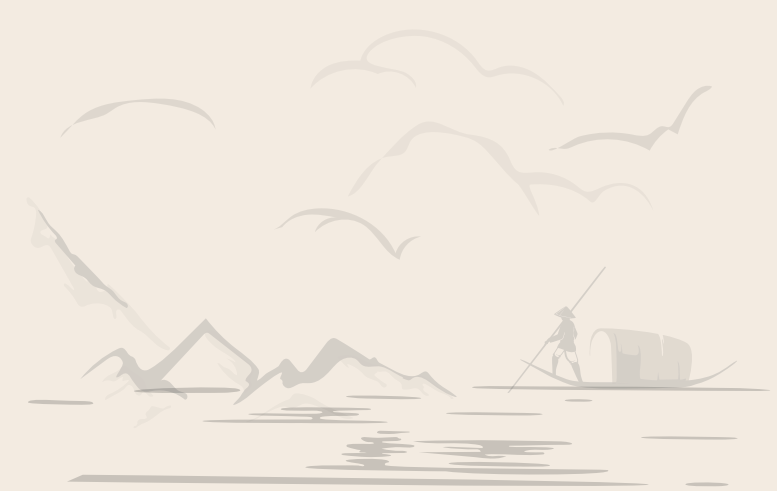


ME NÚ



TAPAS ASIÁTICAS

CRISPY RICE DE CAMARÓN \$29.000

LIGERAMENTE PICANTE

Croquetas de arroz crocante con tartar de camarón y salsa sweet chili.

TACO DE NORI Y ATÚN ROJO \$35.000

Nori crocante en tempura, arroz de sushi, cogollos frescos, atún rojo y aguacate.

BAOS DE ASADO DE TIRA AL ESTILO COREANO \$34.000

LIGERAMENTE PICANTE

Tres panes al vapor rellenos de asado de tira en salsa de barbacoa coreana.

SPRING ROLLS DE POLLO AL ESTILO MONGOL \$29.000

Rollitos al estilo chino rellenos de pollo y vegetales acompañados de salsa agri dulce.

SANDO JAPONÉS \$28.000

LIGERAMENTE PICANTE

Sándwich estilo japonés de pollo crocante y vegetales encurtidos.

CAMARONES BOMBA \$35.000

LIGERAMENTE PICANTE

Camarones en tempura crocante, teriyaki de uchuva y mayo sriracha.

GYOZAS DE CERDO \$25.000

CONTIENE NUECES Y SEMILLAS

Cinco empanadas chinas selladas y cocidas al vapor rellenas de cerdo y vegetales, acompañadas de salsa ponzu.

EDAMAME SALTEADO AL WOK \$19.000

CONTIENE NUECES Y SEMILLAS

Con togarashi y ajonjolí tostado.

SUSHI

PHILADELPHIA ROLL \$28.000

CONTIENE SEMILLAS

Salmón, aguacate, queso crema y ajonjolí tostado.

PHILADELPHIA CRISPY \$31.000

Salmón, aguacate y queso crema en tempura crocante.

ACEVICHADO ROLL \$28.000

Langostino crocante, aguacate y pesca fresca, con salsa acevichada.

CRAZY TUNA ROLL \$38.000

LIGERAMENTE PICANTE

Salmón, espárragos y queso crema, cubierto con atún rojo y crema de ají amarillo.

EBI TARTAR ROLL \$31.000

LIGERAMENTE PICANTE

Roll crocante con aguacate, queso crema y mango, coronado con tartar de langostino y sriracha.

KANIKAMA ROLL \$38.000

LIGERAMENTE PICANTE

Kanikama, salmón fresco y dip de atún rojo con teriyaki de rocoto y leche de tigre.

VEGGIE TOFU ROLL \$31.000

VEGETARIANO

Tofu crocante, hongos salteados, pepino europeo y aguacate, cubierto con algas encurtidas y salsa miso-miel.

SOPAS

CREMA THAI DE CALABAZA \$20.000

VEGETARIANO

Crema de calabaza con leche de coco y jengibre, acompañada de tofu crocante.

