



ME NÚ





ENTRADAS

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO 	\$20.000
Tomates asados a la brasa, queso de búfala de El Rosal, Cundinamarca y pesto de almendras.	
CREMA DE HONGOS	\$21.000
Hongos de temporada con aceite de trufa, vino y nuez moscada.	
ALBÓNDIGAS DE RES Y CORDERO	\$22.000
Con salsa de yogur, aceite de menta y cayena.	
CEVICHE AL ESTILO PERUANO 	\$29.000
A nuestro estilo pescado blanco marinado en leche de tigre, ají panca, camote asado y maíz tostado.	
COCTEL PLAYERO DE MARISCOS	\$31.000
Clásico coctel de las playas del Caribe en salsa rosada, cebolla, cilantro y crocantes de plátano.	
BRIE CROCANTE	\$38.000
Queso semi maduro envuelto en masa filo con mermelada de arándanos y uchuvas.	

IDEALES PARA COMPARTIR

CRUDO DE ATÚN 	\$34.000
Con pepino europeo, agua chile de limón mandarino, ajonjolí de montes de María, yogur griego y aceite de menta.	
HUMMUS DE BRÓCOLI Y QUESO STRACCIATELLA 	\$34.000
Miel picante del Sinú, vegetales encurtidos y pan toscano.	
TOSTADAS DE TARTAR DE CAMARONES 	\$34.000
Crocante de maíz, camarones, aguacate, mayonesa de sriracha y vegetales encurtidos.	
TACOS DE RELOJERA	\$36.000
Corte de res Angus nacional asado y terminado en salsa de pimientos tatemados, tomatillos y jalapeños encurtidos.	
ESTOFADO DE RABO DE TORO Y PAPAS BRAVAS 	\$38.000
Papas nativas, salsa brava de tomates y alioli.	
CHICHARRONES CROCANTES	\$38.000
Panceta de cerdo tostada al horno, acompañada de puré de aguacate y papas criollas doradas.	

 Ligeramente picante

FUERTES

POLLO AL MOJO

Pierna pernil deshuesada terminada en mantequilla de limón mandarino y eneldo, acompañado de ensalada orgánica.

\$39.900

POLLO CROCANTE

Al estilo coreano rebozado y frito terminado con salsa agri dulce de chile, acompañado de arroz jazmín.

\$39.000

PAVO A LA PARRILLA

Muslo deshuesado a la parrilla con mole de arándanos, acompañado de ensalada orgánica.

\$57.000

CHULETÓN DE CERDO

600 g de corte de cerdo a la parrilla, terminado en salsa de mostaza antigua, acompañado de papas trufadas.

\$79.000

COSTILLAS DE CERDO BABY BACK

350 g terminadas en barbacoa de cerveza negra, acompañadas de vegetales salteados.

\$54.000

OSOBUCO DE TERNERA

350 g de pierna de ternera estofada por 18 horas en vino y vegetales, acompañada de pure de yuca.

\$56.000

BIFE DE VACÍO

300 g de corte de res a la parrilla, acompañado de chimichurri y vegetales salteados.

\$59.000

RELOJERA ANGUS NACIONAL

250 g de corte de res a la parrilla, acompañado de chimichurri y ensalada orgánica.

\$49.000

NEW YORK ANGUS NACIONAL

250 g de corte de res, acompañado de chimichurri y vegetales salteados.

\$67.000

T-BONE ANGUS NACIONAL

800 g de corte madurado de res, terminado en mantequilla avellanada de romero con cuatro acompañamientos, ideal para compartir.

\$180.000

Ligeramente picante





FUERTES

CALDERETA DE MARISCOS\$58.800

Inspirada en el Pacífico colombiano, caldo de mariscos con aji dulce, cilantro cimarrón y leche de coco, acompañada de arroz jazmín y patacón de guineo.

PESCA FRESCA DE TEMPORADA\$62.900

Consulta por nuestra pesca fresca del Pacífico, con limón asado y salsa meunière, acompañada de ensalada orgánica.

