



ME NÚ



ENTRADAS

• • • •

SOPA DE TOMATES ROSTIZADOS

Tomates asados a la brasa, bocconcini de búfala y pesto de almendras.

\$19.000

CREMA DE COLIFLOR Y QUESO AZUL

Con coliflor dorado, queso azul y tocineta crocante.

\$15.800

SOPA DE TORTILLA [♯]

Sopa a base de tomatillo, chile ancho, tortillas de maíz, quesillo y aguacate.

\$19.000

TARTAR DE ATÚN

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

\$38.000

PULPO A LA PARRILLA

Terminado a las brasas con chimichurri de hierbas y ajos confitados, acompañado de criollas a la parrilla y peras confitadas.

\$35.000

[♯] Ligeramente picante

IDEALES PARA COMPARTIR

• • • •

CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO [♯] \$37.300

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

BOCCONCINI CROCANTE \$35.000

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

CAMARONES QUINOA \$30.400

Rebozados en quinoa y acompañados de mayonesa de cilantro y alioli.

BURRATA \$39.500

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

CHICHARRONES CROCANTES \$35.000

Panceta de cerdo toteado al horno acompañado de puré de aguacate y papas criollas doradas.

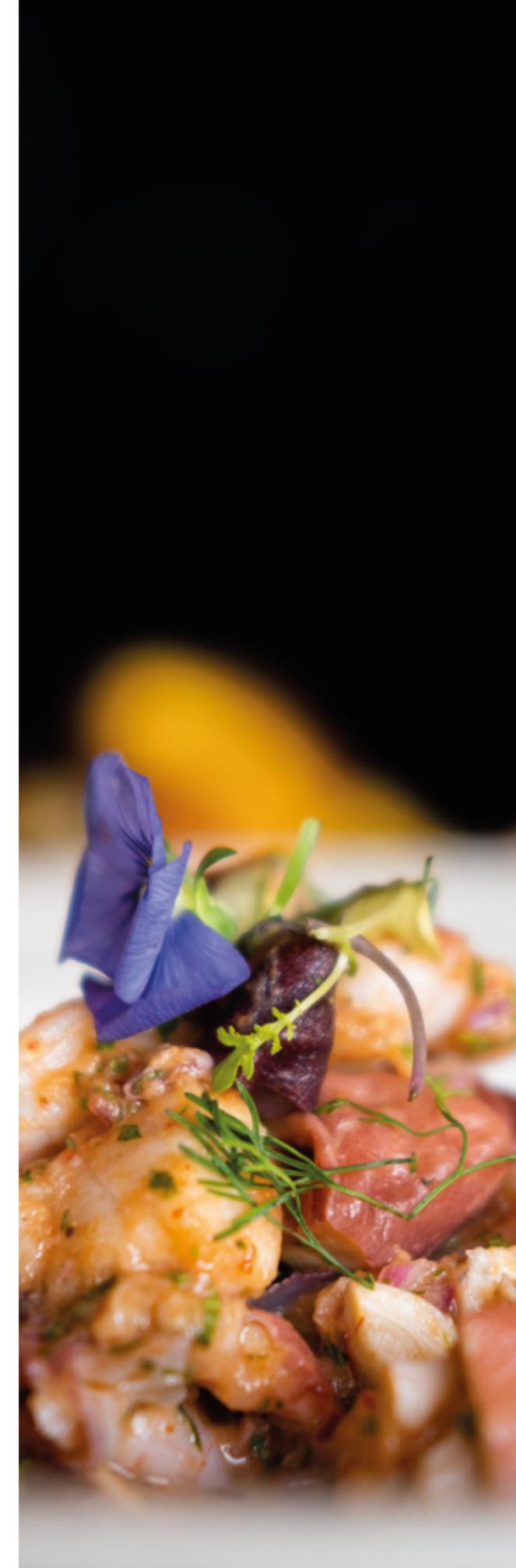
TACOS DE CHICHARRÓN \$32.500

Cuatro tacos en tortilla de maíz con panceta de cerdo en barbacoa de cerveza negra, acompañados de guacamole, sour cream y pico de gallo.

CARPACCIO DE SALMÓN \$37.600

Finas láminas de salmón con sour cream, alcaparras fritas y queso parmesano.

[♯] Ligeramente picante



PLATOS FUERTES

• • • •

NEW YORK STEAK

\$59.000

250g de corte madurado de res, llevado a las brasas con chimichurri de hierbas y ajos confitados, acompañado de ensalada orgánica.

LOMO BLUE CHEESE

\$55.000

200g de lomo fino, bañado en salsa de queso azul y vino blanco. Acompañado de vegetales con zanahorias, tomate uvalina y espárragos salteados.

DENVER

\$45.000

250g de corte de res magra, con chimichurri y ensalada orgánica.

SALMÓN QUINOA

\$59.500

200g encostrado en quinoa roja y menier de arazá acompañado de puré de papa criolla y arracacha.

