



Salarrio

RESTAURANTE - BAR

@salarrio_de_zipa

“Único horno de sal vigente desde 1939”

Only salt Furnace in force since 1939

Conozca la historia de los hornos de sal de Zipaquirá.

Learn about the history Of the Zipaquira salt ovens

Zipaquirá - Colombia

Calle 1 # 9 -79



Conoce nuestros espacios

Explore Our Spaces

Zipaquirá, Colombia



Bebidas Frías

Cold Drinks

Piña Colada <i>Pina Colada</i>	\$13.700
Limonada Natural <i>Natural Lemonade</i>	\$10.500
Limonada Coco <i>Coconut Lemonade</i>	\$13.900
Limonada Cerezada <i>Cherry Lemonade</i>	\$12.600
Limonada Hierbabuena <i>Peppermint Lemonade</i>	\$11.600

Jarra de Limonada

Cerezada
Panela
Hierbabuena
\$58.000

Jarra de Limonada

Natural
\$47.500

Cervezas Importadas

Imported Beer



\$15.000



\$15.000
DRAFT



\$15.000



\$11.000

Sodas Frutales

Fruit Sodas

Schweppes

Romero - Albahaca

Rosemary - Basil

Pera - Vainilla

Pear Vanilla

Chile - Tamarindo

Chili - Tamarind

Frutos Rojos

Red Berries

Frutos Amarillos

Yellow Fruits

Passion Le Fruit

Passion Fruit

Lulo

Lulo

\$22.000

Cervezas Nacionales

National Beer



\$9.500



\$11.000



\$9.500

Costeñita: \$7.500



MONSTER \$15.000

RedBull \$15.000



Menú Bar

Bar - Menu

Jugos Naturales

Natural Juices

Guanábana
Soursop

Mango
Mango

Maracuyá
Passion Fruit

Lulo
Lulo

Mora
Berry

Fresa
Strawberry

Agua
Water

\$11.500

Leche
Milk

\$14.900

Jugo de Naranja
Orange Juice

\$11.500

Jugo de Mandarina
Tangerine Juice

\$11.500

Refajo

Beer mixed with soda

Vaso
Glass of Refajo

\$11.550

Media Jarra
Half Pitcher of Refajo

\$31.500

Jarra
Pitcher of Refajo

\$52.000

Gaseosas Sodas

Soft Drinks

Coca Cola

Coca Cola

Coca Cola Zero.

Coca Cola Zero

Agua Manantial

Manantial Water

Agua Manantial con gas

Sparkling Water

Soda Schweppes.

Club Soda

Tónica Schweppes.

Tonic Water

Ginger Schweppes.

Ginger

\$9.500

Coca-Cola
\$9.500

Vaso de Guarapo

\$9.500

Botella de Guarapo

\$62.000

Fermento de Piña, Naranja, Maracuyá y Panela

Pineapple, Orange, Passion Fruit & Panela Ferment



COCTELES

Cocktails



Menú Bar

Bar - Menu

Melao \$45.000

Panela syrup

Aguardiente | Limón | Salvia con Panela y Whiskey | Ahumado de Jack Daniel's
Aguardiente | Lime | Sage infused with Panela & Whiskey | Jack Daniel's smoked finish

Minero \$45.000

Miner

Tequila | Fermentado de piña | Limón | Sal vigua
Tequila | Pineapple Ferment | Lime | Vigua Salt

Pedro Moreno \$45.000

Pedro Moreno

Tequila | Sirope canela y azúcar morena | Limón | Sal morena.
Tequila | Cinnamon Syrup & Brown Sugar | Lime | Brown Salt

Sal Vigua \$45.000

Vigua Salt

Tequila | Carbon activado | Limón | Sal vigua Azucarada | Sirope frutos rojos
Tequila | Activated Charcoal | Lime | Sweetened Vigua Salt | Red Fruit Syrup