SALMÓN GLASEADO\$61.000

200 g glaseado en miel del Sinú, toronja, limón mandarino y chile ancho, acompañado de vegetales salteados.

ELIGE UNO DE NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de yuca · Vegetales salteados · Ensalada orgánica · Papas trufadas · Arroz jazmín · Pasta al queso · Aguacate · Papa francesa · Patacón de guineo

PAELLAS – IDEAL PARA COMPARTIR

A nuestro estilo, arroces elaborados al momento, cocinados en fondos aromáticos.

CARNES\$82.000

Lomo de res, cerdo, pollo, chorizo español y vegetales.

MARISCOS\$99.000

Camarones, mejillones, pescado blanco, calamar, almejas y vegetales.

GAMBAS\$99.000

Gambas del Pacífico y vegetales.

VEGETALES\$80.000

Guisantes, alcachofas, espárragos y hongos.

PASTAS	
RIGATONI A LA BOLOÑESA	\$33.000
Ragú clásico de res y cerdo, vino y vegetales.	
NUESTRA CARBONARA	\$39.000
Tocineta, yema de huevo y queso Paipa.	
SPAGHETTI DE CAMARONES AL LIMÓN	\$46.000
Camarones salteados en crema de limón, albahaca y queso Paipa.	
ROSETA DE STRACCIATELLA Y PERAS	\$46.000
Pasta rellena de stracciatella y peras.	

HAMBURGUESAS	
Todas nuestras hamburguesas se preparan con carne Angus nacional 150 g y se acompañan con papas a la francesa o aros de cebolla.	
DE LA CASA	\$39.000
Queso americano fundido, crema de cheddar, tocineta crocante y cebolla crispy.	
JALAPEÑO CROCANTE 	\$42.000
Queso americano fundido, tocineta crocante, jalapeño cheddar y mayonesa de tamarindo.	
HONGOS Y QUESO AZUL	\$42.000
Queso azul, hongos salteados, tocineta crocante y rúgula baby.	

 Ligeramente picante

ENSALADAS	
CUSCÚS Y DÁTILES	\$29.000
Cuscús especiado, dátiles, pepino, aceituna morada, hierbas frescas y frutos secos, con yogur griego y sumac.	
COBB	\$37.000
Nuestra versión es con tocino crujiente, huevo duro, aguacate, tomate, bocconcini y mezcla de hojas frescas.	
BURRATA	\$40.000
Tartar de tomates, rúgula, sal de albahaca, peras rostizadas y marañones.	

ADICIONALES			
Acompaña tu ensalada con:			
POLLO A LA PARRILLA	\$9.000	CAMARONES SALTEADOS	\$16.000
TILAPIA ASADA	\$12.500	SALMÓN AHUMADO	\$19.000





MENÚ INFANTIL

POLLO CROCANTE CON PAPAS FRANCESAS

Trozos de pollo apanado, acompañados de papas crocantes y miel mostaza.

\$29.900

MINI HAMBURGUESAS

Dos mini hamburguesas de res en pan brioche, queso cheddar fundido y salsa de la casa, acompañadas de papas crocantes.

\$29.900

MACARRONES CON QUESO

Cazuela de macarrones en salsa de quesos y pollo.

\$29.900

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA

Pasta larga con ragú casero de res y cerdo, cocinado lentamente.

\$26.500

SPAGHETTI AL BURRO Y POLLO

Pasta larga acompañado de filete de pechuga de pollo a la parrilla.

\$26.500

RAVIOLIS DE SALMÓN

Rellenos de salmón, terminados en crema suave de queso y mantequilla, acompañados de tostadas de pan.

\$32.000

POSTRES

TRES LECHE DE FRUTOS DEL BOSQUE

Bizcocho húmedo en tres leches, con coulis de mora y arándanos.

\$19.000

CHEESECAKE DE OREO

Base crocante de galleta oreo y crema suave de queso.

\$19.000

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Torta tibia con centro fluido de arequipe, acompañada de fresa y helado.

