



*Cada una de nuestras antiguas tradiciones florece en tonos de mil colores, componiendo y levantando todo lo que significa llevar hasta tu mesa el más delicioso sabor tradicional de nuestra tierra.*

*Hacemos historia gracias a todos ustedes.*

# BEBIDAS

## SODAS FRUTADAS

### PEPINO

¿Cómo encontrar la armonía en una bebida? Déjanos la tarea a nosotros y a nuestra soda de pepino y limón. 6.500

### SANDÍA

Una deliciosa y refrescante combinación de sandía y limón, ideal para ambientar tus momentos. 6.500

### FRUTOS AMARILLOS

Una mezcla perfecta entre aroma y sabor, a base de maracuyá, piña, uchuva y anís. 6.500

## JUGOS

En Agua o en Leche  
6.500/6.900

- PAPAYA
- MANGO
- GUANÁBANA
- FRESA
- MORA
- MARACUYÁ
- MANDARINA

(En Agua) 7.900

## LIMONADAS

- CEREZA 7.500
- HIERBABUENA 6.900
- COCO Y HIERBABUENA  
(Contiene Leche) 7.500
- COCO (Contiene Leche) 7.500
- NATURAL 6.500
- MANGO BICHE 7.500

## BATIDOS

- (En Agua 7.900)
- FRESA, MANDARINA
  - PIÑA, HIERBABUENA Y JENGIBRE
  - MANGO, PAPAYA  
(En Leche) 8.500

## OTRAS BEBIDAS

- GASEOSAS 4.900
- TÉ HELADO  
(Sin Calorías) 4.900
- AGUA EN BOTELLA  
(C/S GAS) 4.500

## CERVEZAS

- N** BBC  9.900
- N** STELLA ARTOIS  8.900
- N** CORONA  8.900
- N** BUDWEISER  8.900
- CLUB COLOMBIA 6.900  
(Dorada, Negra o Roja)
- PILSEN 5.900
- ÁGUILA 5.900  
(Original, Light o Cero)
- MICHELADA (Adición) 1.500

## LICORES

- |              | Trago  | Medía   |
|--------------|--------|---------|
| ABSOLUT      | 9.500  |         |
| AGUARDIENTE  | 5.900  | 39.000  |
| RON MEDELLÍN | 6.900  | 43.000  |
| BUCHANAN'S   | 17.500 |         |
| OLD PARR     | 17.000 | 153.000 |
| BAILEYS      | 12.900 |         |

## VINOS JP CHENET

- |                | Pibas  |
|----------------|--------|
| MERLOT         | 20.900 |
| SPARKLING ROSE | 27.500 |
| SPARKLING BRUT | 23.500 |
| CABERNET SYRAH | 20.900 |

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación

\*Las fotos son ilustrativas



# ENTRADAS

**PATACONES CON HOGAO Y GUACAMOLE** (6 Unidades) 10.900

**YUQUITAS FRITAS** 6.900 (6 Unidades) **N**

**EMPANADAS DE LA CASA** (6 Unidades)

Empanadas envueltas en crujiente masa de trigo, rellenas de pollo ahumado y papa, servidas con dip de ají rocoto. 9.500

**PAPAS A LA FRANCESA O RÚSTICAS** 6.900

**AREPAS TRÍO** **N**

Arepas mini de tres sabores diferentes (cañón con hogao, pepita y chicharroncitos en frijól refrito con sour cream). **NUEVO**  
Puedes cambiar la base de arepas por patacones. 20.500

**CANASTICAS J&C DELICIAS** **N**

Canasticas de plátano crujiente rellenas de atún, pollo desmechado con piña, chicharroncitos en frijól refrito, carne desmechada y sour cream, acompañados de nuestro dip de ají rocoto. 17.500

**AROS DE CEBOLLA** (8 Unidades) 7.500

**CREMA DE AUYAMA** 8.900 **N**

**SOPA DEL DÍA** 8.500 **N**

**ENSALADA DE LA CASA** **N**

Lechuga, tomate cherry, cebolla morada, maíz tierno, zanahoria y aderezo a elección. 2.500

**MAICITOS GRATINADOS** **N**

Receta tradicional de J&C Delicias con maíz tierno, salsa bechamel con queso mozzarella y parmesano. 10.500

