

DONDE
19 **DIARIO** **92**
MUY DE SIEMPRE



CERVEZAS DE LA CASA

★ BLONDE DARÍO \$15.500

Una cerveza rubia, dorada y cristalina, con un sabor suave y equilibrado. Su ligero toque maltoso y su frescura hacen que sea fácil de tomar. Con un amargor sutil que no opaca su carácter.

Maridaje recomendado:

Perfecta para acompañar platos como la mojarra cartagenera, salmón grillé o filete de pechuga.



★ PALE ALE DARÍO \$15.500

Una cerveza ámbar con más cuerpo y carácter. Su equilibrio entre maltas tostadas y lúpulos aromáticos, aporta notas frutales y un amargor moderado que deja un final limpio y refrescante. Un clásico con personalidad.

Maridaje recomendado:

Su intensidad combina perfecto con todos nuestros asados a la parrilla y con la estrella de la casa: los frijoles con chicharrón.



CÓCTELES

★ JARRA DE REFAJO \$49.900

(Ideal para 4 personas) La combinación perfecta de cerveza y colombiana, creando una bebida dulce, burbujeante y refrescante.

Maridaje recomendado:

Perfecta para acompañar el típico montanero y los asados a la parrilla. Su dulzura equilibra los sabores intensos y grasos, haciendo cada bocado aún más delicioso.

★ JARRA DE SANGRÍA TINTO \$98.000

(Ideal para 5 personas) Una mezcla vibrante y afrutada de vino tinto, trozos de frutas frescas que intensifican su sabor. Refrescante, ligeramente dulce y perfecta para compartir.

★ JARRA DE SANGRÍA ROSADA \$98.000

(Ideal para 5 personas) Ligera, fresca y afrutada, con la suavidad del vino rosado, mezclado con trozos de frutas que intensifican su sabor.



V I N O S



★ VINO TINTO MERLOT AMÉRICO \$110.000
VESPUCCI BOTELLA

Un Merlot elegante y equilibrado, con notas de frutos rojos maduros, toques especiados y un final suave y sedoso. Su cuerpo medio y taninos redondos lo hacen una opción versátil y fácil de disfrutar.

Maridaje recomendado:

Ideal para acompañar nuestros asados a la parrilla y platos típicos colombianos.

★ VINO BLANCO CHARDONNAY \$120.000
VENETO BOTELLA

Un Chardonnay fresco y vibrante, con aromas frutales de manzana, pera y un sutil toque cítrico. Su textura suave y acidez equilibrada lo hacen ligero y fácil de disfrutar.

Maridaje recomendado:

Perfecto para acompañar nuestro salmón grillé, mojarra cartagenera, o cualquiera de nuestros tazones.

★ VINO ROSADO VENETO BOTELLA \$110.000

Refrescante y elegante, con notas de frutos rojos como fresas y frambuesas. Un sutil toque floral y una acidez equilibrada que lo hace ligero y vibrante.

Maridaje recomendado:

¡Marídalo como más te guste!



★ PIBA DE VINO TINTO \$34.200

Suave y afrutado, con un toque sedoso que lo hace fácil de disfrutar. El compañero ideal para cualquier plato.

★ PIBA DE VINO BLANCO \$34.200

Fresco y ligero, con notas frutales y un toque cítrico. Perfecto para acompañar cualquier plato con elegancia y equilibrio.



B E B I D A S



★ JUGOS ★

★ LIMONADA NATURAL \$10.500

Refrescante, cítrica y equilibrada, preparada con limones frescos y el dulzor al gusto. El toque perfecto para acompañar cualquier comida.

★ LIMONADA DE COCO \$11.500

Cremosa, refrescante y con el toque tropical perfecto. Una mezcla suave de coco y limón fresco, que te transporta directo al Caribe.

★ LIMONADA DE YERBABUENA \$11.500

Refrescante y aromática, con el equilibrio perfecto entre el cítrico del limón y la frescura de la hierbabuena.

★ JUGO DE MARACUYÁ \$10.500

Refrescante y lleno de sabor, con el balance perfecto entre dulzura y ese toque ácido que lo hace irresistible. Pura frescura.

