

Restaurante
Café
e
las letras

ME
NÚ
Restaurante
Café
e
las letras



ENTRADAS

CREMA DE CALABAZA, COCO Y JAMÓN SERRANO \$18.000

Calabaza al horno con curry, jengibre terminado con leche de coco y jamón serrano.

SOPA DE TOMATE Y STRACCIATELLA \$18.000

Tomates asados, pesto de almendras y queso de búfala.

CAYEYE CON CHICHARRÓN \$21.000

Puré de maduro, suero costeño y chicharrones.

CEVICHE DEL CARIBE \$30.000

Pulpo, camarones y pescado blanco marinados en leche de tigre, sour cream, queso cremoso y maduro frito, acompañado de chips de la casa.

CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO \$30.000

Pulpo, camarones y pescado blanco marinados en leche de tigre, ají rocoto, limón y cilantro, acompañado de chips de la casa.

TARTAR DE ATÚN ROJO \$34.000

Atún rojo marinado en soya, sésamo, jengibre, aguacate, quinoa toteada y crocantes de puerro.

TIRADITO DE PULPO \$34.000

Finas láminas de pulpo con aceite de morrones y ajo negro, chimichurri y aguacate a la parrilla.

BURRATA \$36.000

Queso fresco de leche de búfala con tomates asados, higos, rúgula y pesto de almendras.





ENSALADAS

.....

DE LA HUERTA

\$23.000

Mix de lechugas, mitzuna verde y morada, pak choi, escarola, quinoa, tomates cherry, semillas de chía, aguacate, supremas de naranja y zanahorias baby.

DURAZNOS Y ESPÁRRAGOS

\$27.000

Duraznos asados, espárragos a las brasas, kale rizado, quinoa crocante, zanahorias baby glaseadas, calabacín amarillo y marañones.

QUINOA

\$26.000

Mix de lechugas, quinoa blanca y roja, tomates uvalina, pepino, aguacate, arándanos, garbanzos crocantes y champiñones.

ELIGE TU ADEREZO

.....

Vinagreta de gulupa.

Vinagreta de mostaza antigua.

Vinagreta de hierbas.

Vinagreta de balsámico y albahaca.

ADICIONALES

.....

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos:

Pollo a la parrilla

\$9.000

Roast beef

\$14.500

Tilapia asada

\$12.500

Camarones salteados

\$16.000

Salmón

\$19.000

MENÚ INFANTIL

.....

HAMBURGUESA CON PAPAS A LA FRANCESA

100% carne de res hecha
en casa con pan brioche
y queso mozzarella.

\$23.000

PASTA BOLOÑESA

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

\$18.000

MACARRONES CON QUESO

\$20.000

POLLO A LA PARRILLA CON TOCINETA Y PAPAS A LA FRANCESA

\$22.500



POSTRES

.....

HELADO DE MAMBE

\$15.000

El mambe se obtiene de la hoja de coca
amazónica, lo combinamos con una
tierra de frutos secos, durazno asado
y salsa de caramelo salado.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

\$13.000

Torta húmeda de chocolate rellena de
arequipe, acompañada con helado de
vainilla silvestre de Bahía Solano-Chocó.

TORTA DE ALMOJÁBANA

\$13.000

Torta a base de trozos de almojábana,
queso, bocadillo, acompañada con
melado y salsa inglesa.

CHEESECAKE DE CUAJADA

\$15.000

Torta fría con base de almojábana,
trozos de bocadillo, acompañada de
salsa de mora y arequipe.

TRES LECHE

\$13.000

Bizcocho remojado en tres leches
con arándanos, merengue, fresas
y salsa de frutos rojos.



JUGOS

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

COROZO \$8.500

Cultivado en Sincelajo Sucre, es una fruta que permite una bebida muy refrescante con notas a mora y limón.

ARAZÁ \$8.500

Cultivada en la región amazónica con muy buenas propiedades nutricionales, su sabor es agridulce con notas de piña y mango.

GUAYABA AGRIA \$7.000

Cultivada en el Eje Cafetero y la Costa norte de Colombia, es un jugo con notas cítricas muy nutritivo.

GULUPA \$7.000

Cultivada en Boyacá, Cundinamarca, Nariño y Cauca, su sabor es dulce, cítrico y con acidez media.

JUGO EN AGUA \$5.300

JUGO EN LECHE \$7.200

SODAS

FRUTOS ROJOS \$11.200

Mora, fresa y corozo.

