

ME
NÚ

PRINCIPAL

ENTRADAS

• • • •

CREMA DE ZANAHORIA CURRY \$16.500

Leche de coco, jengibre
y queso de oveja.

CREMA DE BROCCOLINI \$16.500

Mascarpone, nuez moscada
y tocineta ahumada.

CEVICHE DE CHICHARRÓN CROCANTE \$27.000

Marinado en leche de tigre, aguacate
y chips de papa nativa.

CEVICHE DE PESCA FRESCA \$26.000

Pesca responsable, marinado en
leche de tigre de lulo, chontaduro,
coco y chips de papa nativa.

HONGOS EN QUESO AZUL \$38.000

Rellenos de quesos y mermelada
de tocineta.





PARA COMPARTIR

• • • •

CHICHARRONES CROCANTES \$36.500

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

ALCACHOFAS ASADAS \$39.000

Corazones de alcachofa, limón, salsa de la casa y queso parmigiano reggiano.

BURRATA \$40.000

Tartar de tomate heirloom, rúgula, sal de albahaca, peras rostizadas y marañones.

BRIE AL HORNO \$39.000

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

TEQUEÑOS DE FETA FRITO \$30.000

Queso de oveja en masa filo, mermelada de tomate y uchuvas.

TOSTADAS DE TARTAR DE SALMÓN \$33.000

Crocante de maíz, salmón fresco, soya, jengibre, salsa dinamita y aguacate.

CARPACCIO DE LOMO AL TARTUFO \$38.000

Finas láminas de lomo de res, crema de trufa, stracciatella, rúgula y queso Paipa.

FUERTES



AVES

POLLO A LA MILANESA

\$38.000

Pierna pernil deshuesada y apanada con salsa de quesos y rúgula baby, acompañada de ensalada de la casa.

POLLO AL MOJO DE HIERBAS Y LIMÓN

\$34.000

Pierna pernil deshuesada a la parrilla terminada en mantequilla de hierbas, ajo asado, limón y jengibre, acompañada de ensalada de la casa.

CARNES

*OSSOBUCO BRESEADO

\$59.000

500g de pierna de res estofado por 18 horas en vino y vegetales, acompañado de puré cremoso de papa criolla y queso Paipa.

LOMO EN SALSA CREMOSA DE PIMIENTAS

\$58.000

200g de lomo fino bañado en salsa de pimentas y vino blanco, acompañado de vegetales con espárragos y zanahorias baby en mantequilla de ajo.

RIB EYE

\$136.000

500g de corte madurado de res, terminado en mantequilla de hierbas, acompañado de ensalada de la casa. Ideal para compartir.

BIFE DE COLITA

\$53.000

250g de corte madurado de res con chimichurri de hierbas, acompañado de ensalada de la casa.

DENVER STEAK

\$48.000

250g de corte magro de res con chimichurri de hierbas, acompañado de ensalada de la casa.

*HAMBURGUESA CERTIFIED ANGUS BEEF

\$39.000

150 g de carne Angus americana, queso cheddar, cebolla crispy, tocineta, salsa de la casa y pan brioche, acompañada de papas a la francesa.

COSTILLAS DE CERDO SAN LOUIS

\$49.000

350 g de costillas de cerdo en cocción lenta, terminadas en barbacoa de lulo, acompañadas de puré cremoso de papa criolla y queso Paipa.

BIFE DE PUNTA DE CERDO

\$49.500

300g de punta de anca de cerdo a la parrilla con chimichurri de hierbas, acompañada de vegetales con espárragos y zanahorias baby en mantequilla de ajo.



PESCADOS Y MARISCOS

• • • •

*ARROZ MELOSO DE MARISCOS

\$59.000

Arroz arborio cocinado en achiote y caldo de pescado, con variedad de mariscos, leche de coco y ají dulce.

PESCA FRESCA DE TEMPORADA

\$61.000

Pregunta por nuestra pesca fresca de la semana del Pacífico colombiano, acompañada de ensalada de la casa.

SALMÓN LIMONARIA

\$59.500

Asado y terminado en una reducción de crema de limonaria, jengibre y menta, acompañado de vegetales con espárragos y zanahorias baby en mantequilla de ajo.

*CALDERETA DE MARISCOS DEL PACÍFICO

\$56.000

Sofrito criollo, variedad de mariscos, cilantro cimarrón, leche de coco, acompañada de arroz y patacón.

