



LA AMALIA

DESDE 1888

En lo alto de las montañas antioqueñas, en 1888, nació la historia de Hacienda La Amalia. Amalia Madriñan, guatemalteca criada en Popayán, hija de inmigrantes españoles y prima del expresidente Pedro Nel Ospina, llegó a Antioquia para unirse en matrimonio con José Ignacio de Márquez. Juntos levantaron una plantación de café que desde entonces llevaría su nombre, como un homenaje eterno a ella.

En 1910, La Amalia emitió sus propias fichas, conocidas como “monedas de finca”, que servían como pago a los trabajadores y circulaban en las tiendas locales, pudiendo canjearse luego por pesos. Este hecho revela no solo la solidez económica de la hacienda, sino también la visión y el carácter pionero de doña Amalia, quien se consolidó como una de las primeras mujeres empresarias influyentes del país.

A comienzos del siglo XX, Amalia tomó con firmeza las riendas de la finca. Bajo su liderazgo, la hacienda creció hasta abarcar cientos de hectáreas, dando empleo a cerca de 400 trabajadores en temporada baja y hasta 1.600 en cosecha, alcanzando una producción cercana a 80.000 arrobas de café trillado.

Los abuelos de la vereda aún cuentan que aquí funcionaron los primeros laboratorios de Juan Valdez y que la silueta del Cerro Tusa inspiró su icónico símbolo. Con orgullo, las familias regionales recuerdan que La Amalia fue la primera hacienda del país en exportar café a Europa y a los Estados Unidos, convirtiéndose así en la primera productora de café a gran escala en Colombia.



Entradas

Tartar de atún 48K

Cortes finos de atún fresco, encurtido de yacón y gulupa, mayo de titoté y ají dulce quemado, cebolla, aguacate tatemado, aguachile sutilmente picante de mandarina y albahaca, crunch arepa de mote, finalizado con aceite rojo de cítricos.

Barriguero tropical 42K

Tocino barriguero, cremoso de aguacate, leche de tigre mango y maracuyá, plátano maduro, cebolla, cidra encurtida, pimentón asado, chips de arracacha.

Pesca blanca acevichada 46K

Pesca blanca de temporada, camarón, leche de tigre, cebolla encurtida, maíz tostado, chips de plátano.

Gyozas 3 quesos 45K

Gyozas rellenas con cremosito de champiñones y tocineta, salsa de tres quesos paipa, azul y mozzarella de búfala, cebolla caramelizada.

Carpaccio de res 42K

Solomito 20 días de maduración encostrado en especias, mézclum orgánico, reducción balsámica, alcaparras fritas, queso madurado, cremosito de Dijon, limón asado.

Fuertes

Solomito del patrón 60K

200 gr de solomito tierno con 20 días de maduración, salsa rústica de champiñones trufados, puré cremoso de papa. A selección: ensalada fresca de la hacienda, mézclum de lechugas, supremas naranja y mandarina, sandía asada, encurtido de piel de sandía, migas de queso costeño, vinagreta herbal de menta y hierbabuena o brócoli, zucchini y zanahorias baby salteados en mantequilla compuesta de hierbas y tomate perla en conserva.

Pappardelle al ragú 42K

Pappardelle artesanal, ragú de res en cocción lenta, tomates perla en conserva, tocino ahumado, perejil crocante, queso de autor Sopó, focaccia de la casa.

Focaccia de madurados 40K

Focaccia artesanal, cremosito de pesto, madurados italianos, mézclum de huerta, cebolla encurtida, mermelada de uchuva.

- Acompañante a elección: chips de papa, chips de plátano o papas rústicas, acompañadas con mayo de ceniza de cebolla o salsa tipo smash.



Hamburguesa Amalia 35K

Pan brioche de papa, blend de res, acompañada de queso cheddar, Mézclum orgánico, cebolla caramelizada con panela y balsámico, tocineta y salsa especial tipo smash.

- *Acompañante a elección: chips de papa, chips de plátano o papas rústicas, acompañadas con mayo de ceniza de cebolla o salsa tipo smash.*

Sándwich de posta 38K

Pan elaborado con nuestra masa de pizza, láminas de posta braseada en cocción lenta, suero costeño de cilantro y ajo rostizado, pimentón asado, rúcula, queso costeño crocante.

- *Acompañante a elección: chips de papa, chips de plátano o papas rústicas, acompañadas con mayo de ceniza de cebolla o salsa tipo smash.*

Pizza de autor

Pepperoni 50K

Pepperoni, orégano fresco, pimienta negra.

