soup. Served with white rice, green plantain tostones and avocado salad.

\$50.000

CAZUELA DEL PACÍFICO

En crema de chontaduro con arroz con coco y tostadas de plátano.

Pacific seafood soup. Served with coconut rice and green plantain tostones.

\$80.000

CHULETA VALLUNA

Lomo de cerdo, tostadas de plátano, ensalada de aguacate y vinagreta de cimarrón.

Breaded pork loin fillet. Served with green plantain tostones, avocado salad and cimarron herb dressing.

\$45.000

CAZUELA DE CARTAGO

Fríjoles, arroz, arepa, trocitos de chicharrón y plátano maduro.

Red beans stew. Served with white rice, crunchy pork belly bites and ripe plantains.

\$50.000

FIAMBRE DE LA CASA

Pollo guisado, arroz con cimarrón y trocitos de papa amarilla envueltos en hoja de plátano.

Stewed chicken, rice with wild cilantro and chunks of yellow potatoes wrapped in banana leaf.

\$45.000

TAMAL VALLUNO

Preparado de manera tradicional con pollo y cerdo, acompañado de arroz blanco y hogao.

Valluno style tamale. Traditionally prepared with chicken and pork, accompanied by white rice and hogao (Colombian sauce).

\$50.000

SOBREBARRIGA

A la plancha o criolla, con pure mixto de maíz y plátano guayabo, arroz blanco, ensalada de aguacate y vinagreta de cimarrón.

Flank Steak (Grilled or with colombian tomatoes relish sauce. Served with ripe plantain mashed, white rice and avocado salad with cimarron herb dressing.

\$50.000

PLATOS FUERTES • MAIN DISHES

LANGOSTINOS SAN CIPRIANO

Crocantes en salsa de chontaduro y panela, con arroz con coco y tostadas de plátano.

Crispy prawns in palm fruit - raw cane sauce. Served with coconut rice and green plantain tostones.

\$80.000

ENCOCADO DE CAMARONES

Arroz con coco y tostadas de plátano.

Pacific shrimps and coconut milk stew. Served with white rice and green plantains tostones.

\$60.000

LITORAL

Envuelto de pescado en hoja de plátano, queso, hogao del pacífico y arroz con coco.

Fish wrapped in plantain leaf. Stuffed with fresh local cheese and pacific sauce. Served with coconut rice.

\$55.000

PESCADO A LA PARRILLA

En salsa de maracuyá y ají dulce, tostadas de plátano, ensalada de aguacate, vinagreta de cimarrón.

Grilled fish fillet with passion fruit - sweet peppers sauce. Served with green plantains tostones, avocado salad and cimarron herb dressing.

\$72.000

GNOCCHIS CALEÑOS

Con salsa de chontaduro, leche de coco y cimarrón.

Caleño - style Gnocchi. With chontaduro sauce, coconut milk and cilantro.

\$50.000

ARROZ ATOLLADO

Con tostadas de plátano.

Local infused rice with pork, chicken and colombian aromatic sausage.

\$55.000

ARROZ CON CAMARONES

Con tostadas de plátano.

Pacific shrimp fried rice. Served with green plantains tostones.

\$65.000

PLATOS FUERTES • MAIN DISHES

PICADA ORIGEN

Res, cerdo, chorizos, moneditas de plátano, arepas, chicharrón, ají criollo y salsa de aguacate.

Colombian sampler platter grilled meat, pork, colombian sausages, crunchy pork belly bites, green plantain coin shape tostones and arepas. Served with colombian chilli and avocado sauce.

\$160.000

VER MENÚ DE POSTRES
SEE OUR COMPLETE DESSERTS MENU

VER MENÚ DE BEBIDAS
SEE OUR COMPLETE BEVERAGES MENU



INTERCONTINENTAL®

CALI

Si tiene una alergia relacionada con algún alimento, agradecemos nos lo informe al momento de hacer su pedido.
If you have any food-related allergy, please let us know when you order.

ADVERTENCIA PROPINA: "Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal que está involucrado en los procesos del departamento de alimentos y bebidas: colaboradores de mesa y bar, producción, aseo, áreas públicas y control de departamento. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651.32.40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592.0400 en Bogotá. Para el resto del país, línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja".

GRATUITIES NOTICE: Our customers are here by informed that they are suggested a 10% gratuity on the total amount invoiced, which gratuity may be accepted, rejected or modified upon paying, in accordance with your opinion about the service received. At the time of requesting your bill, please indicate your attendant if you wish to include or not said gratuity in the invoice, or indicate the amount you wish to include as gratuity. This business has established that all the sums collected as gratuities are 100% destined to all personnel involved in processes within the department of food and beverages: bar and table attendants, production, cleaning, public areas and department control. Should you have any inconveniences with gratuity charges, please contact the dedicated Line in Bogotá responsible for taking queries on this topic: 651.32.40 or the Customer Service Line of the Superintendent's Office of Industry and Commerce in Bogotá: 592.04.00. In the rest of the country, please call the National Toll Free number: 018000-910165 to file your complaint."

Act 30 of 1986: excessive alcohol consumption may be hazardous to your health. Act 124 of 1994: the law prohibits serving or selling alcoholic beverages to minors. Tax Included.