**SALCHIPAPAS** **N**

Salchicha jumbo picada en trocitos, acompañada de nuestras deliciosas papas a la francesa. 10.900

Producto nuevo **N**

Acompaña tus entradas con el inigualable sabor de **BBC**

**J&C**  
delicias  
Desde 1980

Acompaña tus arepas favoritas con 

\*Las fotos son ilustrativas

\*Las fotos son ilustrativas

## Las Arepas de J&C

La tradición no es más que un esbozo de nostalgia, una oda a las costumbres más arraigadas de lo que nos determina como "Antioqueños". Cada vez que llevamos nuestros platos a tu mesa te entregamos lo más puro del aire fresco de nuestras montañas, la experiencia y sabiduría de nuestros ancestros y el sabor con el que creciste a la par que disfrutabas de las enseñanzas de tus abuelos y padres. ¡Todos somos parte de las mismas raíces, somos hijos de esta hermosa tierra bendecida con el clamor de la libertad y perseverancia de todos sus habitantes!

*La vida es como una Arepa...  
Sabe a lo que uno le ponga.*

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación

# AREPAS TRADICIONALES

### PEPITA

Mozzarella, guacamole, chorizo y maíz tierno.

Junior: 19.500 Regular: 24.900

### MAFALDA

Quesito, pollo con salsa, jamón y piña.

Junior: 20.500 Regular: 25.500

### ANTIOQUEÑA

Guacamole, frijoles, chicharrón y chorizo.

Junior: 21.900 Regular: 25.900

### CAÑÓN CON HOGAO

Junior: 20.500 Regular: 25.900

### SNOOPY

Quesito, piña, jamón y camarones en salsa rosada.

Junior: 24.900 Regular: 30.900

### DESMECHADA

Carne desmechada con hogao, queso rallado y tomate.

Junior: 20.500 Regular: 25.900

### MARINERA

Queso, atún con salsa, tomate, jamón y camarones en salsa rosada.

Junior: 25.900 Regular: 30.900

### CAÑÓN CON CEBOLLA CAMELIZADA

Junior: 20.500 Regular: 25.900

### POLLO CON CHAMPIÑONES

Pollo desmenuzado con champiñones, salsa bechamel y mayonesa.

Junior: 20.500 Regular: 25.900

### POLLO, TOCINETA Y QUESO

Pollo desmenuzado, tocineta y queso con salsa bechamel y mayonesa.

Junior: 20.500 Regular: 25.900

### CAÑÓN CON CAMARONES EN SALSA ROSADA

Junior: 23.900 Regular: 30.900

### PECHUGA DE POLLO, TOCINETA Y PIÑA

Junior: 23.500 Regular: 28.900

### CAÑÓN CON CHAMPIÑONES

Junior: 22.500 Regular: 27.900

### CAÑÓN CON SALSA DE FRUTAS

Junior: 21.500 Regular: 26.900

### QUESADILLA

Guacamole, frijol refrito, lechuga, tomate, fajitas de pollo a la plancha, mozzarella rallado y sour cream.

Junior: 22.900 Regular: 28.500

PRUEBA NUESTRAS  
AREPAS COMBINADAS



# AREPAS GOURMET

\*Las fotos son ilustrativas



## ORIENTAL CON FAJITAS DE RES

Verduras stir-fry, brócoli, zucchini, champiñones, cebolla y pimentón con salsa teriyaki, cubiertos con fajitas de res.

Junior: 23.500 Regular: 29.500

## ORIENTAL CON FAJITAS DE CERDO

Verduras stir-fry, brócoli, zucchini, champiñones, cebolla y pimentón con salsa teriyaki, cubiertos con fajitas de cerdo.

Junior: 23.500 Regular: 29.500

## ORIENTAL CON FAJITAS DE POLLO

Verduras stir-fry, brócoli, zucchini, champiñones, cebolla y pimentón con salsa teriyaki, cubiertos con fajitas de pollo.

Junior: 23.500 Regular: 29.500

## MAR Y TIERRA PERÚ

Trocitos de pollo, cerdo, calamar y camarones en salsa a base de crema de leche, queso crema, ajo, cebolla, con un toque de tabasco y decorado con aguacate.