\$19.000

TARTA DE CHOCOLATE

Masa quebrada con ganache de chocolate semiamargo y helado de vainilla silvestre.

\$21.000

CUAJADA DE BÚFALA FRITA CON HELADO

Cuajada rebozada y dorada, con helado.

\$19.000

MILHOJA DE AREQUIPE

Capas crocantes rellenas de arequipe, con frambuesas y fresas.

\$19.000

BEBIDAS

SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$11.000
FRUTOS ROJOS	\$11.000
COROZO	\$11.000
TAMARINDO	\$11.000
LULO	\$11.000
NARANJA Y MANDARINA	\$11.000
MANGO Y PIÑA	\$11.000
MORA SILVESTRE	\$11.000

JUGOS

COROZO	\$11.000
ARAZÁ	\$11.000
ZAPOTE	\$11.000
GUAYABA AGRIA	\$11.000
GULUPA	\$11.000
JUGOS EN AGUA	\$6.000
JUGOS EN LECHE	\$7.000

LIMONADAS

NATURAL	\$5.900
DE COCO	\$10.000
MANGO BICHE	\$10.000
HIERBABUENA	\$7.800
CEREZADA	\$10.000





AGUA SIEMBRA

Nuestra Agua Siembra es 100 % natural de páramos colombianos. Por la compra de cada botella contribuyes a la siembra de árboles. Esta agua baja directamente de las montañas, enriqueciéndose con minerales y propiedades naturales, libre de químicos y contaminación.

AGUAS Y GASEOSAS

AGUA SIEMBRA	\$7.000
AGUA SIEMBRA EN LATA	\$6.000
AGUA MANANTIAL	\$5.000
TÓNICA	\$8.000
GASEOSA	\$6.100

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ COLOMBIANO	\$5.100
CAFÉ LATTE	\$6.800
ESPRESSO	\$5.100
CAPPUCCINO	\$7.400
CAPPUCCINO CON BEBIDA DE ALMENDRAS	\$9.500
CHOCOLATE	\$5.800
TÉ EN LECHE	\$6.400
TÉ CHAI	\$11.000
TÉ CHAI CON BEBIDA DE ALMENDRAS	\$12.900
AROMÁTICA DE FRUTA DESHIDRATADA	\$6.500

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$9.900
HEINEKEN	\$11.500
STELLA ARTOIS	\$13.600
CORONA	\$13.600
CORONA CHELADA	\$13.900
CORONA MICHELADA	\$13.900

COCTELES TRADICIONALES

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





DE AUTOR

NEGRONI DEL PACÍFICO Viche Doña Sofi, vermouth rosso y Campari.	\$25.000
NUQUÍ Viche La Chola, zumo de piña, corozo fermentado y sirope de maracuyá.	\$25.000
SUSPIRO CAFETAL Tequila Olmeca Reposado, espresso, miel de agave, licor de café y sal.	\$24.500
CUERVO DE LA PASIÓN Tequila Olmeca Reposado, zumo de lulo y limón, sirope de maracuyá y vainilla.	\$22.000
PASSION MARGARITA  Tequila Olmeca Reposado, sirope de maracuyá picante, sal de tajín y zumo de limón.	\$22.000
MOJITO FRESH Ron blanco Bacardí, sirope simple, limón, zumo de piña, hierbabuena y soda de coco.	\$22.000
TROPIC GIN Ginebra, sirope de mango y piña, limón y jugo de naranja.	\$24.000
GLACIAL  Vodka, limoncino, zumo de limón, sirope de chile, flor de Jamaica.	\$25.000
CARMESÍ Ginebra, vino tinto, sábila, zumo de limón, oleo saccharum de naranja.	\$24.000
FUEGO Y COCA  Ron, sirope de corozo y chile, zumo de limón, Coca-Cola.	\$23.000

 Ligeramente picante

MOCKTAILS

FRESH VIRGIN MOJITO Zumo de piña, sirope simple, hierbabuena, limón y soda de coco.	\$19.000
LUNA DE SANDÍA Sandía, miel, soda de toronja y limón.	\$19.000

APERITIVOS

	TRAGO	BOTELLA
CAMPARI	\$18.000	\$215.500
APEROL	\$20.000	\$226.400
CINZANO ROSÉ	\$12.000	\$110.000
VERMOUTH CINZANO BIANCO	\$12.000	\$92.900

VICHES

Nuestro viche es el destilado ancestral del Pacífico colombiano:
un elixir vivo de frescura, tradición y territorio.