TOM KHA \$37.000

LIGERAMENTE PICANTE

Sopa tailandesa de pollo con leche de coco, galanga, limonaria y lima kaffir, acompañada de arroz jazmín.

RAMEN

Fideos ramen en caldo de miso con huevo, hongos, mazorca baby, ajonjolí y kombu. \$25.000

CON POLLO A LA PARRILLA \$32.000

CON PANCETA DE CERDO CROCANTE \$38.000

CURRIES

Preparación de origen tailandés, caracterizada por una mezcla de especias y hierbas aromáticas (curry verde), elaborada sobre una base cremosa de leche de coco. Acompañado de arroz jazmín con almendras tostadas.

LIGERAMENTE PICANTE

CONTIENE NUECES Y SEMILLAS

CON CAMARÓN \$59.000

CON POLLO \$46.000

CON LOMO \$59.000

CON VEGETALES Y TOFU \$43.000

VEGETARIANO

WOK

POLLO KUNG PAO \$39.000

LIGERAMENTE PICANTE

Pollo salteado al wok con marañones, cebolla caramelizada y chili, sobre arroz jazmín.

LOMO SALTADO \$55.000

CONTIENE SEMILLAS

Lomo salteado con papa nativa crocante y togarashi.

PAD THAI

Fideos de arroz salteados con tamarindo, maní tostado, huevo, cebolla roja, cilantro, limón y salsa de pescado.

CONTIENE SEMILLAS

CON POLLO \$44.000

CON CAMARÓN \$49.000

CON VEGETALES Y TOFU \$37.000

VEGETARIANO

ARROZ STIR FRY

Arroz salteado al wok con ajo, jengibre y limonaria, hongos, zanahoria, edamame, col china, pimentón, cebolla china y huevo.

CONTIENE NUECES Y SEMILLAS

CON LOMO \$55.000

CON GAMBAS \$59.000

CON POLLO \$44.000

CON VEGETARIANO \$37.000

PARRILLA ASIÁTICA

PEPES IKAN \$49.000

Tilapia fresca con especias, cocida en hoja de bijao al estilo indonesio, acompañada de arroz jazmín.

SALMÓN CON CREMA DE LIMONARIA \$61.000

Salmón sellado con crema de limonaria y lima Kaffir, acompañado de arroz y wok.

CHULETÓN DE CERDO \$45.000

LIGERAMENTE PICANTE

Ideal para compartir, 400 g de chuletón jugoso con salsa agridulce de uchuva y chips crujientes de zanahoria.

COSTILLAS DE CERDO \$47.000

LIGERAMENTE PICANTE

Costillas de cerdo en cocción lenta con caramelo de panela y ajonjolí.

POLLO BATAYAKI \$35.000

Pechuga de pollo deshuesada en salsa teriyaki, con ensalada oriental.

ASADO DE TIRA \$45.000

400 g de costilla corta, cocida lentamente durante 48 horas y terminada a la brasa.

NEW YORK \$95.000

300 g de Angus madurado con mantequilla de hierbas, acompañado de ensalada de la casa.

RIB EYE WASABI \$123.000

LIGERAMENTE PICANTE

Ideal para compartir 600 g de Angus asado a la parrilla con salsa de wasabi y toque de aceite de aguacate acompañado a elección.

HAMBURGUESA ANGUS \$42.000

LIGERAMENTE PICANTE

Pan pretzel, carne Angus nacional, queso americano, cebolla crispy, teriyaki y papas a la francesa.

BIFE DE VACÍO CON MANTEQUILLA DE MISO \$55.000

300 g de corte de res a la parrilla, acompañado de ensalada oriental.

DENVER STEAK \$55.000

300 g de corte de res a la parrilla, acompañado de chimichurri de hierbas, BBQ coreana y vegetales asiáticos al wok.