Hawaiana 45K

Piña oro miel asada, tocineta, jamón ahumado.

Margarita 45K

Tomate san marzano rojo, ciliegini de búfala, aceite de oliva, hojas de albahaca fresca.

Vegetariana 45K

Aceitunas negras, champiñón parís, vegetales frescos salteados: zucchini, calabacín, cebolla morada y pimentones.

Patrón 65K

Pepperoni americano, pepperoni sierra nevada, tocineta caramelizada en reducción de whisky Jack Daniel's, sour cream artesanal.

Pizza trufada 55K

Base artesanal, salsa soubise de cebolla, mozzarella fundida, champiñones, parmesano, miel cítrica, aceite de trufa, crocante de tocineta.

2 Sabores 50K

***Todas nuestras pizzas incluyen queso mozzarella, salsa napolitana y masa artesanal.**



Postres

Café brulee 25K

Crema catalana de café, encostrado de azúcar, tierra de café y cocoa, uchuva en almíbar ácido, flor de estragón, mejorana.

Torta de zanahoria 12K

Con helado de temporada y granola.

Bebidas

Milo (frío/caliente) 13K

Limonada natural 10K

Chocolate caliente 8K

Infusiones de la huerta 8K

Sodas saborizadas 15K

Agua sin gas / con gas 8K

Coca-Cola 8K

Cervezas

Club Colombia 10K

Coronita 10K

Costeñita 8K

Café

Americano 8K

Americano del Patrón 8K

Espresso 6K

Latte 10K

Capuccino 10K

Capuccino del Patrón 12K

Flat White 14K

Macchiato 10K

Affogato 15K

Affogato Especial 25K

Irish Coffee 20K

Mocaccino 15K

Espresso Tonic 12K

Latte frío 12K

Limonada de café 12K

Frappé de café 14K

*** Opciones de leche disponibles:
entera, deslactosada o almendra.**



Cócteles de autor

Amanecer 45K

Mezcal con cosecha de frutos amarillos, notas ahumadas y cítricas que evocan un despertar elegante.

Padrino 45K

Clásico refinado con reserva de whisky de la casa y un sutil acento de dulzor italiano.

Diablo de La Amalia 45K

Tequila Centenario con almíbar de flor de Jamaica, vermouth extra dry y un delicado toque picante.

Cócteles clásicos

Dry Martini 40K

Mezcal Mule 40K

Espresso Martini 40K

Piña Colada 40K

Lychee Martini 40K

Carajillo Licor 43 50K

Margarita 42K

Old Fashioned 50K

Mojito 40K

Gin Hendrick's 50K

Gin Tonic 45K

Mimosa 30K

Paloma 43K

Negroni 45K

Moscow Mule 45K

Aperol Spritz 45K



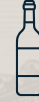
Vinos



Trivento Malbec	140K 30K
Trivento Blanco	140K 30K
Ramón Bilbao Orgánico	160K 35K
Ramón Bilbao Reserva	250K
Cousiño Macul Don Luis	
Merlot Tinto	130K 28K
Sauvignon Blanco	120K 28K
Cousiño Macul Antiguas reservas	
Cabernet Sauvignon	200K
Merlot	200K
Mar de Frades Albariño	270K
Pinot Grigio	140K
Clos Beauregard Pomerol	800K
Jarra de Sangría	140K 30K



Whisky



Buchanans Deluxe 12 años	355K 30K
Buchanan's Master	500K 35K
The Glenlivet 1824	350K 30K
The Glenlivet 12 años	450K
Macallan 12 años Double Cask	700K
Blue Label	1.8M

Ron



Viejo de Caldas 8 años Media	120K
Viejo de Caldas 8 años Botella	170K 23K
Viejo de Caldas 15 años	250K 28K
Zacapa 23 años	600K 45K

Aguardiente



Amarillo de Manzanares	150K 10K
Antioqueño Botella	150K 10K
Antioqueño Media	100K

Vodka



Absolut	290K 20K
Grey Goose	520K



Ginebra



Hendrick's 500K | 38K

Tequila



Don Julio 70 800K | 47K

Don Julio Blanco 480K | 32K

1800 Reposado 550K

Don Julio Reposado 650K

Maestro Dobel 700K

Mezcal



Ojo de Tigre Mezcal 360K | 30K

Otros licores



Amaretto 18K

Baileys 170K | 20K

Jägermeister 230K | 25K

El 10% del servicio es voluntario.

Si tienes dudas sobre alergias, consulta con el personal de servicio.

Precios expresados en pesos colombianos (COP).

