



# ME NÚ

---

## PRINCIPAL

# ENTRADAS

• • • •

## CREMA DE ZANAHORIA CURRY \$16.500

Leche de coco, jengibre y queso de oveja.

## CREMA DE BROCCOLINI \$16.500

Mascarpone, nuez moscada y tocineta ahumada.

## CEVICHE DE CHICHARRÓN CROCANTE \$27.000

Marinado en leche de tigre, aguacate y chips de papa nativa.

## CEVICHE DE PESCA FRESCA \$26.000

Pesca responsable, marinado en leche de tigre de lulo, chontaduro, coco y chips de papa nativa.

## HONGOS EN QUESO AZUL \$38.000

Rellenos de quesos y mermelada de tocineta.



# VODKAS

ABSOLUT \$149.800

SMIRNOFF \$152.000

FINLANDIA \$166.300

GREY GOOSE \$470.000

# RONES

BACARDÍ LIMÓN \$106.000

HAVANA ESPECIAL \$149.600

ZACAPA AMBAR \$260.000

CENTENARIO \$245.100

# AGUARDIENTES

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES TACAMA \$220.000

ANTIOQUEÑO AZUL \$95.000

NECTAR CLUB \$95.000

CREMA TRAGO BOTELLA

BAILEY'S ORIGINAL \$13.000 \$155.000



\*Imagen de referencia

## TEQUILAS

	TRAGO	BOTELLA
DON JULIO REPOSADO	\$39.000	\$460.000
OLMECA REPOSADO	\$15.000	\$174.500
3 CABALLOS	\$16.000	\$190.000
REVOLUCIÓN BLANCA	\$35.000	\$410.000
REVOLUCIÓN AÑEJA	\$43.000	\$510.000
PATRÓN AÑEJO	\$46.000	\$550.000
PATRÓN SILVER	\$42.000	\$500.000

## GINEBRAS

	TRAGO	BOTELLA
BOMBAY	\$25.000	\$290.000
TANQUERAY	\$22.000	\$260.000
HENDRICK'S	\$39.000	\$465.500
MONKEY 47	\$35.000	\$420.000
SELVA GIN	\$36.000	\$312.000
GORDON'S	\$13.000	\$153.000



\*Imagen de referencia



## ESPUMANTES

**CHANDON EXTRA BRUT** \$110.600

Pinot noir, Chardonnay, Mendoza, Argentina.

**MONTELVINI** \$127.000

Promosso Blanco Extra Dry, Italia.

**MONTELVINI** \$127.000

Rosé Brut, Italia.

## WHISKY

TRAGO BOTELLA

**BUCHANAN'S 18 AÑOS** \$45.000 \$580.000

**BUCHANAN'S 12 AÑOS** \$22.000 \$259.000

**OLD PARR 12 AÑOS** \$22.000 \$255.000

**JAMESON** \$15.000 \$177.000

**THE GLENLIVET 12 AÑOS** \$26.000 \$310.000

**JOHNNIE WALKER BLACK** \$18.000 \$210.000

**JOHNNIE WALKER RED LABEL** \$18.000 \$210.000

**JACK DANIEL'S** \$26.000 \$310.000

**CHIVAS 12 AÑOS** \$22.000 \$255.000

**SINGLETON 12 AÑOS** \$22.000 \$259.000



\*Imagen de referencia

## BLANCOS

**DANESE I.G.T** \$95.000

Chardonnay, Veneto, Italia.

**LA MALDITA** \$193.000

Garnacha blanca, España.

**SANZ** \$100.000

Verdejo, Viura, España.

**DANESE D.O.C** \$72.000

Pinot Grigio Delle Venezie.

**MARQUÉS DE RISCAL** \$200.000

Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

**RESERVADO C&T** \$85.000

Sauvignon blanc, Chile.

**MR WILDMAN** \$100.000

Chardonnay, Orgánico, Chile.

## ROSADO

**LA MALDITA** \$159.200

Garnacha Rose, España.