ATÚN ROJO

\$59.500

200g de atún en mocho de hierbas y coco, acompañado de ensalada de la casa.

Elige uno de nuestros acompañamientos:

Puré cremoso de papa criolla y queso Paipa, patacón, papas a la francesa, vegetales con espárragos y zanahorias baby en mantequilla de ajo, porción de aguacate, ensalada de la casa con lechuga Salanova, tomate de colores, menta, chía, aguacate y pepino europeo.

*Incluye acompañamientos



PASTAS

• • • •

RAVIOLES DE SALMÓN AHUMADO

Terminados en crema de eneldo
y mantequilla avellanada.

\$46.000

RAVIOLES DE CARNE OREADA

Terminados en salsa de sofrito
criollo con 3 quesos.

\$45.000

RIGATONI POMODORO Y BURRATA

Sofrito de tomate, albahaca,
burrata de búfala y pesto
de almendras.

\$39.000

PESTO CREMOSO

Pappardelle en pesto de almendras, queso
mascarpone, albahaca y tomates uvalina.

\$29.000

PAPPARDELLE A LA BOLOÑESA

Clásico ragú de res, vino
y vegetales.

\$32.000





ENSALADAS

• • • •

PALMITOS SINUANO

\$28.000

Palmitos del Sinú, kale Toscano, hierbabuena, marañones y aderezo de anchoas.

GRIEGA

\$29.000

A nuestro estilo, queso de cabra, aceitunas kalamata, cebolla morada, pepino europeo y tomates de colores.

DURAZNOS Y SETAS

\$29.000

Duraznos asados con miel del Sinú, hongos en cítricos, crema de aguacate, quinua tostada, espinaca baby y calabacines en escabeche.

ADICIONALES

Acompaña tu elección con uno de los siguientes productos:

POLLO A LA PARRILLA

\$10.500

TILAPIA ASADA

\$13.000

CAMARONES SALTEADOS

\$16.000

ROAST BEEF

\$15.000

MENÚ INFANTIL

• • • •

PASTA BOLOGNESA

\$25.500

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

MACARRONES CON QUESO Y POLLO

\$27.500

POLLO A LA PARRILLA Y TOCINETA

\$27.500

Acompañado con papas a la francesa.

MINI HAMBURGUESAS

\$29.000

Acompañadas con papas a la francesa.

POSTRES



MILHOJAS DE LA CASA

\$17.500

Masa filo, crema, arequipe, fresas y frambuesas.

HELADO DE GUÁIMARO

\$17.500

Con tierra de cacao y salsa de frutos rojos.

CRUMBLE DE MANZANA

\$17.000

Tarta arenosa con manzanas caramelizadas en canela y especias.

TARTA DE QUESO DE UBATÉ

\$15.500

Con mermelada de uchuva y jengibre.

TARTA DE CHOCOLATE

\$15.500

Masa quebrada con ganache de chocolate semiamargo y helado de limonaria.





BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ COLOMBIANO	\$4.300
CAFÉ LATTE	\$4.800
ESPRESSO	\$3.900
CAPUCCINO EN BEBIDA DE ALMENDRAS	\$9.000
TÉ CHAI	\$10.600
TÉ EN LECHE	\$5.100
TÉ EN AGUA	\$3.800
AROMÁTICA DE FRUTAS DESHIDRATADAS	\$5.700

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 Cultivado en Sincelejo, Sucre. Es una fruta que permite una bebida muy refrescante con notas de mora y limón.	\$10.000
ARAZÁ Cultivada en la región amazónica, con muy buenas propiedades nutricionales. Su sabor es agridulce, con notas de piña y mango.	\$10.000
GUAYABA AGRIA Cultivada en el Eje Cafetero y la costa norte de Colombia, es un jugo con notas cítricas, muy nutritivo.	\$10.000
GULUPA Cultivada en la región de Boyacá, Cundinamarca, Nariño y Cauca, su sabor es dulce, cítrico y con acidez media.	\$10.000
JUGOS EN AGUA	\$5.600
JUGOS EN LECHE	\$7.000

SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$10.500
UVA ISABELLA	\$10.500
FRUTOS ROJOS	\$10.500
LULO	\$10.500
TAMARINDO	\$10.500

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL	\$5.600
LIMONADA DE COCO	\$9.600
LIMONADA CEREZADA	\$9.600
LIMONADA HIERBABUENA	\$7.400
LIMONADA DE MANGO VICHE	\$9.600

BEBIDAS

AGUA EN BOTELLA	\$4.800
GASEOSA	\$5.900
TÓNICA	\$8.000

CERVEZA

CLUB COLOMBIA	\$8.900
HEINEKEN	\$10.900
STELLA ARTOIS	\$12.900
CORONA	\$12.900
AGUILA O POKER	\$8.300





APERITIVOS

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

CÓCTELES

TRADICIONALES

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 y 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, concentrado de frutos rojos.