Tamarindo Mule \$45.000

Tamarindo Mule

Tamarindo Picante | Syrup Tamarindo | Limón | Soda | Hierbabuena
Spicy Tamarind | Tamarind Syrup | Lime | Soda | Mint

Copa de Vino Caliente \$35.000

Hot mulled wine

Vino Tinto | Triple Sec | Syrup | Clavos | Canela | Naranja
Red Wine | Triple Sec | Syrup | Cloves | Cinnamon

Margarita \$41.000

Margarita

Tequila | Limon | Triple Sec
Tequila | Lime | Triple Sec

Gin & Tonic's \$42.000

Gin Tonic

Romero / Albahaca / Limón / Canela / Naranja / Manzana Verde / Pera Nacional / Pomelo / Agraz / Arándanos / Manzana verde / Anis estrellado / Clavos de olor / Uchuva / Fresas / Maracuya

Escoge dos Toppings de tu preferencia...

Rosemary / Basil / Lime / Cinnamon / Orange / Green Apple / National Pear / Grapefruit / Sour Cherry / Blueberries / Green Apple / Star Anise / Cloves / Gooseberry / Strawberries / Passion Fruit
Choose two toppings of your preference...

Mojito \$37.800

Mojito

Ron | Menta | Limón | Soda
Sabores: Clásico - Arándanos - Maracuyá - Uchuva - Fresa
Rum | Mint | Lime | Soda
Flavors: Classic - Blueberry - Passion Fruit - Gooseberry - Strawberry

Dry Martini

Dry Martini

\$42.000

Ginebra | Vermut | Angostura | Aceitunas

Gin | Vermouth | Angostura Bitters | Olives

Negroni \$44.000

Negroni

Ginebra | Vermut rojo | Campari
Gin | Red Vermouth | Campari

Penicillin \$44.000

Penicillin

Whisky | Limon | Jengibre
Whiskey | Lime | Ginger

Aperol \$42.000

Aperol

Vino Espumoso | Aperol | Naranja
Sparkling Wine | Aperol Spritz | Orange

Moscow Mule \$42.000

Moscow Mule

Vodka | Jengibre | Limón
Vodka | Ginger | Lime

Tinto de Verano \$37.000

Tinto de Verano

Triple Sec | Naranja | Soda | Sirope
Triple Sec | Orange | Soda | Syrup

Piña Colada \$40.000

Piña Colada

Triple Sec | Piña | Ron
Triple Sec | Pineapple | Ron

Corona Sunrise \$35.000

Piña Colada

Cerveza Corona | Aperol Spritz | Sal Tajín | Tequila | Jugo de Naranja

Sangría de la Casa

House Sangria

Vino Tinto o Vino Blanco | Triple Sec
Naranja | Fruta Mix | Sirope.