Junior: 25.900 Regular: 30.500

# AREPAS PREMIUM

## SOLOMO CON CAMARONES EN SALSA ROSADA

Junior: 28.900 Regular: 34.900

## SOLOMO CON CHAMPIÑONES Y TOCINETA

Junior: 26.500 Regular: 33.000

## ORIENTAL CON CAMARONES

Verduras stir-fry, brócoli, zucchini, champiñones, cebolla, pimentón en salsa teriyaki y camarones.

Junior: 25.900 Regular: 31.900

## SOLOMO CON CAMARONES AL AJILLO O CEVICHE

Junior: 28.900 Regular: 34.900

## CAMARONES CON SALSA ROSADA

Junior: 25.900 Regular: 31.900

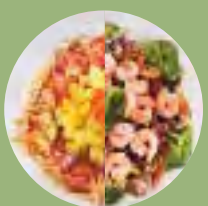
## CAÑÓN CON CAMARONES AL AJILLO O CEVICHE

Junior: 24.900 Regular: 30.900

\*Las fotos son ilustrativas



\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación



COMBINA TUS DOS SABORES FAVORITOS  
No se cobra recargo, solo pagas la arepa de mayor valor

## Complementa tus sabores favoritos con nuestras adiciones

- Tomate o pimentón picado 2.500
- Cebolla caramelizada 3.900
- Piña en trocitos 3.900
- Brócoli 4.500
- Guacamole 4.900
- Queso Mozzarella o queso amarillo fundido 4.900
- Hogao (salsa criolla) 3.900
- Tocineta o jamón 4.900
- Quesito, queso mozzarella tajado o queso fundido tajado 4.900
- Maíz tierno 4.900
- Queso parmesano 5.200
- Aguacate 5.200
- Chicharrón o chorizo 7.200
- Atún con salsa 7.900
- Champiñón con aliño 6.900
- Gratinado de producto (Mozzarella y parmesano fundidos) 7.900
- Pollo con salsa 8.500
- Fajitas de pollo o de cerdo 9.900
- Fajita de solomo 11.900
- Camarones (ajillo o ceviche) 12.500
- Camarón en salsa rosada 12.500

\*Las fotos son ilustrativas



“Nunca olvidamos nuestra historia, de la cual has sido partícipe desde los inicios, por ello, queremos ofrecerte la posibilidad de disfrutar nuevamente los sabores de nuestras arepas más antiguas”. ¿Recuerdas la arepa caneca? Esta y otras arepas que están en tu memoria puedes volver a disfrutarlas con **“Arma tu Arepa”**.

### - AREPA CANECA

Queso, tocineta y jamón.

### - CHAMPIQUESO

Champiñones, queso y maíz tierno.

### - FAJITAS CON QUESO

Fajitas de carne, mozzarella rallado, pimentones rojo y verde, cebolla y champiñones.

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación

# DELICIAS MIXTAS

*Arma tu plato como quieras*



\*Las fotos son ilustrativas

## SELECCIONA TUS INGREDIENTES FAVORITOS

### PROTEÍNAS

#### SOLOMO

Pídelo a la plancha. **25.900**

#### CAÑÓN TENTACIÓN

Cortes de cañón glaseado en reducción de salsa agridulce y teriyaki. **23.500**

#### CAÑÓN A LA PLANCHA

Filete de cañón marinado. **21.500**

#### DELICIA DE POLLO

Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella, tocineta, pimentones asados y albahaca, sobre un espejo de salsa napolitana. **23.500**

#### PECHUGA DE POLLO

Filete de pechuga a la plancha marinado. **21.500**

#### SALMÓN

Salmón a la parrilla con teriyaki y sal pimienta. **30.900**

### ACOMPAÑAMIENTOS

(Escoge una opción)

#### PAPAS

A la francesa, rústicas o puré.

#### PASTA

Larga o corta.

### SALSAS PARA TU PASTA

#### BOLOGNESA

#### NAPOLITANA

#### ALFREDO

#### RAGÚ

### ENSALADAS

#### ENSALADA DE LA CASA

Lechuga, tomate cherry, cebolla morada, maíz tierno, zanahoria, aderezo a elección.