★ JUGO DE GUANÁBANA \$10.500

Cremoso y naturalmente dulce cuando es en leche; ligero y refrescante en agua. Una fruta tropical con un sabor suave e irresistible en cada sorbo.

★ JUGO DE MANGO \$10.500

Dulce y tropical, cremoso en leche o ligero y refrescante en agua. Una explosión de sabor.

★ JUGO DE TAMARINDO \$10.500

Intensamente refrescante y con ese toque agri dulce único. En agua o cremoso en leche. Un clásico tropical que siempre sorprende.

★ **JUGO DE MANDARINA** \$11.500

Dulce, cítrico y naturalmente refrescante, con un toque de frescura inigualable.

★ **GUANDOLO** \$6.500

La combinación perfecta entre panela y limón, endulzada de manera natural y con ese toque cítrico que lo hace inigualable. Una bebida tradicional, llena de frescura y sabor.

★ **JARRA DE GUANDOLO** \$30.000

Servida para 5 personas, bien frío para refrescar y llenar de energía. Una tradición que nunca pasa de moda.

★ OTROS ★

★ **MAZAMORRA** \$9.500

De maíz pilao con leche hasta quedar suave y cremosa, acompañada de bocadillo veleño que le dan el toque dulce perfecto. Pura tradición en cada cucharada.

★ **CLARO** \$8.500

Un clásico de la cocina tradicional, con maíz pilado en su punto. Servido con leche y acompañado de bocadillo veleño para un toque dulce y auténtico. Sencillo, refrescante y lleno de sabor.

★ **AGUA SIN GAS** \$7.500

Pura, fresca y natural. La opción perfecta para hidratarse en cualquier momento.

★ SODAS ★

★ **SODA DE MARACUYÁ** \$11.500

Burbujeante y refrescante, con el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo ácido. Un toque tropical en cada sorbo.

★ **SODA DE FRUTOS ROJOS** \$11.500

Refrescante, con el dulzor natural y la ligera acidez de los frutos rojos. Una explosión de sabor en cada burbuja.

★ **SODA MICHELADA** \$7.500

Con el toque perfecto de limón y sal que realza su sabor. Una opción ligera para calmar la sed. La puedes pedir también sin michelar.



★ GASEOSAS ★

★ COCA COLA TRADICIONAL \$6.500

Refrescante, burbujeante y llena de sabor. La Coca-Cola es el toque perfecto para acompañar tus comidas. Tómalala bien fría.

★ COCA COLA CERO \$6.500

El sabor inconfundible de Coca-Cola, pero sin azúcar. Refrescante y ligera. Es la opción perfecta para disfrutar sin remordimientos.



L I C O R E S



★ AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA AZUL ½ ... \$60.500

¡Suavecito pero con todo el carácter! El guaro de siempre, pero más ligero, sin tanto dulce, pa' que entre y siga derecho.

★ AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA VERDE ½... \$52.900

El guaro puro y sin azúcar, ¡pa' los que les gusta ligero! Sin tanto cuento, este es el que va derecho al grano, ideal pa' un buen brindis entre amigos y pa' aguantar hasta el amanecer.

★ AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA ROJA ½ ... \$55.900

¡El clásico de clásicos! Fuerte, seco y con ese sabor anisado que pega donde es, con el dulzor justo que calienta el alma.

★ AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO REAL \$112.500

El nuevo de la casa, con personalidad fuerte y sabor elegante. Suave al entrar, pero con ese carácter que deja huella. Con notas anisadas bien balanceadas y un final limpio, es el guaro ideal para brindar con estilo... y repetir sin pensarlo.

★ RON MEDELLÍN 5 ANOS ½ \$73.900

Añejado con paciencia para darle ese sabor suave y redondo. Con notas dulces de caramelo, vainilla y un toquecito amaderado que lo hace inconfundible.

★ WHISKY BUCHANAN'S ½ \$235.000

Fino, suave y con carácter, como pa' brindar con clase. Con notas de miel, madera y un toquecito ahumado que se siente en cada sorbo. Pa' tomarlo en las rocas, con agüita o como más le guste.