Red Wine or White Wine | Orange Triple Sec
| Mixed Fruits | Syrup

Copa: \$35.000

Glass of Sangria

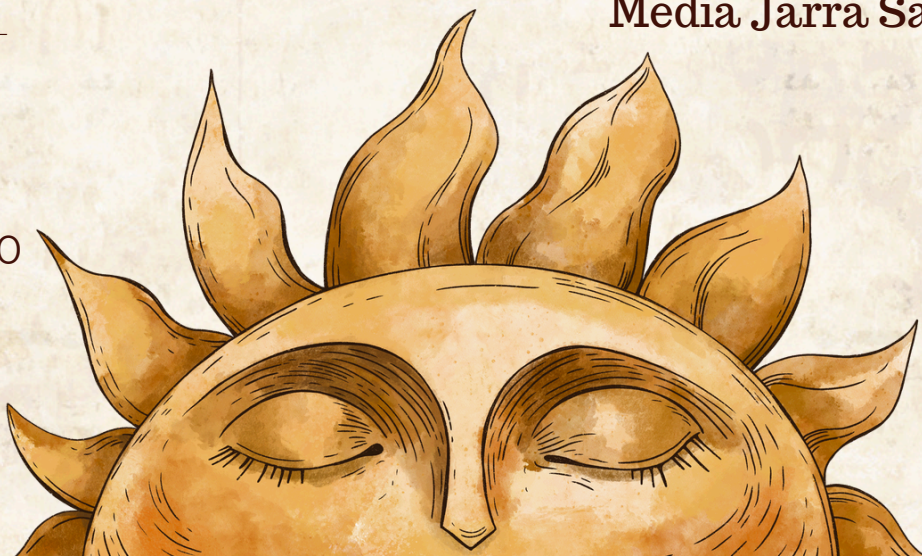
Media Jarra Sangría: \$85.000

Jarra: \$160.000

Pitcher of Sangria

Carajillo 43

\$31.500



LICORES



Aguardiente

	Botella	Media	Trago
Antioqueño Azul	\$170.000	\$100.000	\$20.000
Antioqueño Verde			
Aguardiente Amarillo	\$170.000	\$100.000	\$20.000

Whisky

	Botella	Trago
Bourbon Bulleit	\$ 383.000	\$ 38.850
Old Parr BOT	\$ 346.000	\$ 38.850
Old Parr 1/2	\$ 199.500	
Buchanan's Deluxe BOT	\$ 378.000	\$ 38.850
Buchanan's Deluxe 1/2	\$ 215.300	
Buchanan's 18 BOT	\$ 724.500	\$ 72.450
Buchanan's Two SOUL S	\$ 477.750	\$ 47.250
Jack Daniels BOT	\$ 325.500	\$ 32.550
Sello Negro BOT	\$ 346.500	\$ 35.700
Sello negro 1/2	\$ 179.550	
Sello Rojo Bot	\$ 183.750	\$ 19.950
Sello Rojo 1/2	\$ 105.000	

Ron

	Unidad	Trago
Ron Viejo Caldas	\$ 178.500	\$18.900
Ron Viejo Caldas 1/2	\$ 94.500	
Ron Medellin 8 años	\$ 210.000	\$22.050
Ron Medellin Dorado Bot	\$ 157.500	\$18.000
Ron Medellin Dorado 1/2	\$ 73.500	
Zacapa 23 Centenario	\$ 609.000	\$68.250
Ron Havana Club	\$ 189.000	\$26.250
Ron Barcardi Carta Blanca	\$ 147.000	\$22.050
Ron Gobernador	\$ 577.500	\$58.000

Tequila

	Unidad	Trago
Jimador Reposado BOT	\$ 252.000	\$ 27.300
Jimador Silver BOT	\$ 252.000	
Patrón Añejo	\$ 630.000	\$ 65.100
Patrón Silver	\$ 472.500	\$ 49.000
1800 Silver	\$ 441.000	\$ 49.350
1800 Cristalino	\$ 514.500	\$ 52.000
1800 Reposado	\$ 588.000	\$ 59.000
Tequila Centenario Añejo	\$ 325.500	\$ 36.750
Tequila Centenario Silver	\$ 252.000	\$ 34.650
Tequila Reposado Dobel Diamante	\$ 651.000	\$ 66.000
Jose Cuervo Tradicional Reposado	\$ 304.500	\$ 36.750
Jose Cuervo Reposado Especial	\$ 220.500	\$ 26.250
Jose Cuervo reposado 1/2	\$ 157.500	



LICORES

Liquors



Menú Bar

Bar - Menu

Ginebra

	Unidad	Trago
Gordons Blanca	\$ 197.400	\$ 21.000
Bombay Dry (Azulita)	\$ 283.500	\$ 30.450
Hendricks	\$ 525.000	\$ 54.600
Hendricks 1/2	\$ 304.500	
Tanqueray	\$ 346.500	\$ 36.750

Vodka

	Unidad	Media	Trago
Ketel One	\$388.500		\$ 40.950
Absolut Botella	\$241.500		\$ 25.200
Smirnoff	\$208.950		\$ 22.050
Smirnoff Lulo	\$208.950	\$115.500	\$ 22.050
Smirnoff Tamarindo	\$208.950		\$ 22.050