#### ENSALADA TRADICIONAL

Brócoli con maíz.

*¡Escoge una proteína, un acompañante y una ensalada como más te guste!*

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación

\*Las fotos son ilustrativas



# PASTAS

## Tradicionales

FETTUCCINE CARBONARA CON TOCINETA Y JAMÓN 22.500

FETTUCCINE ALFREDO CON POLLO Y BRÓCOLI 25.900

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA 22.900

FETTUCCINE ALFREDO CON SALMÓN 32.900

### PENNE CARMELA

Trozos de pechuga asada, champiñón crimini, albahaca, cebolla caramelizada, crema de leche, vino, parmesano y teriyaki. 27.900

FETTUCCINE MAR Y TIERRA PERÚ 27.900 **N**

LASAGNA DE POLLO 24.900

LASAGNA DE POLLO CON CHAMPIÑONES 24.900

LASAGNA BOLOGNESA 23.900

PASTA PRIMAVERA 20.500 **N**

SPAGUETTI CAMARÓN 26.900 **N**



\*Las fotos son ilustrativas

*Nuevo*

## Prueba nuestra nueva pasta ...

\*Las fotos son ilustrativas

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación





# NUESTRA TRADICIÓN

“En cada una de nuestras recetas, en cada uno de nuestros restaurantes y en todos y cada uno de nuestros colaboradores, podrás encontrar esa pequeña chispa que detona el amor por nuestras raíces, el orgullo de todo lo que nos representa como antioqueños y el compromiso que ponemos en todo lo que hacemos, es por ello, que queremos hacer un pequeño homenaje a esas raíces que nos definen como lo que somos, resaltando esos platos que nos llevan a revivir los mejores momentos culinarios que de alguna u otra manera hacen parte de nuestro ADN, de la memoria de sabor de nuestra tierra.



## CAZUELA DE FRIJOLES

Frijoles antioqueños, carne desmechada, cubitos de plátano maduro, chicharrones, ripio de papa, aguacate, acompañada de arepa. 20.500



## AREPA ANTIOQUEÑA

Guacamole, frijoles, chicharrón y chorizo.

Junior: 21.900 Regular: 25.900



## PATACONES TRÍO

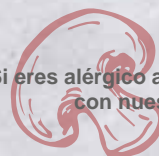
Tres patacones con tres sabores diferentes (cañón con hogao, pepita y chicharroncitos en fríjol refrito con sour cream). 20.500

## FILETE DE PESCADO BLANCO

Opción 1: filete de pescado blanco gratinado en salsa bechamel, acompañado de papas a la francesa y vegetales. (Brócoli y maíz tierno) 24.900

Opción 2: filete de pescado blanco gratinado en salsa ragú con camarones, acompañado de patacones y ensalada de vegetales frescos con vinagreta italiana. 33.000

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación



\*Las fotos son ilustrativas



Acompáñala con el sabor 

# HAMBURGUESAS

*Escoge entre papas a la Francesa o Rústicas*

## HAMBURGUESA HAWAIANA

Piña, tocineta, jamón, queso y salsa de frutas, pídelo con carne de res o filete de pechuga **21.900**

## HAMBURGUESA DOBLE CARNE, DOBLE QUESO, DOBLE TOCINETA

Elígela con carne de res o filete de pechuga.

- Mixta (Res y Pollo) **24.900**

- Pollo: **24.900**

- Res: **25.900**

## HAMBURGUESA ESPECIAL

Queso y tocineta. Pídelo con carne de res o filete de pechuga. **17.500**

## HAMBURGUESA DE CHAMPIÑONES N

Elígela con carne de res o filete de pechuga, champiñones, jamón, queso, tocineta y lechuga. **21.900**

N Producto nuevo

# SÁNDUCHES

## SÁNDUCHE GRATINADO

Bañado en salsa ragú (salsa a base de tomates con un toque de crema de leche). Pídelo como más te guste: pollo, atún o jamón. Acompañado de lechuga, zanahoria, rodaja de tomate y aderezo. **23.900**

## SÁNDUCHE CON CHAMPIÑONES

Salsa de champiñones en base bechamel. Pídelo como más te guste: pollo o jamón (el de atún no se vende con champiñones) acompañado de lechuga, zanahoria, rodaja de tomate y aderezo. **23.900**

