

# ME NÚ



## ENTRADAS



### SOPA DE TOMATES ROSTIZADOS

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

\$17.000

### CREMA DE COLIFLOR Y QUESO AZUL

Con coliflor dorado, queso azul y tocineta crocante.

\$14.000

### SOPA DE TORTILLA

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

\$17.000

### TARTAR DE ATÚN

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

\$35.000

### PULPO A LA PARRILLA

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

\$31.000

🔪 Ligeramente picante

## IDEALES PARA COMPARTIR



### CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO

\$33.000

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

\$31.000

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

### CAMARONES QUÍNOA

\$26.900

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

### BURRATA

\$37.000

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

### CHICHARRONES CROCANTES

\$31.000

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

### TACOS DE CHICHARRÓN

\$28.000

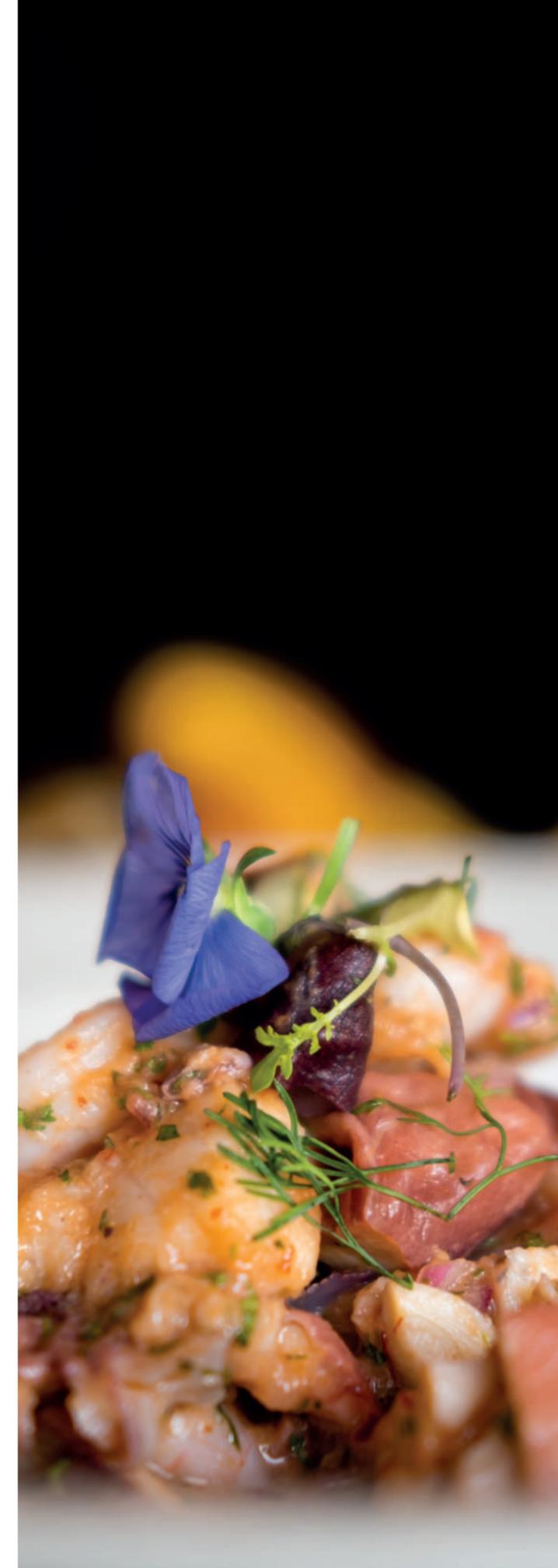
Cuatro tacos en tortilla de maíz con panceta de cerdo en barbacoa de cerveza negra, acompañados de guacamole, sour cream y pico de gallo.

### CARPACCIO DE SALMÓN

\$33.300

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

🔪 Ligeramente picante



# PLATOS FUERTES

• • • •

## NEW YORK STEAK

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

\$53.000

## LOMO BLUE CHEESE

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

\$49.000

## DENVER

Lomo de aguja marmoleado de 250g a la parrilla con chimichurri y ensalada orgánica.

\$40.000

## SALMÓN QUÍNOA

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

\$57.000

## ATÚN ROJO ENCOSTRADO

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

\$55.500

## TILAPIA FRESCA

Filete de tilapia de 250g marinada y asada, acompañada de ensalada orgánica.

\$39.900



# PLATOS FUERTES

• • • •

## POLLO GRILLÉ

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

\$35.000

## POLLO DIJON

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

\$36.000

## COSTILLAS DE CERDO BABY BACK

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

\$43.000

## CHULETÓN DE CERDO EN CHUTNEY DE ARÁNDANOS

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

\$43.500

## CALDERETA DE MARISCOS

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

\$46.900

### ELIGE UNO DE NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS:

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



# PAELLAS PARA COMPARTIR

• • • •

## PAELLA DE MARISCOS

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

\$79.000

## PAELLA DE CARNES

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

\$69.500

## PASTAS

• • • •

Elige penne o Fettuccine

## CARBONARA

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

\$32.000

## AL PESTO

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

\$32.000

## AMATRICIANA

Base de pomodoro, tocineta ahumada y queso parmesano.

\$32.000

## 4 QUESOS

Queso azul, provolone, mozzarella y queso parmesano.

