



# ME NÚ

---

## PESCADERÍA



## ENTRADAS

Tapas asiáticas ideales para compartir.

### WONTÓN DE CERDO

Cinco empanadas japonesas fritas a nuestro estilo, rellenas de cerdo y salsa agri dulce.

\$28.400

### SPRING ROLL DE POLLO

Rollitos vietnamitas rellenos de pollo y vegetales acompañados de salsa agri dulce.

\$28.400

### MARISCOS CROCANTES:

#### CAMARONES

\$32.400

#### LANGOSTINOS

Rebozados en quinua, acompañados de salsa agri dulce y mayonesa de aguacate.

\$39.900

## SOPAS

### CALABAZA Y LECHE DE COCO

Sutil crema de calabaza al horno, notas de jengibre y leche de coco.

\$20.000

### SOPA THAI

Camarones, leche de coco, limonaria, piña, papa y vegetales.

\$38.500

### CALDERETA DE MARISCOS

Inspirada en el pacífico colombiano, caldo de mariscos con ají dulce, achiote, cilantro y leche de coco, acompañada de arroz con coco y patacón.

\$52.500





## NUESTRA CEVICHERÍA

---

### CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO 🍴

\$33.200

Pulpo, camarones y calamar marinados en salsa tomatada con leche de tigre, ají rocoto, limón y cilantro.

### CEVICHE AL ESTILO PERUANO

\$31.500

Pescado blanco al estilo peruano, aderezado con jugo de limón, cebollas coloradas y cilantro.

### CEVICHE CARTAGENERO

\$33.000

Camarones en salsa tomatada con naranja, brandy, cebolla, pimentón.

### CEVICHE DE SALMÓN Y MANGO

\$32.800

Salmón marinado con notas cítricas, miel, morrones, cebolla, mango y cilantro.

### CEVICHE DE CAMARÓN Y KANIKAMA

\$32.500

Mango, camarón y palmitos de cangrejo kanikama aromatizado con mayonesa, toques de cilantro y cítricos.

### CEVICHE DEL CARIBE

\$36.000

Camarones, calamares y pulpo con crema agria, maduro frito, limón y cilantro.

### CERDICHE

\$32.000

Trozos de panceta de cerdo crocante, aderezado con jugo de limón, notas de suero costeño, sal gruesa y puré de papa.

Nuestros ceviches van acompañados con chips de la casa.

Ligeramente picante 🍴



## BARRA DE SUSHI

Makis a nuestro estilo, combinando preparaciones de sabores locales y del mundo (nueve piezas)

**PHILADELPHIA ROLL** \$39.300

Salmón, aguacate, pepino, queso crema, semillas de ajonjolí.

**PHILADELPHIA CRISPY** \$41.900

Salmón, aguacate, pepino, queso crema rebozado en panko y frito.

**OJO DE TIGRE** \$45.500

Atún rojo, salmón, palmito tempura, aguacate y salsa dinamita.

**ACEVICHADO ROLL** \$39.300

Langostinos crispy, aguacate y pescado fresco con salsa acevichada.

**CALIFORNIA ROLL** † \$34.300

Aguacate, palmito de cangrejo, pepino, mayonesa de aguacate y Sriracha.

**SPICY TUNA** † \$39.300

Atún rojo, mayonesa Sriracha, aguacate y ajonjolí picante.

**CARIBE ROLL** \$40.500

Piña, aguacate, crema de coco, plátano maduro, camarón y mayonesa de aguacate.

**MANGO ROLL** \$36.300

Aguacate, crema de coco, zanahoria, pepino, plátano maduro cubierto de mango y semillas de chía.

† Ligeramente picante

## PESCADOS

### SALMÓN ENCOSTRADO

200g de salmón con ajonjolí y chutney de mango en cama de puré cremoso de papa.

\$63.000

### ATÚN ROJO ENCOSTRADO

200g de atún en chíya y quinua marinado ensillao con salsa teriyaki.

\$64.500

### CORVINA A LA CHORRILLANA <sup>♯</sup>

200g de corvina en una salsa clásica de la gastronomía limeña que consiste en un saltado de tomates, cebolla y ají rocoto.

\$53.000

### RÓBALO CON MADURITOS

200g de róbalo con salsa de leche de coco, maduro frito y aceite de cilantro.

\$57.500

### PARGO ROJO FRITO

550g aproximadamente de pargo entero marinado con hierbas de azotea, achiote y ajillo.

\$98.500

### CHICHARRÓN DE RÓBALO

200g de róbalo crocante, marinado y frito, acompañado de salsa de ajillo cremoso.

\$59.900

<sup>♯</sup> Ligeramente picante





## CARNES

### NEW YORK TERIYAKI

\$60.500

250g de bife ancho madurado, terminado en salsa teriyaki y acompañado de ensalada orgánica.