*\*Puedes cambiar tu ensalada por la ensalada César (Por 2.000 adicionales).*

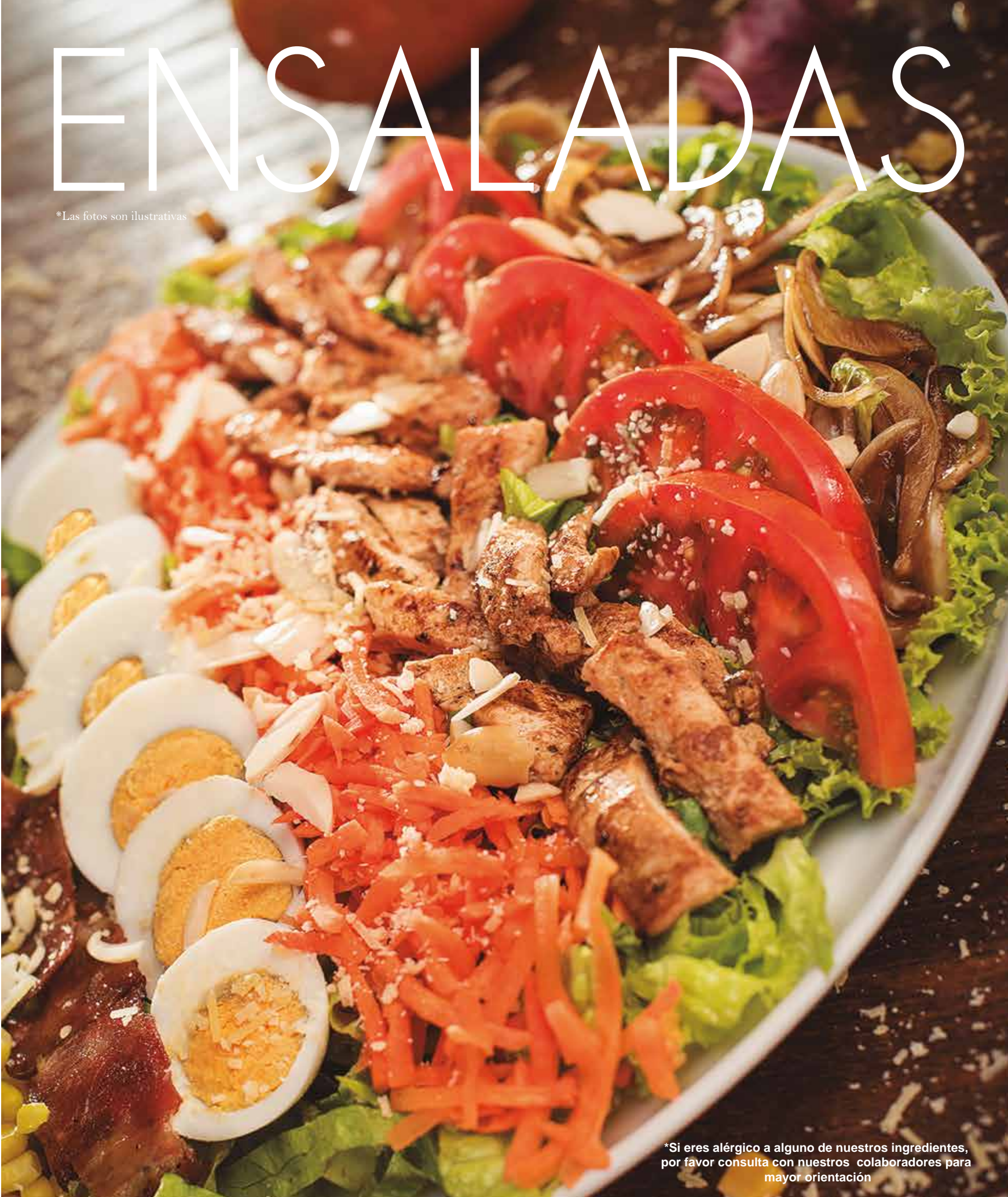
\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación

\*Las fotos son ilustrativas



# ENSALADAS

\*Las fotos son ilustrativas



\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación

## ENSALADA J&C

La tradición también es sinónimo de salud, conoce nuestra nueva ensalada a base de lechuga, maíz tierno, pollo, tocineta, zanahoria rallada, huevo duro, tomate, cebollas caramelizadas y queso. **21.900**

## ENSALADA DEL CHEF

Trozos de pollo, tocineta, lechugas, tomate cherry, aguacate y queso. **24.900**

## ENSALADA CÉSAR

Lechuga, crutones, parmesano y aderezo César.

