

ME NÚ

Restaurante
Café
e
las letras



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 uchuvas 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 de ajos confitados, 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 crocante, mermelada de cebolla, queso mozzarella, queso cheddar, salsa de Jack Daniels, pan brioche, vegetales frescos y papas 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 QUÍNOA

\$54.000

200g encostrado en quínoa 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, mix de 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 camarones, mejillones, almeja, pescado blanco, langostinos salteados en vino y brandy, acompañada de 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

Nuestra versión es con una salsa cremosa a base de tocineta ahumada, huevo, crema y queso 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.

QUÍNOA

\$24.000

Mix de lechugas, quínoa 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
atomatada 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 ALMOJABANA \$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 \$8.300

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

ARAZÁ \$8.300

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

GUAYABA AGRIA \$6.600

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

GULUPA \$6.600

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

JUGO EN AGUA \$4.900

JUGO EN LECHE \$6.900

SODAS

FRUTOS ROJOS \$10.800

Mora, fresa y corozo.

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	\$3.800
Café Latte	\$4.600
Espresso	\$3.800
Capuccino	\$5.700
Capuccino amaretto	\$8.100
Capuccino leche de almendras	\$6.800
Chocolate	\$4.600
Té en leche	\$5.600
Té chai	\$4.600
Té en agua	\$4.600
Aromáticas de frutas deshidratadas	\$5.500

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



VINOS

TINTOS

RESERVADO C&T \$80.000
Cabernet Sauvignon, Chile.

TRIVENTO RESERVA \$90.000
Cabernet Malbec, Argentina.

EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA \$160.000
Cabernet Sauvignon, Chile.

MARQUES DE CASA CONCHA \$252.000
Cabernet Sauvignon, Chile.

EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA \$160.000
Carmenere, Cabernet Sauvignon, Chile.

MARQUEZ DEL RISCAL RESERVA \$301.300
Tempranillo, graciano y mazuero, España.

MARQUEZ DEL RISCAL \$140.000
Tempranillo, España.

NORTON DOC MALBEC \$100.000
Malbec, Argentina.

CASA DE LA CABEZA \$120.000
Tempranillo, Rioja, España.

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 mazuero, España.

CELESTE ROBLE \$190.000
Verdejo, España.

ROSADOS

SANGRE TORO \$90.000
Cabernet Sauvignon, Chile.

MARQUES DE CASA CONCHA \$230.000
Cinsault, Chile.



ESPUMANTES

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

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Whisky Buchanan's 12 años	\$17.500	\$239.700
Whisky Buchanan's 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

Restaurante
Café
de las letras e