— ACOMPAÑAMIENTOS —

- Arroz jazmín con almendras • Arroz al wok • Stir fry de vegetales
- Ensalada de wakame y edamame • Edamame al wok
- Fideos de arroz al wok • Papa nativa crocante.

POKES

MISO \$29.000

LIGERAMENTE PICANTE CONTIENE NUECES Y SEMILLAS

Sweet miso, berenjena thai, cebolla ocañera, nori crocante, aguacate, mayonesa de sriracha, hongos y tomates de colores.

EDAMAME \$29.000

LIGERAMENTE PICANTE CONTIENE NUECES Y SEMILLAS

Aguacate, mix de algas, mango, zanahoria tempura, edamame y rábanos encurtidos.

ELIGE LA PROTEÍNA DEL POKE:

POLLO \$36.000

CAMARÓN \$37.000

LOMO \$46.000

SALMÓN \$49.000

ENSALADAS

THAI DE LOMO \$46.000

CONTIENE SEMILLAS

Láminas de lomo sellado, mango tatemado, col china crocante, hierbas frescas y maní tostado, terminada con vinagreta thai de limón, nam pla y chile, furikake tostado y aceite de sésamo.

POMELO Y CAMARONES \$37.000

CONTIENE SEMILLAS

Camarones salteados, supremas de pomelo fresco, aguacate cremoso, pepino crocante y mix de hojas verdes, con vinagreta de ponzu, yuzu y aceite de sésamo tostado, terminada con ajonjolí negro y nori crocante.

COBB \$35.000

CONTIENE SEMILLAS

Tocino crujiente, huevo duro, aguacate, tomate, bocconcini y mezcla de hojas frescas.

MENÚ INFANTIL

MINI BABY BEEF \$29.000
150 g de filete de lomo, acompañado de papas a la francesa.

DEDITOS DE PESCADO APANADOS \$28.900
Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados de papas a la francesa.

CANASTA DE POLLO CROCANTE \$28.900
Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.

PASTA CARBONARA \$28.900
Salteada con tocineta y queso parmesano.

PASTA CON POLLO \$28.900
Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

PASTA BOLONESA \$28.900
Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate.

TEQUEÑOS DE QUESO \$29.000
Deditos de masa wonton rellenos de queso fresco, con mermelada de tomate.

PASTA AL BURRO \$26.000
Pasta larga salteada en mantequilla y queso parmesano.

MINI HAMBURGUESAS \$31.000
Tres pequeñas hamburguesas de res de 65 g, hechas a la plancha con queso mozzarella y servidas en pan artesanal, acompañadas de papas a la francesa.

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y MATCHA \$19.000
CONTIENE SEMILLAS
Bizcocho tibio de chocolate oscuro con corazón líquido de matcha, con helado de vainilla y crumble de sésamo negro.

CHEESECAKE DE YUZU \$19.000
Cremoso de yuzu sobre base crocante de galleta y coco tostado, con gel cítrico y frutas frescas.

VOLCAN DE DULCE DE LECHE \$18.500
Bizcocho de dulce de leche relleno de arequipe, acompañado de helado de vainilla silvestre de Bahía Solano, Chocó.

TRES LECHE DE MATCHA Y PISTACHO \$15.000
CONTIENE SEMILLAS
Bizcocho suave bañado en tres leches de matcha, crema ligera de pistacho y frutos rojos frescos.

HELADO TEMPURA DE COCO \$17.000
Helado artesanal de coco cubierto en tempura crocante, con salsa caliente de chocolate y caramelo de jengibre.

MILHOJA DE AREQUIPE \$17.900

HELADO ARTESANAL

Helados elaborados con productos 100% orgánicos, cultivados por campesinos de diferentes regiones de Colombia.