Mezcal

	Unidad	Trago
400 Conejos	\$ 493.500	\$ 51.450

Cognac

	Unidad	Trago
Hennessy BOT	\$ 546.000	\$ 55.650

Aperitivo

Aperitif	Trago
Campari	\$ 39.900
Vermouth Rosso	\$ 34.650
Aperol	\$ 39.900

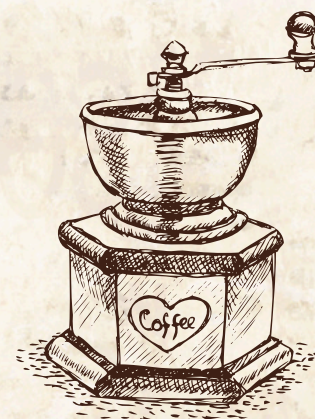
Digestivos

Digestive	Botella	Trago
Cointreau		\$ 38.850
Jaggermeister	\$ 268.800	\$ 28.350
Licor 43		\$ 28.350
Baileys		\$ 31.500
Amaretto		\$ 17.850



CAFÉS

Coffee	
Expreso Machiato Espresso	\$6.900
Americano Americano	\$7.500
Latte / Cappuccino Moccacino Late / Cappuccino / Moccacino	\$9.500
Infusión Te verde Te negro Infusión Tropical o Del Bosque Infusion Green Tea Black Tea	\$8.500
Te Chai Chocolate Milo caliente o Frio Chai Tea / Hot Chocolate / Milo (Hot or Cold)	\$10.500
Canelazo Carajillo Canelazo / Carajillo	\$12.500
Carajillo + Licor 43	\$31.500
Expreso Doble Double Espresso	\$13.000
Adición Baileys	\$31.500
Adición Amaretto	\$17.850
Afogatto Helado Espresso y Chocolate	\$15.000





Menú Vinos

Wine Menu

Vino Tinto

Red Wine

Concha y Toro Reservado Cabernet Sauvignon
Concha y Toro Reservado Merlot
Santa Rita 120 Merlot

Botella
Bottle

\$ 92.500

\$ 92.500

\$ 152.250

Copa

Glass of wine

\$ 25.000

\$ 25.000

\$ 30.000

Vino Blanco

White Wine

Concha y Toro Reservado Sauvignon Blanc
Santa Rita 120 Sauvignon Blanc

Botella
Bottle

\$ 93.500

\$ 152.250

Copa

Glass of wine

\$ 25.000

\$ 30.000

Vino Espumoso

Sparkling Wine

Espumoso de la Casa
J.P. Chenet ICE ROSADO
Santa Rita 120 Rosé

Botella
Bottle

\$85.000

\$200.000

\$152.250

Wine
not?



Celebramos Tus Eventos

We Celebrate Your Events

+57 (312) 573-9939

Cumpleaños

Birthdays

Bienvenidas

Welcome Parties

Matrimonios

Weddings

Desayunos

Breakfast

Congresos

Conferences

Reuniones

Meetings

Fiestas Corporativas

Corporate Parties

Celebramos todo tipo de eventos.

From intimate gatherings to grand celebrations, we offer personalized services for every occasion, ensuring your event is memorable and unique.

Zipaquirá – Colombia



Único horno de sal vigente desde 1939



Salarío

RESTAURANTE - BAR

ENTRADAS

Starters



CHICHARRÓN CARNUDO

Chunky Pork Belly (Chicharrón Carnudo)

Chicharrón bajo en grasa, crocante acompañado de yuca cocida, limón, ají, hogao y suero.
Low-fat crispy pork belly, served with boiled yuca, lime, and coastal cheese sauce

\$51.450

CHICHARRONES SALARIO

Pork Rinds Salario

En cama de guacamole rústico, con arepa plana, pico de gallo y limón.
On a bed of rustic guacamole, with flat arepa, pico de gallo, and lime.