ENTRADAS



- ★ **Ceviche de chicharrón** \$27.500
Chicharrón crocante, bañado en limón con cebolla morada, cilantro y un toquecito de ají. Una mezcla explosiva entre lo fresco y lo crujiente.
- ★ **Patacones con chicharrón** \$25.500
Cuatro patacones bien dorados, con chicharrón crocante encima, acompañados de guacamole y hogao casero. Para compartir... o no.
- ★ **Chicharrón especial** \$25.500
Te lo recomendamos entero y crocante. Con un picadillo de aguacate, cebollita y cilantro. No hay forma de resistirse.
- ★ **Chinchulines Darío** \$23.500
Crocantes por fuera, suaves por dentro y sazonados con todo el sabor de la casa. Servidos calienticos, con su toque dorado y ese punto perfecto que solo da la experiencia. Una entrada que honra la tradición.



PLATOS TÍPICOS



- ★ **Típico montañero** \$50.900
Frijoles bien sazonados, arroz sueltico, chicharrón crujiente, carne molida jugosa, choricito y morcilla artesanal, huevo frito, plátano maduro y aguacate fresco.
- ★ **Fríjoles con chicharrón** \$37.500
Frijolitos bien sazonados, caladitos y llenos de sabor, con chicharrón ahumado crocante, huevo frito, plátano maduro y aguacate fresco.
Un plato que sabe a casa y que siempre deja el corazón contento.
- ★ **Cazuela típica** \$49.500
Frijoles de la casa, servidos en una cazuela con arroz para conservar su calidez. Acompañados de chicharrón ahumado crocante, madurito, choricito artesanal, maicitos, aguacate y viruta de papa. Porque así es como realmente se disfrutan.



★ **Fiambre en hoja de viao** \$39.500

Un almuerzo envuelto en tradición. Arroz sueltico, carne molida jugosa, chicharrón ahumado crocante, huevo duro, papa y plátano maduro. Todo bien puesto en hoja de viao para que conserve su aroma y sabor. Pídelo también para llevar.

★ **Frijolada de la abuela Noemí** \$150.000

Una olla humeante de frijoles bien sazonados, caladitos y llenos de sabor, servida al centro de la mesa para compartir. Acompañada de chicharrón ahumado crocante, carne molida, aguacate, arroz sueltico, plátano maduro y arepitas redondas. Un banquete casero que reúne a la familia alrededor del buen comer.



Todos los sábados y domingos

★ **Sancocho trifásico** \$49.500

Un caldo bien sustancioso, cocinado a fuego lento con espinazo de cerdo, morrillo de res y contramuslo de pollo. Cargado de yuca, plátano, papa y mazorca, con un toque de cilantro fresco. Acompañado de arroz blanco, aguacate y arepa tela. Un plato que reconforta el alma y sabe a reunión en familia.

★ **Ajiaco santaferño** \$37.500

Un caldo lleno de aromas, preparado con tres tipos de papa para darle su textura inconfundible, pollo desmechado y el toque de guascas frescas que le dan su auténtico sabor. Servido con crema de leche, alcaparras, mazorca tierna, acompañado de arroz blanco y aguacate. Un plato tradicional que abraza el corazón con cada cucharada.

Barriga Llena
GORAZÓN CONTENTO



PARRILLA



★ **Solomito de res** \$65.500

Un corte tierno y jugoso, asado al termino que más te guste para resaltar su sabor. Acompañado de sopa o frijoles bien sazonados, papa al vapor o a la francesa y una ensalada fresca que equilibra cada bocado.

★ **Punta de anca** \$63.500

Jugosa, tierna y con el dorado perfecto. Acompañada de sopa o frijoles caseros, papa al vapor o a la francesa y una ensalada fresca que completa el plato. Un corte con carácter, ideal para disfrutar sin prisas.

★ **Churrasco** \$58.500

Un corte grueso y jugoso, asado a la parrilla con ese sellado perfecto que resalta todo su sabor. Acompañado de sopa o frijoles bien caseros, papa al vapor o a la francesa y una ensalada fresca. Un plato generoso, hecho para los amantes de la buena carne.