\$35.600

## HAMBURGUESAS

• • • •

## MEXICANA

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

\$33.000

## TOCINETA Y CHEDDAR

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

\$25.800

## TOCINETA Y CHEDDAR DOBLE CARNE

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

\$25.800





## ENSALADAS

• • • •

### DE LA HUERTA

\$20.000

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

### DURAZNOS Y ESPÁRRAGOS

\$29.000

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

### QUÍNOA

\$29.500

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

### HIGOS ASADOS Y RUGULA

\$21.000

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

## ADICIONALES

• • • •

Pollo

\$9.500

Pescado

\$10.500

Camarón

\$14.800

## MENÚS INFANTILES

• • • •

### MINI HAMBURGUESAS CON PAPAS A LA FRANCESA

\$25.000

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

### TALLARINES CON POLLO

\$20.500

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

### TALLARINES BOLOGNESA

\$20.500

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

### POLLO A LA PARRILLA Y TOCINETA

\$24.500

Acompañado con papas a la francesa.

## POSTRES

• • • •

Duraznos parrillados con helado de yogurt y salsa de caramelo.	\$16.000
Panna cotta de vainilla crumble de arándanos y chocolate.	\$13.000
Cheesecake de arequipe.	\$13.000
Volcán de chocolate con helado.	\$17.000
Torta de queso y gulupa.	\$13.000

## SODAS

• • • •

Arazá y Gulupa	\$8.800
Uva Isabella	\$8.800
Frutos rojos	\$8.800
Frutos amarillos	\$8.800

## TÓNICAS

• • • •

Schweppes	\$6.700
Fever tree	\$14.000
Mil 976	\$14.000

## JUGOS Y LIMONADAS

• • • •

Arazá	\$9.000
Guayaba agria	\$9.000
Limonada natural	\$4.600
Limonada de coco	\$7.900
Limonada cerezada	\$6.100





## JUGOS Y LIMONADAS

• • • •

<b>Limonada de hierbabuena</b>	\$6.100
<b>Jugos de fruta en agua</b>	\$3.900
<b>Jugos de fruta en leche</b>	\$6.900
<b>Agua en botella</b>	\$4.100
<b>Gaseosa</b>	\$4.900

## CERVEZAS

• • • •

<b>Club Colombia (roja, dorada)</b>	\$8.500
<b>Heineken</b>	\$10.900
<b>Stella Artois</b>	\$10.900
<b>Corona</b>	\$10.900
<b>Corona Chelada</b>	\$12.800
<b>Nacional (Andina, Aguila o Poker)</b>	\$7.500

## APERITIVOS

• • • •

	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
<b>Aperol</b>		\$189.700
<b>Campari</b>	\$20.000	\$201.400
<b>Cinzano Rosso</b>		\$ 86.800

## NUESTROS COCTELES TRADICIONALES

• • • •

<b>NEW YORK SOUR</b>		\$36.400
Whisky, limón, simple, vino tinto.		
<b>PENICILIN</b>		\$32.200
Whisky, limón, jengibre.		
<b>JUNGLE BIRD</b>		\$17.500
Ron añejo, piña, limón, campari, amargos de naranja.		
<b>MAI TAI</b>		\$17.500
Ron añejo, limón, orgeat.		
<b>PISCO SOUR</b>		\$23.500
Pisco, piña, limón.		
<b>MOSCOW MULE</b>		\$17.500
Vodka, jengibre fresco, limón, soda, angostura.		
<b>GIN TONIC</b>		\$20.000
Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, soda.		
<b>MARGARITA</b>		\$20.600
Tequila, triple sec, limón.		
<b>MOJITO</b>		\$17.500
Ron blanco, hierbabuena, soda.		
<b>VINO CALIENTE</b>		\$18.400



# 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

\$144.500

\$134.700

\$130.700

\$134.700

\$18.400

\$87.500

## 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

\$150.000

\$134.400

\$79.600

\$129.600

\$18.400

\$87.500

BOTELLA

\$133.200

\$88.000

\$85.200

## ESPUMANTES

### PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO

Lambrusco reggiano, rosso dolce, Reggio Emilia, Italia.

### PICCINI LAMBRUSCO DELL' EMILIA

Bianco dolce, Reggio Emilia, Italia.

### FREIXENET CAVA BRUT

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

### CHANDON EXTRA BRUT

Pinot noir, Chardonnay, Mendoza, Argentina.

### FIZZY ROSE LATA JP CHENET 250 ML

### FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250 ML

## WHISKY

### Buchanan´s

### Buchanan´s 18 años

### Buchanan´s 12 años

### Old Parr 12 años

### Jameson

### The Glenlivet 12 años

## TEQUILAS

### Don Julio Reposado

### Olmecca Reposado

### 3 Caballos

### Jose Cuervo especial reposado

## GINEBRAS

### Bombay

### Tanqueray

### Beefeater

### Hendricks

### Monkey 47

## BOTELLA

\$99.500

\$90.500

\$167.800

\$187.500

\$23.000

\$20.500

## COPA

\$19.000

\$35.000

\$17.500

\$17.500

\$13.000

\$19.000

## COPA

\$29.000

\$11.000

\$11.000

\$15.000

## BOTELLA

\$297.000

\$495.000

\$239.700

\$239.700

\$160.700

\$284.000

## BOTELLA

\$430.000

\$160.700

\$132.600

\$194.100

## BOTELLA

\$278.000

\$241.000

\$227.700

\$430.000

\$397.000



## VODKAS

### Absolut

### Smirnoff

### Finlandia

## BOTELLA

\$140.000

\$142.000

\$155.400

## RONES

### Bacardí limón

### Havana especial

### Zacapa - Ambar

### Centenario

## BOTELLA

\$93.000

\$134.600

\$252.700

\$226.300

## AGUARDIENTES

### Pisco demonio de los Andes - Tacama

(agregar opción según región el pisco para todos)

## BOTELLA

\$193.800

### Antioqueño azul

\$90.000

### Nectar Club

\$90.000

## CREMA

### Baileys original

## TRAGO

## BOTELLA

\$10.000

\$140.000