\$34.500

CACEROLA NATIVA

Native Casserole (Cacerola Nativa)

Chips nativos de la región acompañados de guacamole rústico
Native chips from the region, served with rustic guacamole.

\$17.850

AREPA DE CHÓCLO

Yellow Corn Arepa

Con Queso y Suero costeño.

With Cheese and Coastal Cheese Sauce (Suero Costeño)

\$23.100

CANASTA DE PATACONES x 4 UNDS

Tostones Basket

Con Hogao Criollo

With Creole Hogao Sauce

\$24.100

CANASTA X 4 EMPANADAS

Basket of 4 Empanadas

Escoja entre Pollo, Carne o Queso con limón y ají de la casa.

Choose from Chicken, Beef, Cheese with Potato, served with house-made lemon salsa and hot sauce.

\$24.100

PLÁTANO MADURO

Sweet Plantain (Plátano Maduro)

Con jalea de guayaba, queso fundido y crema batida.

With Guava Jelly, Melted Cheese, and Whipped Cream

\$23.100

SARTENADA

Sartenada

Morcilla, chorizo, longaniza, arepa paisa, ají de la casa y limón.

Blood and Rice Sausage "Burgos Type", Chorizo, Longaniza, Paise Arepa, House Hot Sauce, and Lime

\$33.100

TRILOGÍA DE PATACONES

Plantain trilogy: With hogao, shredded beef, and guacamole.

Con hogao, carne desmechada y guacamole.

\$27.300

SOPAS Y GUISOS

Soups and Stews (Sopas y Guisos)

SANCOCHO TRIFÁSICO

Three-Meat Sancocho (Sancocho Trifásico)

Res, cerdo y pollo acompañado de arroz blanco, aguacate y Hogao.

Beef, Pork, and Chicken, served with white rice, avocado and Hogao

\$55.650

SOPA DE MONDONGO

Mondongo Soup (Sopa de Mondongo)

Acompañada de arroz blanco, aguacate y banano.

Served with white rice, avocado, and banana

\$41.500

AJIACO TÍPICO

Ajiaco Soup With Chicken

Acompañado de arroz blanco, aguacate, crema de leche y alcaparras.

Served with white rice, avocado, cream, and capers.

\$43.100

GUISO DE ARVEJA CON PATA DE RES

Pea Stew with Beef Shank (Guiso de Arveja con Pata de Res)

Acompañada de arroz blanco, ensalada fresca y chips de arracacha.

Served with white rice, fresh salad, and arracacha chips.

\$54.600



LOMO AL TRAPO

X330 GRS.

Lomo al Trapo

No se vaya de Salario sin probar el lomo al trapo,
preparado en horno de sal, una experiencia completa.

*Don't Leave Salario Without Trying the Lomo al Trapo
Prepared in a salt oven, a complete and unforgettable experience.*



Preparado en nuestros hornos de sal, acompañado de mantequilla con especias,
ensalada fresca de la casa, adicional podrás escoger entre chips de arracacha,
papas a la francesa ó papas criollas.

Prepared in our salt ovens, served with salad, and your choice of arracacha chips, French fries, or criolla potatoes

\$89.250

Disponible fines de semana
Available on weekends only.

*****Por su preparación sellada el termino de la carne es entre medio y 3/4*****

*****Due to the searing process, the meat is cooked medium to medium-well.*****

ENSALADAS

ENSALADA ORGÁNICA

Salads

Organic Salad (Ensalada Orgánica)

Fideos de zanahoria, lascas de remolacha, lechuga, tomates orgánicos, aguacate y almendras..
Carrot noodles, beetroot shavings, lettuce, organic tomatoes, avocado, and almonds.

ENSALADA COLOMBIANA

Colombian Salad

Tomate chonto, cebolla blanca, aguacate, lechuga, cilantro, Zanahoria y vinagreta de la casa.
Tomato, white onion, avocado, lettuce, cilantro, carrot, and house vinaigrette.