★ **Bistec a caballo** \$48.500

Suave y jugoso, bañado en hogao casero y coronado con un huevo frito. Acompañado de sopa o frijoles bien sazonados, papa al vapor o a la francesa y una ensalada fresca. Un clásico de la cocina casera que nunca falla.

★ **Filete de pechuga** \$48.500

Dorada y jugosa, sazonada con el toque perfecto para resaltar su sabor. Acompañada de sopa o frijoles caseros, papa al vapor o a la francesa y una ensalada fresca.





P E S C A F R E S C A



★ **Salmón grillé** \$59.500

Un filete de salmón jugoso, sellado a la perfección para resaltar su sabor y textura. Acompañado de arroz de coco y patacón dorado. Una combinación que une la frescura del mar con el toque caribeño.

★ **Mojarra cartagenera** \$51.500

Mojarra entera, frita hasta quedar doradita y crujiente por fuera, pero jugosa por dentro. Acompañada de arroz de coco y patacón bien doradito. Un plato con el auténtico sabor del Caribe.

★ **Trucha a la plancha** \$47.500

Filete de trucha fresca, asada suavemente para resaltar su sabor natural y textura jugosa. Acompañada de arroz de coco y patacón. Un plato lleno de tradición.



D E L C A M P O A L A M E S A



★ **Tazón de salmón** \$49.800

Salmón grillé lleno de sabor, servido sobre un mix de vegetales frescos y coloridos. Una combinación ligera y nutritiva, perfecta para quienes buscan equilibrio sin sacrificar el buen gusto.

★ **Tazón de pollo** \$37.800

Pechuga de pollo a la plancha, jugosa y bien sazonada, servida sobre un mix de vegetales frescos. Una opción ligera, saludable y llena de sabor casero.

★ **Ensalada de la casa** \$22.500

Una combinación fresca y colorida de vegetales seleccionados. Ligera, saludable y perfecta para acompañar cualquier plato o disfrutar sola.





DESAYUNO O TARDE



Habilitados de 7:30 a.m - 11:30 a.m o de 4:00 p.m a 6:00 p.m



★ **Calentado Darío** \$33.900

Arroz y frijoles bien reposaditos, chicharrón ahumado que truena en la boca, dos huevos al gusto, arepa tela calientica y quesito fresco. Un desayuno trancadito, como los de antes. ¿Le sumamos aguacate, chorizo o más chicharrón? ¡Tú decides!

★ **Calentado típico** \$20.500

El clásico de siempre, con el auténtico sabor casero. Arroz y frijoles bien reposados, acompañados de dos huevos al gusto, una arepa tela suave, doradita y quesito fresco que se derrite en cada mordisco. Porque lo típico nunca pasa de moda.

★ **Arroz atollado** \$35.000

Arroz cocido, bien atollado con sazón casero y trozos jugosos de carne molida que le da el toque especial. Un plato que reconforta el alma.

★ **Tostadas francesas** \$28.000

Pan brioche suavcito, dorado en una mezcla de huevo, vainilla y canela. Servido con miel maple, fresas frescas y azúcar espolvoreadita. Dulces y esponjosas, como un antojo bien hecho.

★ **Huevos al gusto** \$15.500

Fritos, revueltos o hechos a tu manera. Acompañados de arepa tela bien calientica y quesito fresco. ¡porque así sabe mejor!

★ **Pancakes americanos** \$20.500

Suaves y doraditos, servidos con miel, huevitos revueltos y mantequilla derretida. Esponjosos y perfectos en cada bocado.

★ **Jugo de naranja** \$11.500

Acompaña tu elección con un jugo de naranja fresco, ideal para empezar el día.

★ **Chocolate tradicional** \$8.500

Si prefieres algo reconfortante, disfruta de nuestro chocolate tradicional, preparado en agua para un sabor intenso o en leche, para una textura más cremosa.

★ **Café colombiano filtrado** \$3.000

Y por supuesto, no puede faltar una taza de auténtico café colombiano filtrado, aromático y lleno de carácter. Porque un buen desayuno siempre merece la mejor compañía.



