

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

• • • •

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

CERVEZAS

• • • •

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

APERITIVOS

• • • •

	COPA	BOTELLA
Aperol		\$189.700
Campari	\$20.000	\$201.400
Cinzano Rosso		\$ 86.800

NUESTROS COCTELES TRADICIONALES

• • • •

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

\$10.000

BOTELLA

\$140.000