**TRIVENTO** \$100.000

Malbec, Rose, Argentina.

**RESERVADO C&T** \$80.000

Rosé, Chile.

**MR WILDMAN** \$100.000

Rosé, Orgánico, Chile.



\*Imagen de referencia

## PARA COMPARTIR

• • • •

**CHICHARRONES CROCANTES** \$36.500

Panceta de cerdo toteada al horno sobre guacamole y papas criollas.

**ALCACHOFAS ASADAS** \$39.000

Corazones de alcachofa, limón, salsa de la casa y queso parmigiano reggiano.

**BURRATA** \$40.000

Tartar de tomate heirloom, rúgula, sal de albahaca, peras rostizadas y marañones.

**BRIE AL HORNO** \$39.000

Queso semimaduro al horno con salsa de uchuvas y arándanos, acompañado de tostones de pan.

**TEQUEÑOS DE FETA FRITO** \$30.000

Queso de oveja en masa filo, mermelada de tomate y uchuvas.

**TOSTADAS DE TARTAR DE SALMÓN** \$33.000

Crocante de maíz, salmón fresco, soya, jengibre, salsa dinamita y aguacate.

**CARPACCIO DE LOMO AL TARTUFO** \$38.000

Finas láminas de lomo de res, crema de trufa, stracciatella, rúgula y queso Paipa.

## FUERTES

• • • • •

### AVES

#### POLLO A LA MILANESA

\$38.000

Pierna pernil deshuesada y apanada con salsa de quesos y rúgula baby, acompañada de ensalada de la casa.

#### POLLO AL MOJO DE HIERBAS Y LIMÓN

\$34.000

Pierna pernil deshuesada a la parrilla terminada en mantequilla de hierbas, ajo asado, limón y jengibre, acompañada de ensalada de la casa.

### CARNES

#### \*OSSOBUCO BRESEADO

\$59.000

500g de pierna de res estofado por 18 horas en vino y vegetales, acompañado de puré cremoso de papa criolla y queso Paipa.

#### LOMO EN SALSA CREMOSA DE PIMIENTAS

\$58.000

200g de lomo fino bañado en salsa de pimentas y vino blanco, acompañado de vegetales con espárragos y zanahorias baby en mantequilla de ajo.

#### RIB EYE

\$136.000

500g de corte madurado de res, terminado en mantequilla de hierbas, acompañado de ensalada de la casa. Ideal para compartir.

#### BIFE DE COLITA

\$53.000

250g de corte madurado de res con chimichurri de hierbas, acompañado de ensalada de la casa.

#### DENVER STEAK

\$48.000

250g de corte magro de res con chimichurri de hierbas, acompañado de ensalada de la casa.

#### \*HAMBURGUESA CERTIFIED ANGUS BEEF

\$39.000

150 g de carne Angus americana, queso cheddar, cebolla crispy, tocineta, salsa de la casa y pan brioche, acompañada de papas a la francesa.

#### COSTILLAS DE CERDO SAN LOUIS

\$49.000

350 g de costillas de cerdo en cocción lenta, terminadas en barbacoa de lulo, acompañadas de puré cremoso de papa criolla y queso Paipa.

#### BIFE DE PUNTA DE CERDO

\$49.500

300g de punta de anca de cerdo a la parrilla con chimichurri de hierbas, acompañada de vegetales con espárragos y zanahorias baby en mantequilla de ajo.

## VINOS

• • • • •

### TINTOS

#### MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

\$327.000

Tempranillo, Graciano, Rioja España.

#### LA MALDITA

\$155.200

Garnacha, España.

#### NORTON D.O.C

\$190.000

Malbec, Mendoza Argentina.

#### DANESE D.O.C

\$98.500

Montepulciano, D´Abruzzo, Italia.

#### DANESE D.O.C

\$95.000

Nero D´Avola, Sicilia, Italia.

#### RESERVADO C&T

\$85.000

Carmenere, Chile.

