



ENTRADAS

CREMA DE CALABAZA, COCO Y JAMÓN SERRANO \$17.000

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

SOPA DE TOMATE Y STRACCIATELLA \$17.000

Tomates asados, pesto de almendras y queso de búfala.

CAYEYE CON CHICHARRÓN \$19.700

Puré de maduro, suero costeño y chicharrones.

CEVICHE DEL CARIBE \$29.000

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

CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO \$29.000

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

TARTAR DE ATÚN ROJO \$33.000

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

TIRADITO DE PULPO \$33.000

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

BURRATA \$35.000

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





IDEALES PARA
COMPARTIR

CHICHARRONES \$31.000

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

GYOZAS DE SALTADO \$31.000

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

BOCCONCINI CROCANTE \$31.000

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

BRIE AL HORNO \$37.000

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

CARPACCIO DE
SALMÓN \$31.000

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

FUERTES

AVES

POLLO ROSTIZADO \$36.000

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

POLLO A LA MILANESA \$32.000

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

CARNES

DENVER STEAK \$45.000

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

LOMO CUATRO QUESOS \$55.000

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 \$115.000

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

*HAMBURGUESA \$32.000

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

PANCETA DE CERDO CROCANTE \$46.200

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

COSTILLA SAN LOUIS \$45.200

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

\$44.000

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

SALMÓN QUINOA

\$54.000

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

ATÚN ENCOSTRADO

\$55.500

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

MARISCADA

\$79.000

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

*CAZUELA DEL CARIBE

\$45.000

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

\$57.000

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, 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.

\$32.000

PESTO CREMOSO

Pesto de almendras, queso,
albahaca y tomates uvalina.

\$32.000

PULPO Y CAMARONES

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

\$42.000

RAGÚ DE LOMO Y HONGOS.

Salteada con lomito de res,
champiñones y curry.

\$44.000



ENSALADAS

DE LA HUERTA \$20.000

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

DURAZNOS Y ESPÁRRAGOS \$26.000

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

QUINOA \$24.000

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	\$8.500
Roast beef	\$14.000
Tilapia asada	\$12.000
Camarones salteados	\$15.500
Salmón	\$18.500

MENÚS
INFANTILES

HAMBURGUESA
CON PAPAS A LA
FRANCESA

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

\$21.000

PASTA BOLOÑESA

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

\$16.000

MACARRONES
CON QUESO

\$19.000

POLLO A LA PARRILLA
CON TOCINETA Y PAPAS
A LA FRANCESA

\$21.000



POSTRES

HELADO DE MAMBE

\$14.000

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

\$12.000

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

TORTA DE
ALMOJÁBANA

\$12.000

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

CHEESECAKE DE
CUAJADA

\$14.000

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

TRES LECHE

\$12.000

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

\$8.300

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

\$8.300

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

\$6.600

GULUPA
Cultivada en la región de Boyacá, Cundinamarca, Nariño y Cauca, su sabor es dulce, cítrico y con acides media.

\$6.600

JUGO EN AGUA

\$4.900

JUGO EN LECHE

\$6.900

SODAS

FRUTOS ROJOS
Mora, fresa y corozo.

\$10.800

UVA ISABELLA

\$10.800

TAMARINDO

\$10.800

LIMONADAS

Limonada natural

\$4.900

Limonada de coco

\$8.500

Limonada de mango biche

\$8.500

Limonada de hierbabuena

\$5.900

Limonada cerezada

\$7.900





BEBIDAS
.....

Gaseosa	\$5.100
Agua	\$5.100
Tónica	\$5.100

BEBIDAS CALIENTES
.....

Café americano	\$4.300
Café Latte	\$4.900
Espresso	\$4.000
Capuccino	\$7.000
Capuccino amaretto	\$8.300
Capuccino leche de almendras	\$9.700
Chocolate	\$5.700
Té en leche	\$5.800
Té chai	\$12.700
Té en agua	\$4.800
Aromáticas de frutas deshidratadas	\$5.700

CERVEZAS
.....