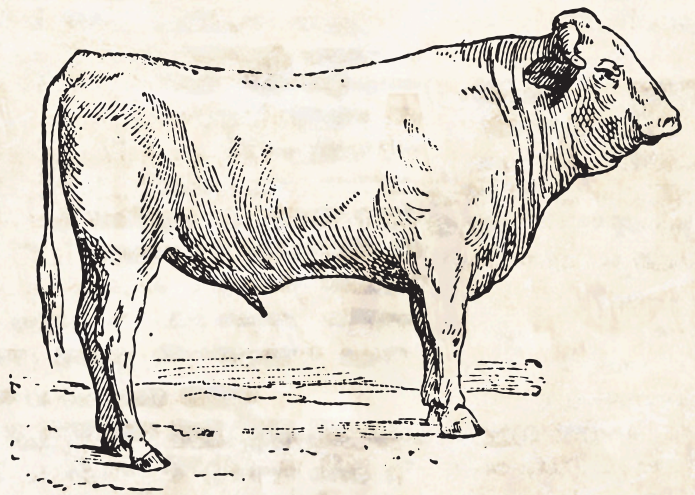
\$23.100

\$18.900



PARRILLA

Grill



HAMBURGUESA SALARIO

Salary Burger

Hecha en casa con carne de res y cerdo, BBQ de uchuva, fondue de queso vegetales y acompañamiento.

Homemade beef and pork patty, uchuva BBQ sauce, cheese fondue,, fresh vegetables, and your choice of side.

\$43.100

LOMO DE RES X 330 GRS.

Beef Tenderloin (Lomo de Res) x 330g

Con ensalada fresca y un acompañamiento. (Pídelo al vino o a la pimienta)

Served with fresh salad and your choice of side. (Available with red wine sauce or pepper sauce.)

\$84.000

BISTECK DE LOMO DE RES x 330 GRS. A CABALLO

Beef Tenderloin Steak "A Caballo"

Acompañado de arroz blanco, huevo frito, salsa criolla y acompañamiento.

Served with white rice, fried egg, colombian creole sauce and your choice of side

\$84.000

PUNTA DE ANCA DE RES X 330 GRS.

Top Sirloin Steak (Punta de Anca de Res) x 330g

Con ensalada fresca y un acompañamiento.

Served with fresh salad and your choice of side.

\$84.000

T-BONE X 400 GRS.

T-Bone Steak x 400g

Con ensalada fresca y un acompañamiento.

Served with fresh salad and your choice of side.

\$84.000

FILET MIGNON X 330 GRS.

Filet Mignon x 330 Grs

Bañado en salsa de champiñón con ensalada fresca y un acompañamiento.

Topped with mushroom sauce, served with fresh salad and your choice of side.

\$89.000

PECHUGA DE POLLO X 250 GRS.

Chicken Breast x 250g

Con ensalada fresca y un acompañamiento.

Served with fresh salad and your choice of side.

\$50.400

CHURRASCO X 330 GRS.

Churrasco Steak x 330g

Con ensalada fresca y un acompañamiento.

Served with fresh salad and your choice of side.

\$83.000

POLLO PARRILLA

Grilled Chicken

Medio Pollo con ensalada fresca y un acompañamiento.

Half chicken served with fresh salad and your choice of side.

\$63.000

PICADA SAL DE NOCHE

Salt Night Platter

Costillas de cerdo bañadas en BBQ de uchuva, chata de res, pechuga de pollo, morcilla, chorizo, papas criollas, salsas de la casa.

Pork ribs glazed with uchuva BBQ sauce, beef chata, chicken breast, blood sausage, chorizo, creole potatoes, and house-made sauces.

\$204.750

ASADO DE TIRA EN CHIMICHURRI x 500 GRS.

Short Ribs in Chimichurri x 500g

Con ensalada fresca y acompañamiento.

Served with fresh salad and your choice of side.

\$72.450

BIFE DE PALETA x 330 GRS.

Bife de Paleta X 330 Grs

Con ensalada fresca y papas a la francesa.

Served with fresh salad and your choice of side.