P O S T R E S



Cada postre en Donde Darío es un dulce abrazo al corazón. Cremosos y llenos de sabor, son el final perfecto para cualquier comida. ¡Déjate tentar y disfruta

★ **Arroz con leche Darío** \$12.500

Cremoso, dulce y con ese toque de canela que abraza el alma. Un postre hecho con paciencia y cariño, como solo la abuela Noe sabe hacerlo. "El secreto está en revolverlo con amor y esperar con calma, como las mejores cosas de la vida", cuenta Noemí con una sonrisa.



★ **Oreo** \$14.500

Capas cremosas y suaves con el inconfundible sabor de la galleta Oreo, combinadas con un toque de dulzura perfecta. Un antojo irresistible para los amantes del chocolate y la crema.

★ **Tiramisú** \$14.500

Capas suaves de bizcocho bañado en café, crema de mascarpone aterciopelada y un toque de cacao espolvoreado. Un postre clásico, delicado y lleno de sabor.





LOS SECRETOS DE LA ABUELA NOEMÍ



Porque los mejores sabores vienen de las recetas que solo ella conoce.

En la casa de la abuela Noemí, la cocina siempre ha sido el corazón del hogar. No hay historia que no se cuente con un buen plato en la mesa, ni reunión que no empiece con el aroma de sus recetas secretas. Ella, con su delantal bien puesto y su sonrisa inconfundible, ha sabido que la mejor sazón es la que se comparte. De su mano y amor nacieron tres preparaciones que han pasado de generación en generación:



★ Ají casero de la abuela \$15.000

El alma de cualquier comida familiar. Un ají con el equilibrio perfecto entre picante y sabor, hecho para poner en el centro de la mesa cuando la familia completa se sienta a disfrutar. Porque según la abuela, "¡un buen ají es como la vida, tiene que tener su chispa".



★ Chimichurri casero de la abuela... \$20.000

El toque final que transforma cualquier plato. Fresco, aromático y con el sazón perfecto para realzar carnes, arepas, chorizos o lo que se atravesie. Noemí siempre dice: "¡a un plato bien hecho solo le falta un buen chimichurri para quedar completo!"



★ Arroz con Leche de la abuela \$12.500

Cremoso, dulce y con ese toque de canela que abraza el alma. Un postre hecho con paciencia y cariño, como solo una abuela sabe hacerlo. "El secreto está en revolverlo con amor y esperar con calma, como las mejores cosas de la vida", cuenta Noemí con una sonrisa.

Tres recetas llenas de historia, listas para llevar a casa y seguir la tradición alrededor de la mesa.

Así que ya sabe, llévese un pedacito de nuestra cocina y siga la tradición en casa. ¡Buen provecho!



 (+57) 321-759-48-28 – (604) 4489437

 (+57) 310-453-44-45

 RESTAURANTE DONDE DARIO

 DONDEDARIO

 DONDEDARIO

 DONDEDARIO

WWW.DONDEDARIOMUYDESIEMPRE.COM




Aquí todo florece





Donde Darío vino al mundo a cuidarnos
y divertirnos como si estuviéramos en
nuestra propia casa.



ADVERTENCIA DE PROPINAS:

SE INFORMA A TODOS NUESTROS COMENSALES QUE NUESTRO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LES SUGIERE UNA PROPINA DEL 10% DEL VALOR TOTAL DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, MODIFICADO O RECHAZADO DE ACUERDO CON LA VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO POR EL RESTAURANTE DONDE DARÍO. AL MOMENTO DE SOLICITAR SU CUENTA INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATENDIÓ SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA INCLUIDO O NO EN LA CUENTA, O INDÍQUELE CUAL SERÍA EL VALOR QUE DESEA DAR COMO PROPINA.

EN CASO DE TENER ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA EXCLUSIVA DISPUESTA EN BOGOTÁ PARA ATENDER TODAS SUS INQUIETUDES: 6513240 O A LA LÍNEA AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO O PARA TODO EL PAÍS A LA LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 018000-910165 PARA QUE RADIQUE SU QUEJA.