#### CASA DE LA CABEZA

\$180.000

Tempranillo, Rioja, España.

#### VIVANCO RESERVA D.O.C.

\$197.000

Tempranillo, graciano, Rioja España.

#### MR WILDMAN

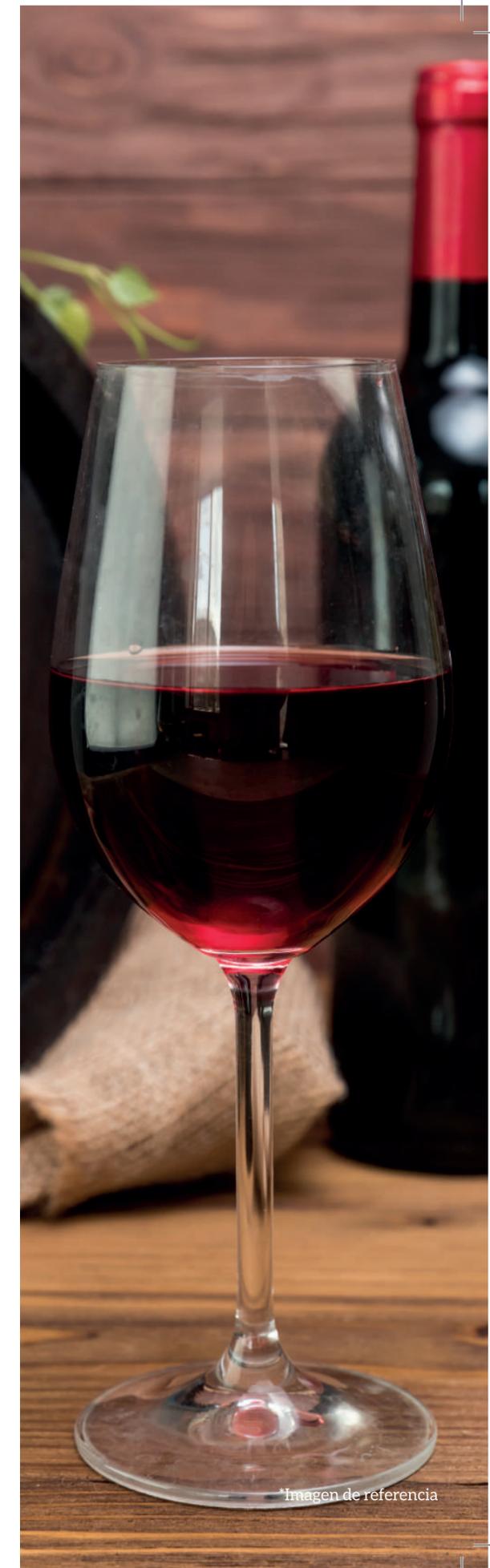
\$100.000

Cabernet Sauvignon, Orgánico, Chile.

#### VAQUOS

\$136.000

Tempranillo, Ribera del Duero, España.



\*Imagen de referencia

## DE AUTOR

### SUSPIRO CAFETAL

\$24.500

Tequila Olmeca Reposado, expreso, miel de agave, licor de café y sal.

### CUERVO DE LA PASIÓN

\$22.000

Tequila Olmeca Reposado, zumo de lulo y limón, syrup de maracuyá, sugg de vainilla.

### PASSION MARGARITA

\$22.000

Tequila Olmeca Reposado, syrup de maracuyá picante, sal de tajín y zumo de limón.

### MOJITO FRESH

\$22.000

Ron Blanco Bacardi, syrup simple, limón, zumo de piña, hierbabuena y soda de coco.

### MY LADY

\$23.000

Ron blanco Bacardi, triple sec, zumo de lulo, syrup de hierbabuena y crema de coco.

## MOCTAILS

### FRESH VIRGIN MOJITO

\$19.000

Zumo de piña, syrup simple, hierbabuena, limón y soda de coco.