### COSTILLAS DE CERDO EN CARAMELO DE MISO

\$51.000

350g de costilla tipo San Luis, en barbacoa de cerveza negra y miso en cama de puré de papa cremoso.

#### Elige un acompañamiento:

Pataconcitos con suero, ensalada orgánica (mix de lechugas, aguacate, tomate cherry, quinua y vinagreta de ponzu), vegetales salteados en sésamo, arroz titoté o papas a la francesa.

## ARROZ CHAUFA

Arroz con sazón criolla al estilo chow fan, hecho en wok y fuego bravo. El punto de kion, cebolla, sillao, dieron origen a este delicioso plato nikkei, complementado con tortilla de huevo, pimentón, cebolla y aceite de sésamo.

### CON POLLO

\$44.000

### CON LOMO DE RES

\$52.500

### CON MARISCOS

\$54.500

## PAD THAI

Nuestra versión del Pad Thai a base de tallarines salteados con tamarindo, maní, salsa de pescado y curry.

### CON POLLO

\$44.000

### CON MARISCOS

\$54.500

## POKE

Arroz sushi, aguacate, tomate cherry, mango, pepino, zanahoria y aderezo.

\$27.000

### POKE DE QUINUA TOTEADA

Quinoa blanca toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango y camarones.

\$40.900

## ADICIONALES

POLLO

\$9.900

CAMARÓN

\$16.600

PESCADO

\$11.500

ATÚN ROJO

\$17.000

SALMÓN

\$17.000

## MENÚ INFANTIL

MINI BABY BEEF

\$29.000

150g de filete de lomo asado a la plancha servido con papas a la francesa.

CANASTA DE POLLO CROCANTE

\$28.900

Cinco deditos de pollo, acompañados de papas a la francesa.

DEDITOS DE PESCADO APANADOS

\$28.900

Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados de papas a la francesa.

PASTA CARBONARA

\$28.900

PASTA CON POLLO

\$28.900

PASTA BOLOGNESA

\$28.900





## POSTRES

**CHEESECAKE DE AREQUIPE** \$16.900

Tarta de queso y dulce de leche, migajas de chocolate y salsa de arequipe.

**BANANOS TEMPURA** \$22.400

Trozos de banano rebozados y fritos en salsa de caramelo y helado.

**PANACOTTA DE ARÁNDANOS Y LYCHEES** \$16.900

Acompañada de frutos rojos y lychees frescos.

**TORTA DE CHOCOLATE** \$18.900

Torta de chocolate caliente remojada en brandy y amaretto, acompañada de helado y frutos rojos.

**MILHOJA DE AREQUIPE** \$17.900

## BEBIDAS

LIMONADA NATURAL \$6.300

LIMONADA DE COCO \$13.500

LIMONADA DE LYCHEES \$12.300

JUGO DE FRUTA EN LECHE \$6.600

JUGO DE FRUTA EN AGUA \$5.600

JUGO DE NARANJA \$6.900

GASEOSA \$6.200

AGUA EN BOTELLA \$4.500

## SODAS

FRUTOS ROJOS \$11.300

FRUTOS AMARILLOS \$11.300

ARAZÁ Y GULUPA \$11.300

LIMONADA DE PANELA \$11.300

UVA ISABELLA \$11.300

## BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO \$4.500

CAFÉ LATTE \$6.000

ESPRESSO \$4.200

CAPUCCINO \$7.400

MILO \$7.700

TÉ EN LECHE \$4.700

TÉ EN AGUA \$3.100

AROMÁTICA \$3.100

AROMÁTICA \$6.100

DESHIDRATADA

## TÓNICAS

SCHWEPPES \$7.800

## CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.300
AGUILA	\$7.300
AGUILA LIGHT	\$7.300
POKER	\$7.300
HEINEKEN	\$10.800
CORONA	\$11.800
STELLA ARTOIS	\$11.800

## APERITIVOS

CINZANO ROSÉ	\$92.900
APEROL	\$204.000
CAMPARI	\$215.500

## COCTELES

<b>MOJITO</b> Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, hierbabuena y soda.	\$22.000
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka Absolut, zumo de limón, ginger beer, espuma de jengibre y canela.	\$21.000
<b>GIN TONIC</b> Ginebra Gordon's, agua tónica, acompañante pepino, romero y pimienta.	\$24.000

## COCTELES

<b>GIN TONIC ROSÉ</b> Ginebra Gordon's, agua tónica y concentrado de frutos rojos.	\$24.000
<b>PIÑA COLADA</b> Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.	\$24.000
<b>MARGARITA</b> Tequila Olmeca reposado, triple sec, zumo de limón y sal de limón.	\$25.000
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> Whisky irlandés, café y crema batida.	\$23.000

## VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL RESERVA</b> Tempranillo, Graciano, Rioja, España.		\$327.000
<b>ALTO LOS CARNEROS RESERVA</b> Tempranillo, España.		\$126.000
<b>TORO BRAVO</b> Tempranillo, Merlot, Valencia.	\$20.000	\$87.200
<b>TORO BRAVO</b> Cabernet Sauvignon, Monastrell, España.		\$103.000
<b>UNDURRAGA RESERVA</b> Cabernet Sauvignon, Chile.		\$189.000

## TINTOS

	BOTELLA
<b>SALENTEIN RESERVE</b> Cabernet, Argentina.	\$320.000
<b>CALLIA</b> Cabernet Sauvignon, Argentina.	\$116.000
<b>UNDURRAGA RESERVA</b> Merlot, Chile.	\$189.000
<b>ALTOS LOS CARNEROS RESERVA</b> Merlot, Chile.	\$125.000
<b>PORTILLO</b> Merlot, Mendoza, Argentina.	\$145.000
<b>ALTO LOS CARNEROS RESERVA</b> Malbec, Argentina.	\$125.000
<b>CALLIA</b> Malbec, Argentina.	\$116.000
<b>SALENTEIN RESERVA</b> Malbec, Argentina.	\$320.000
<b>PORTILLO</b> Malbec, Mendoza, Argentina.	\$145.000
<b>LA MALDITA</b> Garnacha, España.	\$155.200
<b>RESERVADO CONCHA Y TORO</b> Carmenere, Chile.	\$85.000

## BLANCOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$165.850
<b>TORO BRAVO</b> Verdejo, Sauvignon Blanc.	\$20.000	\$87.200
<b>ALTO LOS CARNEROS</b> Verdejo, vino de España.		\$126.000
<b>UNDURRAGA RESERVA</b> Sauvignon Blanc, Chile.		\$189.000
<b>PORTILLO</b> Sauvignon Blanc, Argentina.		\$145.000
<b>RESERVADO CONCHA Y TORO</b> Sauvignon Blanc, Chile.		\$85.000
<b>LA MALDITA</b> Garnacha Blanca, España.		\$193.000
<b>UNDURRAGA RESERVA</b> Chardonnay, Chile.		\$189.000
<b>CALLIA</b> Chardonnay, Argentina.		\$116.000
<b>ALTO LOS CARNEROS RESERVA</b> Sauvignon Blanc, Chile.		\$125.000
<b>SALENTEIN RESERVA</b> Chardonnay, Argentina.		\$315.000

## ROSADOS

### LA MALDITA

Garnacha Rose, España.

### PORTILLO

Rosé, Malbec, Argentina.

### CALLIA

Syrah Rosé, Argentina.

### RESERVADO CONCHA Y TORO

Rosé, Chile.

## ESPUMANTES

### CHANDON EXTRA BRUT

Pinot noir, chardonnay, Mendoza, Argentina.

### MONTELVINI

Promosso Blanco Extra Dry, Italia.

### MONTELVINI

Rosé Brut, Italia.

## LICORES

## WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$44.000	\$580.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$21.000	\$259.000

### BOTELLA

\$159.200

\$145.000

\$116.000

\$80.000

### BOTELLA

\$191.000

\$127.000

\$127.000

## WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S MASTER	\$24.000	\$329.000
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$25.000	\$310.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$22.000	\$255.000
JACK DANIEL'S	\$19.000	\$270.000
JAMESON	\$15.000	\$177.000
MACALLAN 12 AÑOS		\$598.000
CHIVAS 12 AÑOS		\$255.000
SINGLETON 12 AÑOS		\$259.000

## TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
DON JULIO 70	\$31.000	\$460.000
DON JULIO REPOSADO	\$31.000	\$460.000
JOSÉ CUERVO ESPECIAL REPOSADO	\$17.000	\$197.000
OLMECA REPOSADO	\$15.000	\$175.000

## VODKA

	BOTELLA
ABSOLUT	\$160.000
SMIRNOFF	\$156.000
FINLANDIA	\$169.000

## RON

	TRAGO	BOTELLA
BACARDÍ LIMÓN		\$106.000
ZACAPA ÁMBAR		\$270.000
CENTENARIO		\$249.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$9.700	\$105.000
HAVANA ESPECIAL		\$149.000
LA HECHICERA		\$380.000

## GINEBRA

	BOTELLA
BOMBAY	\$290.000
TANQUERAY	\$260.000
SELVA GIN	\$312.000
MONKEY 47	\$420.000
HENDRICKS	\$465.500
GORDON'S	\$125.000

## AGUARDIENTE

	TRAGO	BOTELLA
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO		\$93.000
AGUARDIENTE NECTAR		\$70.000
PISCO DEMONIO	\$19.000	\$220.000

## CREMA

	TRAGO	BOTELLA
BAILEY'S ORIGINAL	\$13.000	\$155.000

Estos precios incluyen el 8 % del impuesto al consumo nacional.