- POLLO: 23.900 SALMÓN: 29.900

¡DISFRUTA NUESTRAS DELICIOSAS ENSALADAS!

# MENÚ VERDE

ESPECIAL PARA VEGETARIANOS

“Sabemos que te encantan los productos de J&C, es por ello que hemos preparado especialmente para ti una selección de algunos de nuestros platos más populares pero adaptados a tu estilo de vida y alimentación, pensando 100% en tu salud. ¡Porque comer saludable también es sinónimo de comer delicioso, te invitamos a probar nuestro nuevo menú verde!”



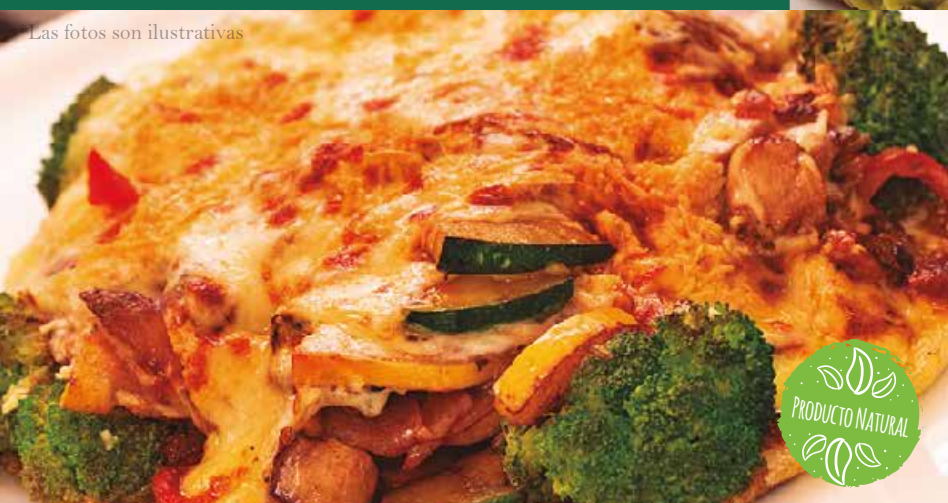
## Pasta Primavera

Deliciosa receta verde compuesta de pasta fettuccine, zanahoria rallada, zucchini, cebolla, pasta de ajo J&C, pimentón, apio, maíz tierno, champiñones, con un toque de albahaca, crema de leche y salsa bechamel. 20.500



## Arepa Quesadilla Vegetariana

Una rica mezcla de guacamole sobre una cama de frijón refrito, acompañado de lechuga, tomate, una delicada capa de crema agria, maicitos y queso mozzarella. 16.000



## Arepa Oriental Gratinada Vegetariana

Mix de verdura al mejor estilo oriental, (brócoli, cebolla, pimentón, zucchini, champiñón) bañados con salsa teriyaki y gratinado con queso mozzarella. 16.000



## Penne Carmela Vegetariano

Con el sabor que nos da la mezcla de cebolla caramelizada, champiñones, albahaca, queso parmesano y aromatizado con vino. 21.900



\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación

# Helados

\*Las fotos son ilustrativas



## Sundaes

Creemos helado de vainilla Popsy acompañado de las más ricas salsas: frutos rojos, caramelo o chocolate, y crema chantilly. 9.900

## Copa de Frutos Silvestres

Sobre el sabor único e intenso de nuestra salsa de frutos rojos, helado de vainilla y frutos del bosque Popsy, con un toque de salsa de chocolate y chantilly. 8.900

## Copa Macadamia

Exquisito caramelo, helado de macadamia Popsy acompañado de salsa de chocolate, decorada con crema chantilly y viruta de chokolatina y maní. 6.500