### BASIL FIZZ

\$19.000

Zumo de pepino, syrup simple de albahaca, zumo de limón y soda de ginger beer.





## APERITIVOS

	TRAGO	BOTELLA
CAMPARI	\$18.000	\$215.500
APEROL	\$20.000	\$226.400
CINZANO ROSÉ	\$12.000	\$92.900
CINZANO BIANCO	\$12.000	\$92.900

## CÓCTELES

### TRADICIONALES

<b>NEW YORK SOUR</b>		\$35.000
Whisky Jack Daniel's, limón, sirope simple, clara de huevo y vino tinto.		
<b>PISCO SOUR</b>		\$30.000
Pisco Demonio de los Andes Tacama, limón, sirope simple, clara de huevo y gotas amargas.		
<b>MOSCOW MULE</b>		\$32.000
Vodka Absolut, zumo de limón, ginger beer y espuma de jengibre y canela.		
<b>GIN TONIC</b>		\$23.000
Ginebra Gordon's, agua tónica, acompañante pepino, romero y pimienta.		
<b>GIN TONIC ROSÉ</b>		\$24.000
Ginebra Gordon's, agua tónica, concentrado de frutos rojos.		
<b>GIN BASIL SMASH</b>		\$22.000
Ginebra Gordon's, syrup de albahaca y zumo de limón.		
<b>MARGARITA</b>		\$24.000
Tequila 3 Caballos blanco, triple sec, zumo de limón y sal de limón.		
<b>PALOMA</b>		\$29.000
Tequila Olmeca Reposado, zumo de limón, miel de agave y soda de toronja.		
<b>MOJITO</b>		\$22.000
Ron Blanco Bacardí, syrup simple, limón, hierbabuena y soda.		
<b>VINO CALIENTE</b>		\$24.500

## PESCADOS Y MARISCOS

• • • •

### \*ARROZ MELOSO DE MARISCOS

\$59.000

Arroz arborio cocinado en achiote y caldo de pescado, con variedad de mariscos, leche de coco y ají dulce.

### PESCA FRESCA DE TEMPORADA

\$61.000

Pregunta por nuestra pesca fresca de la semana del Pacífico colombiano, acompañada de ensalada de la casa.

### SALMÓN LIMONARIA

\$59.500

Asado y terminado en una reducción de crema de limonaria, jengibre y menta, acompañado de vegetales con espárragos y zanahorias baby en mantequilla de ajo.

### \*CALDERETA DE MARISCOS DEL PACÍFICO

\$56.000

Sofrito criollo, variedad de mariscos, cilantro cimarrón, leche de coco, acompañada de arroz y patacón.

### ATÚN ROJO

\$59.500

200g de atún en moho de hierbas y coco, acompañado de ensalada de la casa.

### Elije uno de nuestros acompañamientos:

Puré cremoso de papa criolla y queso Paipa, patacón, papas a la francesa, vegetales con espárragos y zanahorias baby en mantequilla de ajo, porción de aguacate, ensalada de la casa con lechuga Salanova, tomate de colores, menta, chía, aguacate y pepino europeo.

\*Incluye acompañamientos



# PASTAS

• • • •

## RAVIOLES DE SALMÓN AHUMADO

Terminados en crema de eneldo  
y mantequilla avellanada.

\$46.000

## RAVIOLES DE CARNE OREADA

Terminados en salsa de sofrito  
criollo con 3 quesos.

\$45.000

## RIGATONI POMODORO Y BURRATA

Sofrito de tomate, albahaca,  
burrata de búfala y pesto  
de almendras.

\$39.000

## PESTO CREMOSO

Pappardelle en pesto de almendras, queso  
mascarpone, albahaca y tomates uvalina.

\$29.000

## PAPPARDELLE A LA BOLOÑESA

Clásico ragú de res, vino  
y vegetales.