ATÚN ROJO ENCOSTRADO

\$59.500

200g encostrado en chíá y quinoa marinado en sillao acompañado de ensalada orgánica.

TILAPIA FRESCA

\$44.500

250g marinada y asada, acompañada de ensalada orgánica.



PLATOS FUERTES

• • • •

POLLO GRILLÉ

\$42.000

Medio pollo deshuesado a la parrilla con mantequilla de aceitunas acompañado de ensalada orgánica.

POLLO DIJON

\$42.000

Perniles asados en salsa de mostaza dijon y gratinados, acompañados de ensalada orgánica.

COSTILLAS DE CERDO BABY BACK

\$48.500

350g terminado en barbacoa de cerveza negra, acompañadas de puré de papa criolla y arracacha.

CHULETÓN DE CERDO EN CHUTNEY DE ARÁNDANOS

\$49.000

250g de chuleta con hueso, con salsa dulce de arándanos y ciruelas acompañado de puré de papa criolla y arracacha.

*CALDERETA DE MARISCOS [♯]

\$53.000

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

ELIGE UNO DE NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS:

Puré de criolla y arracacha, vegetales salteados (zanahorias baby, espárragos, tomate uvalina), papa provenzal a la parrilla, ensalada orgánica y pasta Alfredo.

[♯] Ligeramente picante



PAELLAS PARA COMPARTIR

• • • •

PAELLA DE MARISCOS

A nuestro estilo con camarones, mejillones, pescado blanco, calamar, almejas y vegetales.

\$89.300

PAELLA DE CARNES

A nuestro estilo con lomo de res, cerdo, pollo, chorizo español y vegetales.

\$78.500

PASTAS

• • • •

Elige penne o Fettuccine

CARBONARA

Salsa cremosa a base de huevo con tocineta y queso parmesano.

\$36.200

AL PESTO

Pesto cremoso, albahaca, oliva, almendras y queso parmesano.

\$36.200

AMATRICIANA

Base de pomodoro, tocineta ahumada y queso parmesano.

\$36.200

4 QUESOS

Queso azul, provolone, mozzarella y queso parmesano.

\$37.000

HAMBURGUESAS

• • • •

MEXICANA

130g de carne de la casa, pan brioche, queso, pico de gallo, guacamole, nachos y salsa cheddar.

\$37.300

TOCINETA Y CHEDDAR

130g de carne de la casa, pan brioche, queso, tocineta, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa cheddar.

\$32.000

TOCINETA Y CHEDDAR DOBLE CARNE

Dos carnes de 130g de la casa, pan brioche, queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa la casa.

\$43.700





ENSALADAS

• • • •

DE LA HUERTA \$22.600

Mix de lechugas, mizuna verde y morada, pak choi, escarola, quinoa, tomate cherry, semillas de chía, aguacate, supremas de naranja, zanahoria baby y vinagreta de gulupa.

DURAZNOS Y ESPÁRRAGOS \$32.800

Duraznos asados, espárragos a las brasas, kale rizado, quinoa crocante, zanahorias baby glaseadas, zucchini amarillo, marañones y aderezo de mostaza dijon.

QUINOA \$33.300

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

SILVESTRE \$23.700

Higos asados, rúgula, mix de lechuga, tomate uvalina, marañones, almendras, nueces, naranja y queso fresco.

ADICIONALES

• • • •

Pollo \$9.500

Pescado \$10.500

Camarón \$14.800

MENÚS INFANTILES

• • • •

MINI HAMBURGUESAS CON PAPAS A LA FRANCESA \$28.200

Dos mini hamburguesas de res, pan brioche, queso cheddar y vegetales.

TALLARINES CON POLLO \$23.200

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

TALLARINES BOLOGNESA \$23.200

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

POLLO A LA PARRILLA Y TOCINETA \$27.700

Acompañado con papas a la francesa.

POSTRES

• • • •

Duraznos parrillados con helado de yogurt y salsa de caramelo.	\$19.200
Panna cotta de vainilla, crumble de arándanos y chocolate.	\$14.700
Cheesecake de arequipe.	\$14.700
Volcán de chocolate con helado.	\$19.200
Torta de queso y gulupa.	\$14.700

SODAS

• • • •

Arazá y Gulupa	\$10.200
Uva Isabella	\$10.200
Frutos rojos	\$10.200
Frutos amarillos	\$10.200

BEBIDAS

• • • •

Arazá	\$9.900
Guayaba agria	\$9.900
Limonada natural	\$5.200
Limonada de coco	\$8.900
Limonada cerezada	\$8.900
Limonada de hierbabuena	\$6.900
Jugos de fruta en agua	\$4.900
Jugos de fruta en leche	\$6.900
Agua en botella	\$4.500
Gaseosa	\$5.300
Limonada de mango viche	\$8.900