## Copa Delicia Light

Un saludable y ligero helado de frutos del bosque light acompañado de fresas frescas en una base de salsa de mora light. 5.900

# Cafés



\*Las fotos son ilustrativas

## Café Helado

- Mokaccino Frío 14.500
- Mokaccino con Licor 16.000
- Café Helado con Licor 16.000
- Café Helado con Baileys 13.500

## Café Caliente

- Cappuccino 5.900
- Café Colombiano 2.000
- Espresso 2.500
- Espresso Macchiato 3.000
- Cappuccino con Licor de Café 6.900
- Cappuccino con Baileys 7.900
- Cappuccino con Caramelo y Chantilly 6.500
- Café con Leche 4.000

## Otras Bebidas

- Miló 6.500
- Chocolate 5.900
- Té de Frutas 1.900

# Malteadas

\*Las fotos son ilustrativas



## Especiales

- 12.500
- Macadamia.
  - Frutos del Bosque.
  - Frutos del Bosque Light.

## Tropicales

- 11.500
- Mora
  - Mango
  - Maracuyá (Elaboradas con Pulpa de Fruta y Helado de Vainilla)

## Tradicional

- 10.500
- Vainilla
  - Chocolate
  - Café
  - Arequipe

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación



# Postres

\*Las fotos son ilustrativas



## Torta de Chocolate

La tradicional torta de Chocolate J&C, con una exquisita fusión de cacao puro que se funde en su interior, con cobertura de ganache de chocolate semi amargo.

Con Helado: 13.900 Sin Helado 8.900

\*Las fotos son ilustrativas



## Cheesecake de Mora

Tradicional Torta de queso americana cubierto de coulis de mora. 6.900

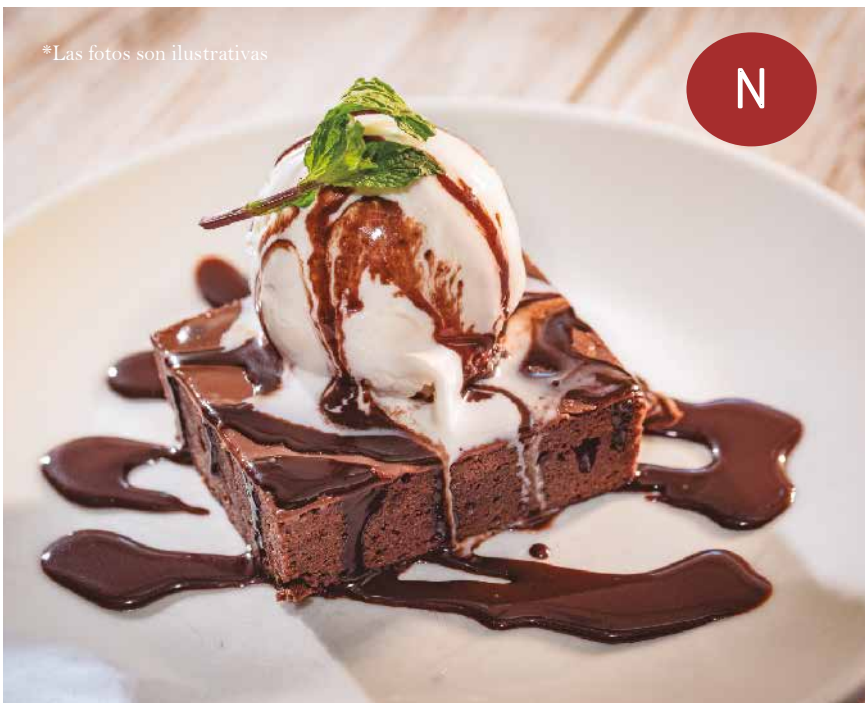
\*Las fotos son ilustrativas



## Torta de Zanahoria

Nueva y deliciosa torta de Zanahoria de J&C, con glaseado con chocolate blanco y nueces. ¡Una saludable y nutritiva opción para disfrutar! 6.900

\*Las fotos son ilustrativas



## Brownie de Chocolate

Delicioso brownie de chocolate con helado y salsa de chocolate. 8.900

**N** Producto nuevo

\*Si eres alérgico a alguno de nuestros ingredientes, por favor consulta con nuestros colaboradores para mayor orientación