Club Colombia	\$8.000
Heineken	\$10.000
Stella Artois	\$12.000
Corona	\$12.000
Corona Chelada	\$12.800
Corona Michelada	\$13.800

APERITIVOS	
Cinzano Rosso	\$110.000
Campari	\$160.000
Jerez Tío Pepe	\$140.000

CÓCTELES	
NEW YORK SOUR	\$29.400
Whisky, limón, sirope simple, vino tinto.	
PENICILIN	\$28.200
Whisky, limón, jengibre, miel, single malt ahumado.	
JUNGLE BIRD	\$17.500
Ron añejo, piña, limón, campari, amargos de naranja.	
MARGARITA	\$20.600
Tequila, triple sec y limón.	
PISCO SOUR	\$23.500
Pisco, limón, sirope, clara de huevo y gotas amargas.	
MOSCOW MULE	\$17.500
Vodka, jengibre fresco, limón, soda, vitter angostura.	
GING TONIC	\$20.000
Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, soda.	
MOJITO	\$17.500
Ron blanco, hierba buena, soda.	
MAI TAI	\$17.500
Ron añejo, limón, orgeat.	
NEGRONI	\$18.000
Ginebra, campari, vermout, naranja.	
MARGARITA ROSE	\$25.000
Tequila, ginebra, tripe sec, vermout, agua de rosas.	
BLACK BERRY GIN FIZZ	\$22.000
Ginebra, mora, limón, menta y albahaca.	





VINOS
.....
TINTOS
.....

RESERVADO C&T Cabernet Sauvignon, Chile.	\$80.000
TRIVENTO RESERVA Cabernet Malbec, Argentina.	\$90.000
EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA Cabernet Sauvignon, Chile.	\$160.000
MARQUES DE CASA CONCHA Cabernet Sauvignon, Chile.	\$252.000
EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA Carmenere, Cabernet Sauvignon, Chile.	\$160.000
MARQUEZ DEL RISCAL RESERVA Tempranillo, graciano y mazuero, España.	\$301.300
MARQUEZ DEL RISCAL Tempranillo, España.	\$140.000
NORTON DOC MALBEC Malbec, Argentina.	\$100.000
CASA DE LA CABEZA Tempranillo, Rioja, España.	\$120.000

BLANCOS

SANZ \$90.000

Verdejo, Viura, España.

MARQUEZ DEL RISCAL \$140.000

Verdejo, España.

EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA \$160.000

Chardonay, Chile.

MARQUES DE CASA CONCHA \$230.000

Chardonay, Chile.

EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA \$160.000

Carmenere, Cabernet Sauvignon, Chile.

TRIVENTO RESERVA \$130.000

Tempranillo, graciano y mazuelo, España.

CELESTE ROBLE \$190.000

Verdejo, España.

ROSADOS

SANGRE TORO \$90.000

Cabernet Sauvignon, Chile.

MARQUES DE CASA CONCHA \$230.000

Cinsault, Chile.



*Imagen de referencia

ESPUMANTES		
RIUNITE		\$90.000
Lambrusco, Italia.		
CAVA CODORNIU BRUT		\$90.000
Macabeo, parellada y Xarel-lo - España.		
CASILLERO DEVIL´S BRUT		\$130.000
Chile.		

WHISKY		
	TRAGO	BOTELLA
Whisky Buchanans 12 años	\$17.500	\$239.700
Whisky Buchanans 18 años	\$35.000	\$495.000
Whisky Old Parr 12 años	\$17.500	\$239.700
Whisky Sello Negro	\$18.000	\$268.000
Whisky Sello Rojo	\$10.000	\$148.300
Maccallan 12 años		\$529.700
Jack Daniel´s	\$15.200	\$245.000

TEQUILA	
	BOTELLA
El Jimador Blanco	\$210.000
Herradura Reposado	\$520.000
Patrón Reposado	\$250.000



GINEBRA	
	BOTELLA
Gordon´s	\$97.000
Bombay	\$278.000
Hendricks	\$430.000
Tanqueray	\$265.000

VODKA	
	BOTELLA
Finlandia	\$155.400
Absolut	\$145.000
Smirnoff	\$142.000

RONES	
	BOTELLA
Ron Santa Fe	\$89.000
Ron Bacardí Añejo	\$100.000
Havana Especial	\$134.600
Ambar Zacapa	\$252.000

AGUARDIENTE		
	TRAGO	BOTELLA
Aguardiente Néctar (azul, verde)		\$66.000
Pisco Demonio	\$14.000	\$193.000