UVA ISABELLA \$11.200

TAMARINDO \$11.200

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL \$5.300

LIMONADA DE COCO \$8.900

LIMONADA DE MANGO BICHE \$8.900

LIMONADA DE HIERBABUENA \$6.200

LIMONADA CEREZADA \$8.200





BEBIDAS

GASEOSA	\$5.700
AGUA	\$4.800
TÓNICA	\$5.500

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$4.200
CAFÉ LATTE	\$5.100
ESPRESSO	\$4.200
CAPUCCINO	\$7.000
LATTE CON BEBIDA DE ALMENDRAS	\$9.700
CAPUCCINO CON BEBIDA DE ALMENDRAS	\$9.700
CHOCOLATE	\$5.900
TÉ EN LECHE	\$5.100
TÉ CHAI	\$10.600
TÉ EN AGUA	\$3.800
AROMÁTICA DE FRUTAS DESHIDRATADAS	\$5.900

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.500
HEINEKEN	\$10.500
STELLA ARTOIS	\$12.500
CORONA	\$12.500
CORONA CHELADA	\$13.500
CORONA MICHELADA	\$14.500

APERITIVOS

CAMPARI	\$215.500
APEROL	\$226.400
CINZANO ROSÉ	\$110.000
VERMOUTH CINZANO BLANCO	\$92.900

COCTELES

TRADICIONALES

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

DE AUTOR

MY LADY Ron blanco Bacardí, triple sec, zumo de lulo, sirope de hierbabuena y crema de coco.	\$23.000
SUSPIRO CAFETAL Tequila Olmeca Reposado, expreso, 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 sugg de 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
MOCTAILS	
FRESH VIRGIN MOJITO Zumo de piña, sirope simple, hierbabuena, limón y soda de coco.	\$19.000
BASIL FIZZ Zumo de pepino, sirope simple de albahaca, zumo de limón, albahaca y soda de ginger beer.	\$19.000



VINOS

TINTOS

RESERVADO CONCHA & TORO Cabernet Sauvignon, Chile.	\$85.000
VIVANCO RESERVA	\$197.000
VAQUOS	\$136.000
LA MALDITA Garnacha, España.	\$155.200
R - VINO MISTER WILDMAN Cabernet Chardonay, Organico, Chile.	\$100.000
MARQUEZ DEL RISCAL RESERVA Tempranillo, Graciano y Mazuero, España.	\$327.000
NORTON D.O.C MALBEC Malbec, Argentina.	\$190.000
CASA DE LA CABEZA Tempranillo, Rioja, España.	\$180.000
DANESSE D.O.C Montepulsiano, D'Abruzzo, Italia.	\$98.500
DANESSE D.O.C Nero D'Abola, Sicilia, Italia.	\$95.000

BLANCOS

SANZ \$100.000

Verdejo, Viura, España.

MARQUEZ DEL RISCAL \$200.000

Verdejo, España.

DANESSE I.G.T \$95.000

LA MALDITA \$193.000

Garnacha blanca, España.

DANESSE D.O.C \$82.000

Pinot grigio, Delle, Venetie.

RESERVADO CONCHA Y TORO \$85.000

Sauvignon Blanc, Chile.

MR. WILDMAN \$100.000

Chardonnay, Organico, Chile.

ROSADOS

LA MALDITA \$159.200

Garnacha Rosé, España.

BICICLETA \$95.000

Pinot Noir.

TRIVENTO \$100.000

RESERVADO CONCHA Y TORO \$80.000

Rosé, Chile.

MR. WILDMAN \$100.000

Rosé, Organico, Chile.

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
BUCHANANS 12 AÑOS	\$22.000	\$259.000
BUCHANANS 18 AÑOS	\$45.000	\$510.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$22.000	\$255.000
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	\$260.000
SINGLENTON 12 AÑOS	\$22.000	\$259.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$18.000	\$268.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$13.000	\$149.000

TEQUILA

	BOTELLA
DON JULIO REPOSADO	\$460.000
OLMECA REPOSADO	\$174.500
3 CABALLOS	\$190.000
REVOLUCIÓN BLANCA	\$410.000
REVOLUCIÓN AÑEJA	\$510.000
PATRÓN AÑEJO	\$550.000
PATRÓN SILVER	\$500.000

VODKA

	BOTELLA
FINLANDIA	\$166.300
ABSOLUT	\$155.200
SMIRNOFF	\$152.000
GREY GROOSE	\$470.000

RON

	BOTELLA
BACARDÍ LIMÓN	\$106.000
CENTENARIO	\$245.100
HAVANA ESPECIAL	\$149.000
ZACAPA ÁMBAR	\$260.000

GINEBRA

	BOTELLA
GORDON'S	\$105.000
BOMBAY	\$290.000
HENDRICKS	\$450.000
TANQUERAY	\$265.000
SELVA GIN	\$312.000
MONKEY 47	\$420.000

AGUARDIENTE

	BOTELLA
NECTAR CLUB	\$75.000
ANTIOQUEÑO	\$75.000
PISCO DEMONIO	\$220.000

CREMA

	BOTELLA
BAILEY'S ORIGINAL	\$155.000