DOÑA SOFI	\$210.000
Maestra vichera Sofía Arroyo Quiñónez Río Cajambre, Buenaventura.	
CURAO DOÑA SOFI	\$210.000
Maestra vichera Sofía Arroyo Quiñónez Río Cajambre, Buenaventura.	

VINOS

TINTOS

RESERVADO CONCHA Y TORO	\$85.000
Cabernet Sauvignon, Chile.	
VIVANCO RESERVA D.O.C	\$197.000
Tempranillo y Graciano, Rioja, España.	
VAQUOS	\$136.000
Tempranillo, Ribera del Duero, España.	
LA MALDITA	\$155.200
Garnacha, España.	
MISTER WILDMAN	\$100.000
Cabernet Sauvignon orgánico, Chile.	
MARQUÉS DEL RISCAL RESERVA	\$327.000
Tempranillo, Graciano y Mazuelo, Rioja, España.	
NORTON D.O.C MALBEC	\$190.000
Malbec, Mendoza, Argentina.	

*Imagen de referencia





TINTOS

CASA DE LA CABEZA	\$180.000
Tempranillo, Rioja, España.	
DANESE D.O.C	\$98.500
Montepulciano d'Abruzzo, Italia.	
DANESE D.O.C	\$95.000
Nero d'Avola, Sicilia, Italia.	

BLANCOS

SANZ	\$100.000
Verdejo y Viura, España.	
MARQUÉS DEL RISCAL	\$200.000
Verdejo, Rueda, España.	
DANESE I.G.T	\$95.000
Chardonnay, Veneto, Italia.	
LA MALDITA	\$193.000
Garnacha blanca, España.	
DANESE D.O.C	\$82.000
Pinot Grigio delle Venezie.	
RESERVADO CONCHA Y TORO	\$85.000
Sauvignon Blanc, Chile.	
MR. WILDMAN	\$100.000
Chardonnay orgánico, Chile.	

ROSADOS

LA MALDITA	\$159.200
Garnacha Rosé, España.	
RESERVADO CONCHA Y TORO	\$80.000
Rosé, Chile.	
MR. WILDMAN	\$100.000
Rosé orgánico, Chile.	

ESPUMANTES

DIBON D.O. CAVA	\$125.000
Macabeo, Parellada y Xarel·lo, España.	
MONTELVINI	\$127.000
Prosecco Extra Dry, Italia.	
MONTELVINI ROSÉ BRUT	\$127.000

LICORES

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN S 18 AÑOS	\$45.000	\$580.000
BUCHANAN S 12 AÑOS	\$22.000	\$287.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$22.000	\$280.000
JAMESON	\$15.000	\$177.000
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$26.000	\$310.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$22.000	\$255.000
JACK DANIEL S	\$26.000	\$310.000
SINGLETON 12 AÑOS	\$22.000	\$259.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$18.000	\$280.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$13.000	\$149.000

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



*Imagen de referencia



*Imagen de referencia

GINEBRA

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

VODKA

FINLANDIA	\$166.300
ABSOLUT	\$165.000
SMIRNOFF	\$165.000
GREY GOOSE	\$470.000

RON

BACARDÍ LIMON	\$124.000
HAVANA ESPECIAL	\$149.600
ZACAPA ÁMBAR	\$260.000
CENTENARIO	\$245.100

AGUARDIENTES

NÉCTAR CLUB	\$95.000
ANTIOQUEÑO AZUL	\$95.800
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES TACAMA	\$220.000

CREMAS

	TRAGO	BOTELLA
BAILEYS ORIGINAL	\$13.000	\$155.000