\$58.800

ACOMPÑAMIENTOS

Sides

Elige un (1) acompañamiento: Papa criolla, papa salada ó chips de arracacha.

Choose One (1) Side:

- Salted Potatoes
- Arracacha Chips



PLATOS FUERTES

Main Courses



ESTOFADO DE RES

Beef Stew (Estofado de Res)

Cola de Res y Murillo acompañado de arroz blanco y patacón.
Oxtail and beef shank, served with white rice and fried plantain (patacón).

\$66.200

SOBREBARRIGA CRIOLLA

Criollo Flank Steak (Sobrebarriga Criolla)

Acompañada de papas chalequeadas, arroz blanco, yuca, hogao y aguacate.
Served with smashed potatoes, white rice, yuca, hogao and avocado.

\$56.700

PIQUETE DE POLLO

Chicken Piquete (Piquete de Pollo)

Pierna pernil servida en hoja de plátano acompañado de papa, yuca, mazorca, platanitos en tentación, bañado en hogao y arroz pajarito.
Chicken leg quarter (pernil) served in banana leaf, accompanied by potato, cassava, corn on the cob, sweet plantains, topped with hogao, and pajarito rice.
Slow-cooked with uchuva BBQ sauce, served with side and salad.

\$54.600

COSTILLAS DE CERDO X 400 GRS

Pork Ribs (Costillas de Cerdo) x 400g

En cocción lenta, con BBQ de uchuva, acompañamiento y ensalada.
Served with yuca, potatoes in criolla sauce, and white rice.

\$59.850

LENGUA EN SALSA X 400 Grs

Beef Tongue in Sauce (Lengua en Salsa) x 400g

Acompañada de yuca, papa en salsa criolla y arroz blanco

\$57.750

HUESOS DE MARRANO X 700 gr.

PORK BONES X 700 gr.

Codo de Cerdo x 700grs en salsa criolla con arvejas acompañado de yuca, mazorca, papa y arroz.

\$65.100

RIEL DE COSTILLAS X 750 GRS.

Beef ribs glazed in lulo barbecue, slow-cooked for 12 hours, served with smashed potatoes in fine herb butter and salad.

Costilla de res laqueada en barbacoa de lulo, llevada a cocción lenta por 12 horas, acompañada de papas explotadas en mantequilla de finas hierbas y ensalada.

\$81.900

BANDEJA PAISA

Bandeja Paisa

Arroz blanco, frijol, aguacate, plátano maduro, carne molida, chicharrón, chorizo, morcilla, huevo frito.
White rice, beans, avocado, sweet plantain, ground beef, crispy pork belly, chorizo, blood sausage, and a fried egg.

\$57.750

MENÚ NIÑOS

Kids Menu

AJIAQUITO CON POLLO

Small Ajiaco with Chicken

Acompañado de arroz y aguacate.
Served with white rice and avocado.

\$26.250

SANCOCHITO DE RES

Small Beef Sancocho

Acompañado de arroz y aguacate.
Served with white rice and avocado.

\$29.400

PASTA ALFREDO DE POLLO

Chicken Alfredo Pasta

Acompañada de pan de la casa.
Served with house-made bread.

\$30.000

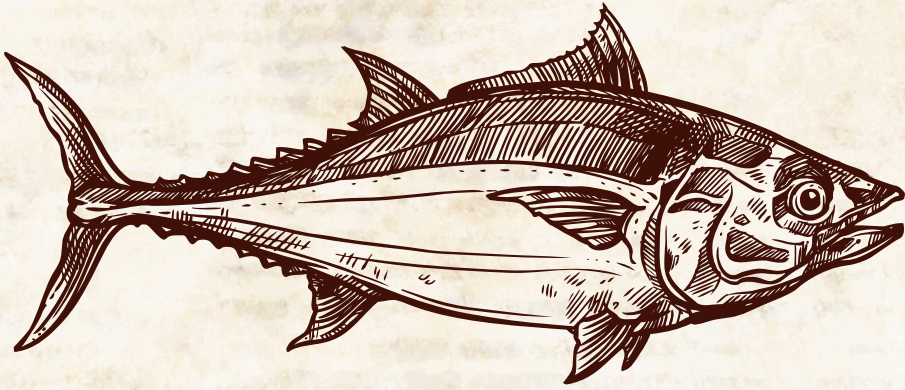
SOPITA DE AHUYAMA

Pumpkin Soup

Acompañada de chips de temporada.
Served with seasonal chips.

