Restaurante
Café
de las letras

MENÚ

Restaurante
Café
de las letras

Vigilado Supersubsidio

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.

IDEALES PARA COMPARTIR

CHICHARRONES $33.000

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

GYOZAS DE SALTADO $32.000

A nuestro estilo seis empanadas en masa wontón rellenas de carne al sillao, acompañadas de salsa de cerveza negra y miel.

BOCCONCINI CROCANTE $32.000

Queso de búfala rebozado y frito acompañado de mermelada de tomate, pesto de almendras y crema de balsámico.

BRIE AL HORNO $38.000

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

CARPACCIO DE SALMÓN $32.000

Finas láminas de salmón aderezadas con mandarina, naranja, limón, pimientas y oliva, acompañadas de emulsión de alcaparras.

FUERTES

AVES

POLLO ROSTIZADO — $38.000

Medio pollo deshuesado a la parrilla terminado con mojo de hierbas, acompañado de ensalada orgánica.

POLLO A LA MILANESA — $34.000

Pierna pernil deshuesada y apanada con salsa de tres tomates, prosciutto y mozzarella, acompañada de ensalada orgánica.

CARNES

DENVER STEAK — $47.000

250g de corte de res magro, con chimichurri, acompañado de ensalada orgánica.

LOMO CUATRO QUESOS — $56.000

200g de lomo fino, bañado en salsa de quesos y vino blanco, acompañado de vegetales con zanahorias baby, espárragos y tomate uvalina.

T-BONE STEAK — $118.000

500g de corte madurado de res, terminado en mantequilla de romero, acompañado de criollas de la casa, ideal para compartir.

*HAMBURGUESA — $34.000

150g de carne de la casa, tocineta, mermelada de cebolla, queso mozzarella, queso cheddar, salsa de Jack Daniel's, vegetales frescos, pan brioche y papa a la francesa.

PANCETA DE CERDO CROCANTE — $49.000

400g de cerdo en cocción lenta con salsa de whisky, acompañada de ensalada orgánica.

COSTILLA SAN LOUIS — $48.000

350g de corte longitudinal del centro del costillar, en cocción lenta terminada en barbacoa de cerveza negra, acompañada de puré cremoso.

PESCADOS Y MARISCOS

TILAPIA FRESCA — $46.000

300g de tilapia fresca asada, acompañada de ensalada orgánica.

SALMÓN QUINOA — $57.000

200g de salmón encostrado en quinoa roja, salsa de gulupa, acompañado de vegetales salteados.

ATÚN ENCOSTRADO — $58.000

200g de atún rojo encostrado en chía y quinoa, marinado en sillao, acompañado de ensalada orgánica.

MARISCADA — $81.500

Camarones, pescado blanco, pulpo, calamares, langostinos, mejillones negros y almeja, acompañados de patacón, ideal para compartir.

*CAZUELA DEL CARIBE — $48.000

Inspirada en el Caribe colombiano, mariscos en fondo de langosta y langostinos con leche de coco, acompañada de arroz y patacón.

*NUESTRA PAELLA DE MARISCOS — $59.500

A nuestro estilo con mariscos, vegetales y chorizo.

Elige uno de nuestros acompañamientos:

Criollas con mantequilla de hierbas y ajo, cremoso de papa y coliflor, papa francesa, patacón, porción de aguacate, ensalada orgánica o vegetales salteados (zanahorias baby, espárragos, tomate uvalina).

***Incluye acompañamientos.**

PASTAS

Elige entre pasta larga o pasta corta.

CARBONARA

Tradicional preparación con
tocineta ahumada, huevo
y parmesano.

$34.000

PESTO CREMOSO

Pesto de almendras, queso,
albahaca y tomates uvalina.

$34.000

PULPO
Y CAMARONES

Pulpo, camarones salteados en
salsa de tres tomates, vino
y albahaca.

$44.000

RAGÚ DE LOMO
Y HONGOS

Salteada con lomito de res,
champiñones y curry.

$46.000

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 LECHES $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 Sincelejo 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 $35.000
Whisky Jack Daniel's, limón, sirope simple, clara de huevo y vino tinto.

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.

GIN TONIC $23.000
Ginebra Gordon's, agua tónica, acompañante 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.

MARGARITA $24.000
Tequila 3 Caballos blanco, triple sec, zumo de limón y sal de limón.

PALOMA $29.000
Tequila Olmeca Reposado, zumo de limón, miel de agave y soda de toronja.

MOJITO $22.000
Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, hierbabuena y soda.

DE AUTOR

MY LADY $23.000
Ron blanco Bacardí, triple sec, zumo de lulo, sirope de hierbabuena y crema de coco.

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, sirope de maracuyá y sugg de vainilla.

PASSION MARGARITA $22.000
Tequila Olmeca Reposado, sirope de maracuyá picante, sal de tajín y zumo de limón.

MOJITO FRESH $22.000
Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, zumo de piña, hierbabuena y soda de coco.

MOCTAILS

FRESH VIRGIN MOJITO $19.000
Zumo de piña, sirope simple, hierbabuena, limón y soda de coco.

BASIL FIZZ $19.000
Zumo de pepino, sirope simple de albahaca, zumo de limón, albahaca y soda de ginger beer.

VINOS

TINTOS

RESERVADO CONCHA & TORO $85.000
Cabernet Sauvignon, Chile.

VIVANCO RESERVA $197.000

VAQUOS $136.000

LA MALDITA $155.200
Garnacha, España.

R - VINO MISTER WILDMAN $100.000
Cabernet Chardonay, Organico, Chile.

MARQUEZ DEL RISCAL RESERVA $327.000
Tempranillo, Graciano y Mazuero, España.

NORTON D.O.C MALBEC $190.000
Malbec, Argentina.

CASA DE LA CABEZA $180.000
Tempranillo, Rioja, España.

DANESSE D.O.C $98.500
Montepulsiano, D'Abruzzo, Italia.

DANESSE D.O.C $95.000
Nero D'Abola, Sicilia, Italia.

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, Venezie.

RESERVADO CONCHA Y TORO $85.000
Sauvignon Blanc, Chile.

MR. WILDMAN $100.000
Chardonay, 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 LEBEL	$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

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