Un sabor \$8.000 **Dos sabores** \$14.000

BEBIDAS

GASEOSA \$6.200

GINGER \$6.200

AGUA EN BOTELLA \$4.500

LIMONADAS

NATURAL \$6.300

DE COCO \$13.500

DE HIERBABUENA \$8.500

DE LYCHEE \$11.300

SODAS

YUZU & JENGIBRE \$11.300

LYCHEE & JAZMÍN \$11.300

SANDÍA & HIERBABUENA \$11.300

TAMARINDO & CHILI \$11.300
LIGERAMENTE PICANTE

MANGO \$11.300

FRUTOS ROJOS \$11.300

FRUTOS AMARILLOS \$11.300

ARAZÁ & GULUPA \$11.300

MANZANA VERDE Y PEPINO \$11.300

JUGOS

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

COROZO \$10.800

GULUPA \$10.800

ZAPOTE \$10.800

GUAYABA AGRIA \$10.800

ARAZÁ \$10.800

NARANJA \$6.900

MANDARINA \$13.500

EN AGUA \$5.600

EN LECHE \$6.600

VINOS TINTOS

| | COPA | BOTELLA |
|--|----------|-----------|
| ALTOS LOS CARNEROS RESERVA Merlot, Chile. | | \$125.000 |
| PORTILLO Merlot, Mendoza Argentina. | | \$145.000 |
| ALTO LOS CARNEROS RESERVA Malbec, Argentina. | | \$125.000 |
| CALLIA Malbec, Argentina. | | \$116.000 |
| SALENTEIN RESERVA Malbec, Argentina. | | \$320.000 |
| PORTILLO Malbec, Mendoza Argentina. | | \$145.000 |
| LA MALDITA Garnacha, España. | | \$155.200 |
| RESERVADO CONCHA Y TORO Carmenere, Chile. | | \$85.000 |
| MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Tempranillo, Graciano, Rioja España. | | \$327.000 |
| ALTO LOS CARNEROS RESERVA Tempranillo, España. | | \$126.000 |
| TORO BRAVO Tempranillo, Merlot, Valencia. | \$20.000 | \$83.000 |
| TORO BRAVO Cabernet Sauvignon, Monastrell, España. | | \$103.000 |
| UNDURRAGA RESERVA Cabernet Sauvignon, Chile. | | \$189.000 |
| SALENTEIN RESERVA Cabernet, Argentina. | | \$320.000 |
| CALLIA Cabernet Sauvignon, Argentina. | | \$116.000 |
| UNDURRAGA RESERVA Merlot, Chile. | | \$189.000 |

VINOS BLANCOS

| | COPA | BOTELLA |
|---|----------|-----------|
| MARQUÉS DE RISCAL Verdejo, Rueda, Valladolid, España. | | \$165.850 |
| TORO BRAVO Verdejo, Sauvignon Blanco. | \$20.000 | \$83.000 |
| ALTO LOS CARNEROS Verdejo, vino de España. | | \$126.000 |
| UNDURRAGA RESERVA Sauvignon Blanc, Chile. | | \$189.000 |
| PORTILLO Sauvignon Blanc, Argentina. | | \$145.000 |
| RESERVADO CONCHA Y TORO Sauvignon Blanc, Chile. | | \$85.000 |
| LA MALDITA Garnacha Blanca, España. | | \$193.000 |
| UNDURRAGA RESERVA Chardonnay, Chile. | | \$189.000 |
| CALLIA Chardonnay, Argentina. | | \$116.000 |
| ALTO LOS CARNEROS RESERVA Sauvignon Blanc, Chile. | | \$125.000 |
| SALENTEIN RESERVA Chardonnay, Argentina. | | \$315.000 |

VINOS ROSADOS

| | | BOTELLA |
|---|--|-----------|
| LA MALDITA Garnacha Rosé, España. | | \$159.200 |
| PORTILLO Rosé Malbec, Argentina. | | \$145.000 |
| CALLIA Syrah Rosé, Argentina. | | \$116.000 |

VINOS ESPUMANTES

| | | |
|---|--|-----------|
| CHANDON EXTRA BRUT BOTELLA Pinot noir, Chardonnay, Mendoza Argentina. | | \$191.000 |
| FIZZY ROSÉ LATA JP CHENET 250ML | | \$25.700 |
| FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250ML | | \$25.700 |