\$21.000





Menú Mar

Sea Food Menu

SALMÓN PARA JULIA x 250 GRS.

Salmon for Julia (Salmón para Julia) x 250g

Envuelto en hoja de plátano tipo fiambre campesino, acompañado de patacón, arroz y ensalada de la casa.

Wrapped in plantain leaf, served with patacon, rice and house salad.

\$72.450

MOJARRA FRITA x 500 GRS.

Fried Mojarra (Mojarra Frita) x 500g

Acompañada de yuca frita, patacón, arroz con coco y limón.

Served with fried yuca, patacón, coconut rice, and lime.

\$55.650

BAGRE EN SALSA x 400 GRS.

Catfish in Sauce (Bagre en Salsa) x 400g

Gratinado con queso, arroz blanco, yuca y papa en salsa criolla.

Gratinated with cheese, served with white rice, yuca, and potatoes in criolla sauce.

\$66.150

CAZUELA DE MARISCOS

Seafood casserole

Exquisita crema con los sabores de nuestras costas colombianas, preparada con camarones, conchas, pescado, pulpo salteado en vino blanco, arroz blanco o de coco y patacón.

\$63.000

TRUCHA SALARIO x 350 GRS.

Trout Salarío (Trucha Salarío)

A la plancha con ajillo, bañada en salsa Fumet acompañada de patacón y ensalada de la casa.

Grilled with garlic, finished with a fumet sauce, served with patacón and house salad.

\$61.950

VEGETARIANOS

Vegetarian Dishes

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Vegetarian Burger

Acompañada de papas a la francesa.

Served with fries.

\$40.950

RAVIOLIS DE AHUYAMA

Pumpkin Ravioli (Raviolis de Ahuyama)

En salsa bechamel con queso parmesano.

In Bechamel sauce, topped with Parmesan cheese.

\$52.500

RAVIOLIS DE ESPINACA

Spinach Ravioli (Raviolis de Espinaca)

En salsa bechamel con queso parmesano.

In bechamel sauce, topped with Parmesan cheese.

\$52.500



POSTRES

Desserts

CUAJADA CON MELAO

Cuajada con Melao

Bañada con melao de panela y cristales de sal del Himalaya.

Served with panela syrup (melao) and lemon salt crystals.

\$18.900

TORTA DE CHOCOLATE

Chocolate Cake

Con tierra de mango acompañada de helado de vainilla.

Served with vanilla ice cream.

\$22.050

TORTA DE ALMOJÁBANA

Torta de Almojábana

Acompañada de helado de vainilla.

Served with vanilla ice cream.

\$22.050

POSTRE DE NATAS

Postre de Natas

Tradicional postre colombiano con el sabor de la abuela.

Traditional Colombian dessert with the taste of grandma's kitchen.

\$19.500

LECHE ASADA

Leche Asada

Postre tradicional colombiano.

Traditional Colombian dessert.

\$18.900

HELADOS SAN JERÓNIMO

San Jeronimo Ice Cream

Tradicionales helados San Jerónimo

Traditional San Jerónimo Ice Cream.

\$11.550



CELEBRA CON NOSOTROS



+57 (312) 573-9939



Salario

RESTAURANTE - BAR

@salario_de_zipa

“Único horno de sal vigente desde 1939”

Only salt Furnace in force since 1939

Conozca la historia de los hornos de sal de Zipaquirá.

Learn about the history Of the Zipaquira salt ovens

Zipaquirá - Colombia