TÓNICAS

• • • •

Schweppes	\$7.600
Fever tree	\$15.800
Mil 976	\$15.800

CERVEZAS

• • • •

Club Colombia	\$8.500
Heineken	\$10.500
Stella Artois	\$12.500
Corona	\$12.500
Corona Chelada	\$13.200

APERITIVOS

• • • •

	COPA	BOTELLA
Campari	\$20.000	\$201.400

COCTELES

• • • •

NEW YORK SOUR Whisky, limón, sirope simple, vino tinto.		\$36.400
PENICILIN Whisky, limón, jengibre, miel.		\$32.200
JUNGLE BIRD Ron añejo, piña, limón, campari, gotas amargas.		\$17.500
MAI TAI Ron añejo, limón, orgeat.		\$17.500
PISCO SOUR Pisco, piña, limón.		\$30.000
MOSCOW MULE Vodka, jengibre fresco, limón, soda, angostura.		\$23.000
GIN TONIC Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, soda.		\$25.000
MARGARITA Tequila, triple sec, limón.		\$23.300
MOJITO Ron blanco, hierbabuena, soda.		\$19.800
VINO CALIENTE		\$23.000



VINOS

• • • •

TINTOS

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

Tempranillo, Graciano, Rioja España.

ARIENZO MARQUES CRIANZA

Malbec, Mendoza, Argentina.

NORTON D.O.C MALBEC

Norton D.O.C Malbec, Mendoza, Argentina.

TARAPACÁ RESERVA

Carmenére, Valle del Maipo, Chile.

CASTILLO DE MOLINA RESERVA

Merlot, Valle del Rapel, Chile.

RAMÓN BILBAO CRIANZA

Tempranillo, Rioja, España.

SANTA CAROLINA RESERVA

Merlot, Valle del Colchagua, Chile.

TRAPICHE RESERVA

Merlot, Mendoza, Argentina.

SANTA CAROLINA RESERVA

Cabernet sauvignon, Valle del Colchagua, Chile.

FINCA LAS MORAS

Malbec, San Juan, Argentina.

COPA

BOTELLA

\$301.300

\$168.100

\$175.800

\$136.400

\$167.000

\$163.300

\$147.700

\$147.700

\$144.700

\$20.200

\$98.900

BLANCOS

MARQUÉS DE RISCAL

Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

RAMÓN BILBAO

Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

TARAPACÁ

Sauvignon Blanc, Valle Central Chile.

SANTA CAROLINA RESERVA

Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile.

FINCA LAS MORAS

Chardonnay, Argentina.

ROSADO

RAMÓN BILBAO

Rioja, Haro, España.

TARAPACÁ

Rosé, Valle Central, Chile.

SANTA CAROLINA RESERVADO

Rosé, Valle Central, Chile.

COPA

BOTELLA

\$169.500

\$151.900

\$🛒900

\$139.600

\$20.200

\$98.900

BOTELLA

\$150.500

\$99.400

\$96.300

VINOS

• • • •

ESPUMANTES

PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO

Lambrusco reggiano, Rosso Dolce, Reggio Emilia, Italia.

BOTELLA

\$112.500

PICCINI LAMBRUSCO DELL' EMILIA

Bianco dolce, Reggio Emilia, Italia.

\$102.300

FREIXENET CAVA BRUT

Parellada, Macabeo y Xarel·lo, Sant Sadurní d'Anoia, España.

\$177.800

CHANDON EXTRA BRUT

Pinot noir, Chardonnay, Mendoza, Argentina.

\$197.500

FIZZY ROSE LATA JP CHENET 250 ML

\$23.000

FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250 ML

\$20.500

WHISKY

COPA

BOTELLA

Buchanan´s 18 años

\$42.000

\$500.000

Buchanan´s 12 años

\$22.500

\$244.700

Old Parr 12 años

\$22.500

\$244.700

Jameson

\$18.000

\$165.700

The Glenlivet 12 años

\$24.500

\$290.000

TEQUILAS

COPA

BOTELLA

Don Julio Reposado

\$34.000

\$430.000

Olmecca Reposado

\$14.000

\$163.000

3 Caballos

\$14.000

\$135.000

Jose Cuervo especial reposado

\$17.000

\$196.000

GINEBRAS

Bombay

\$279.000

Tanqueray

\$246.000

Beefeater

\$233.700

Hendricks

\$430.000

Monkey 47

\$397.000

VODKAS

Absolut

\$140.000

Smirnoff

\$142.000

Finlandia

\$155.400

RONES

Bacardí limón

\$98.000

Havana especial

\$139.600

Zacapa - Ambar

\$252.700

Centenario

\$226.300

AGUARDIENTES

Pisco demonio de los Andes - Tacama

\$197.000

Antioqueño azul

\$90.000

Nectar Club

\$90.000

CREMA

TRAGO

BOTELLA

Bailey´s original

\$15.000

\$145.000