GIN BASIL SMASH \$22.000

Ginebra Gordon's, syrup 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, syrup simple, limón, hierbabuena y soda.

VINO CALIENTE \$24.500

DE AUTOR

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, syrup de maracuyá, sugg de vainilla.

PASSION MARGARITA \$22.000

Tequila Olmeca Reposado, syrup de maracuyá picante, sal de tajín y zumo de limón.

MOJITO FRESH \$22.000

Ron Blanco Bacardi, syrup simple, limón, zumo de piña, hierbabuena y soda de coco.

MY LADY \$23.000

Ron blanco Bacardi, triple sec, zumo de lulo, syrup de hierbabuena y crema de coco.

MOCTAILS

FRESH VIRGIN MOJITO \$19.000

Zumo de piña, syrop simple, hierbabuena, limón y soda de coco.

BASIL FIZZ \$19.000

Zumo de pepino, syrop simple de albahaca, zumo de limón y soda de ginger beer.



VINOS

• • • •

TINTOS

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA \$327.000

Tempranillo, Graciano, Rioja España.

LA MALDITA \$155.200

Garnacha, España.

NORTON D.O.C \$190.000

Malbec, Mendoza Argentina.

DANESE D.O.C \$98.500

Montepulciano, D'Abruzzo, Italia.

DANESE D.O.C \$95.000

Nero D'Avola, Sicilia, Italia.

RESERVADO C&T \$85.000

Carmenere, Chile.

CASA DE LA CABEZA \$180.000

Tempranillo, Rioja, España.

VIVANCO RESERVA D.O.C. \$197.000

Tempranillo, graciano, Rioja España.

MR WILDMAN \$100.000

Cabernet Sauvignon, Orgánico, Chile.

VAQUOS \$136.000

Tempranillo, Ribera del Duero, España.



Imagen de referencia

BLANCOS

DANESE I.G.T \$95.000

Chardonnay, Veneto, Italia.

LA MALDITA \$193.000

Garnacha blanca, España.

SANZ \$100.000

Verdejo, Viura, España.

DANESE D.O.C \$72.000

Pinot Grigio Delle Venezie.

MARQUÉS DE RISCAL \$200.000

Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

RESERVADO C&T \$85.000

Sauvignon blanc, Chile.

MR WILDMAN \$100.000

Chardonnay, Orgánico, Chile.

ROSADO

LA MALDITA \$159.200

Garnacha Rose, España.

TRIVENTO \$100.000

Malbec, Rose, Argentina.

RESERVADO C&T \$80.000

Rosé, Chile.

MR WILDMAN \$100.000

Rosé, Orgánico, Chile.



*Imagen de referencia

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

BUCHANAN'S 18 AÑOS \$45.000 \$580.000

BUCHANAN'S 12 AÑOS \$22.000 \$259.000

OLD PARR 12 AÑOS \$22.000 \$255.000

JAMESON \$15.000 \$177.000

THE GLENLIVET 12 AÑOS \$26.000 \$310.000

JOHNNIE WALKER BLACK \$18.000 \$210.000

JOHNNIE WALKER RED LABEL \$18.000 \$210.000

JACK DANIEL'S \$26.000 \$310.000

CHIVAS 12 AÑOS \$22.000 \$255.000

SINGLETON 12 AÑOS \$22.000 \$259.000



*Imagen de referencia

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

GINEBRAS

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



*Imagen de referencia

VODKAS

ABSOLUT	\$149.800
SMIRNOFF	\$152.000
FINLANDIA	\$166.300
GREY GOOSE	\$470.000

RONES

BACARDÍ LIMÓN	\$106.000
HAVANA ESPECIAL	\$149.600
ZACAPA AMBAR	\$260.000
CENTENARIO	\$245.100

AGUARDIENTES

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

CREMA

	TRAGO	BOTELLA
BAILEY'S ORIGINAL	\$13.000	\$155.000



*Imagen de referencia