\$32.000



## SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$10.500
UVA ISABELLA	\$10.500
FRUTOS ROJOS	\$10.500
LULO	\$10.500
TAMARINDO	\$10.500

## LIMONADAS

LIMONADA NATURAL	\$5.600
LIMONADA DE COCO	\$9.600
LIMONADA CEREZADA	\$9.600
LIMONADA HIERBABUENA	\$7.400
LIMONADA DE MANGO VICHE	\$9.600

## BEBIDAS

AGUA EN BOTELLA	\$4.800
GASEOSA	\$5.900
TÓNICA	\$8.000

## CERVEZA

CLUB COLOMBIA	\$8.900
HEINEKEN	\$10.900
STELLA ARTOIS	\$12.900
CORONA	\$12.900
AGUILA O POKER	\$8.300





## BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ COLOMBIANO	\$4.300
CAFÉ LATTE	\$4.800
ESPRESSO	\$3.900
CAPUCCINO EN BEBIDA DE ALMENDRAS	\$9.000
TÉ CHAI	\$10.600
TÉ EN LECHE	\$5.100
TÉ EN AGUA	\$3.800
AROMÁTICA DE FRUTAS DESHIDRATADAS	\$5.700

## JUGOS

Nuestros jugos y sodas contienen frutas 100% colombianas, con propósito de sostenibilidad y sentido social, gracias a productores de diferentes regiones del país.

<b>COROZO</b> Cultivado en Sincelejo, Sucre. Es una fruta que permite una bebida muy refrescante con notas de mora y limón.	\$10.000
<b>ARAZÁ</b> Cultivada en la región amazónica, con muy buenas propiedades nutricionales. Su sabor es agridulce, con notas de piña y mango.	\$10.000
<b>GUAYABA AGRIA</b> Cultivada en el Eje Cafetero y la costa norte de Colombia, es un jugo con notas cítricas, muy nutritivo.	\$10.000
<b>GULUPA</b> Cultivada en la región de Boyacá, Cundinamarca, Nariño y Cauca, su sabor es dulce, cítrico y con acidez media.	\$10.000
<b>JUGOS EN AGUA</b>	\$5.600
<b>JUGOS EN LECHE</b>	\$7.000



## ENSALADAS

• • • •

### PALMITOS SINUANO

\$28.000

Palmitos del Sinú, kale Toscano, hierbabuena, marañones y aderezo de anchoas.

### GRIEGA

\$29.000

A nuestro estilo, queso de cabra, aceitunas kalamata, cebolla morada, pepino europeo y tomates de colores.

### DURAZNOS Y SETAS

\$29.000

Duraznos asados con miel del Sinú, hongos en cítricos, crema de aguacate, quinua tostada, espinaca baby y calabacines en escabeche.

## ADICIONALES

Acompaña tu elección con uno de los siguientes productos:

### POLLO A LA PARRILLA

\$10.500

### TILAPIA ASADA

\$13.000

### CAMARONES SALTEADOS

\$16.000

### ROAST BEEF

\$15.000

## MENÚ INFANTIL

• • • •

### PASTA BOLOGNESA

\$25.500

En tradicional guiso de carne atomatada acompañada de pan y queso parmesano.

### MACARRONES CON QUESO Y POLLO

\$27.500

### POLLO A LA PARRILLA Y TOCINETA

\$27.500

Acompañado con papas a la francesa.

### MINI HAMBURGUESAS

\$29.000

Acompañadas con papas a la francesa.

# POSTRES

• • • •

## MILHOJAS DE LA CASA

\$17.500

Masa filo, crema, arequipe, fresas y frambuesas.

## HELADO DE GUÁIMARO

\$17.500

Con tierra de cacao y salsa de frutos rojos.

## CRUMBLE DE MANZANA

\$17.000

Tarta arenosa con manzanas caramelizadas en canela y especias.

## TARTA DE QUESO DE UBATÉ

\$15.500

Con mermelada de uchuva y jengibre.

## TARTA DE CHOCOLATE

\$15.500

Masa quebrada con ganache de chocolate semiamargo y helado de limonaria.

