

Carmen



CÓCTELES
Cocktails



BEBIDAS
Drinks



LICORES
Liquors



VINOS
Wines



ENTRADAS
Appetizers



POSTRES
Desserts



FUERTES
Mains

LATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS
2021

St. Petersburg & Tampa
Pasado y Futuro

En esta nueva edición de menú #BarCarmen Vol. 2.0, celebramos la biodiversidad de Colombia a través de sus frutas, tubérculos, hierbas y especias, explorando los sabores de nuestras regiones. Para esta iteración de menú, dimos vida a un FANZINE, para presentar a cada creación en su propio mundo estético resaltando los ingredientes del territorio colombiano que fueron la base de inspiración, muchos de ellos de pequeños productores y artesanos.

Los Fanzines se comienzan a ver en Colombia en los 60's y 70's como un medio de comunicación no tradicional para difundir pensamientos alternativos y activaciones políticas y sociales. En los 80's y 90's convocaban conciertos musicales de la contracultura y encuentros artísticos, siempre autoeditado y promoviendo actividades y espacios de expresión para movimientos de la subcultura.

Nuestro Fanzine busca relatar desde el mundo natural, honrando la abundancia de biodiversidad comestible que nos rodea en Colombia desde las Amazonas hasta el mar pacífico, desde el Caribe hasta las cordilleras de los Andes. Para nuestras portadas, hemos invitado amigos grafiteros de Medellín, visibilizando el arte urbano de nuestra ciudad. ¡Salud!

FANZINE

In this new edition of the #BarCarmen Menu Vol. 2.0, we celebrate Colombia's impressive biodiversity of fruits, tubers, herbs, and spices, exploring the flavors of our distinct regions. For this iteration of the menu, we brought to life a FANZINE to present each creation in its own aesthetic, highlighting the ingredients that inspired each drink, many of which come from small producers and artisans.

Fanzines were first seen in Colombia in the 60's and 70's as a non-traditional communication outlet, to spread alternative ideas about political and social movements. In the 80's and 90's, they mostly promoted counter-culture music concerts and convoked artistic gatherings, always self-edited and seeking to create a space of expression.

Our Fanzine honors Colombia's abundant edible biodiversity, from the Amazons to the Pacific coast, from the Caribbean to the Andes mountains. For our covers, we will be featuring local graffiti artists, celebrating Medellín's urban art scene. ¡Cheers!



INICIO
Home

FUNKY TOWN

\$ 55.000

Carmen



Bulleit bourbon whisky, miso de arracacha,
vino de yacón local, vermut Carmen

Bulliet bourbon, Andean parsnip miso, local ground
apple wine, Carmen vermouth



INICIO
Home

Carmen



C A R M E S Í

mezcal Ojo de Tigre, ron Havana Especial, hidrólisis de uva isabela, cordial de albahaca morada, vino de guayaba artesanal, sal de limón Meyer

Ojo de Tigre mezcal, Havana Especial rum, isabel grape hidrólisis, purple basil cordial, artesanal guava wine, Meyer lemon salt

\$ 53.000

M E Z C A L



INICIO
Home

Carmen

LATIN AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS
2021
S. Pellegrino & Argon Partners
Pasado y Futuro

vodka Absolut re-destilado con cilantro
cimarrón, gin Beefeater, solución cítrica de
pepino, Lillet Blanc, aceite de hierbas

*Absolut vodka re-distilled with sawtooth cilantro,
Beefeater gin, cucumber & citrus, Lillet Blanc, herb oil*

C E T R I O L O

\$ 49.000



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails

viche Canao blanco, tequila Patrón Silver,
licor de mango, solución cítrica de naranja,
sal de mango

Canao sugar cane Viche, Patrón Silver tequila, mango
liqueur, orange citrus solution, mango salt



\$ 49.000

M A N G O
& V I C H E



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



INICIO
Homenaje

Carmen

50
BEST
RESTAURANTS
2021
A Páramo y Faldas
Pasado y Futuro

M A R I M B A

\$ 49.000

viche Canao dorado, Campari, tomaseca
de la casa, aguamiel de chontaduro,
piña & maracuyá

*Canao golden sugar cane Viche, Campari, tomaseca
botanical mix, peachpalm mead, pineapple &
passionfruit*



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



INICIO
Home

Carmen

LATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS
2021
S. Pellegrino & Virgin Panini
Pasado y Futuro



V I A J E R O

\$ 51.000

mezcal Ojo de Tigre, titote, piña, especias,
hoja de limón mandarino

Ojo de Tigre mezcal, coconut pulp titote, pineapple,
spices, mandarin lime leaf



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



INICIO
Home

LATIN
AMERICAS
50
BEST
RESTAURANTS
2021
S. Pellegrino & Verano Puros
Pasado y Futuro

Carmen

whiskey Jameson, brandy Domecq 12,
licor de botánicos colombianos,
Vermut Carmen

*Jameson whiskey, Domecq 12 brandy, Colombian
botanical elixir, Vermouth Carmen*

\$ 53.000

S A N
L O R E N Z O



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



INICIO
Home

LATIN
AMERICAS
50
BEST
RESTAURANTS
2021
St. Petersburg & Tampa Bay
Pasado y Futuro

Carmen

F L O R A L

... en florido en 1872

\$47.000



G I N

gin Tanqueray Ten, lacto-fermentado de ciruela, Lillet Blanc, vermut de ciruela

Tanqueray Ten gin, lacto-fermented local plum, Lillet Blanc, plum vermouth



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails

PRODUCT OF FRANCE
SERVE WELL CHILLED



INICIO
Home

LATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS
2021

St. Petersburg & Tampa Bay
Pasado y Futuro

Carmen

KETEL ONE E V I T A M A R T I N I

\$ 53.000



vodka Ketel One macerado en queso de
cabra añejo, Lillet Blanc, vermouth Martini dry,
salmuera de aceitunas & bilimbi Caribeño

*Ketel One vodka macerated in local aged goat cheese, Lillet
Blanc, Martini dry vermouth, olive & bilimbi fruit brine*



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails

Carmen

vodka Absolut, tomate cherry local,
pimienta del Putumayo

B L O O D Y C A R M E N

*Absolut vodka, local cherry tomato,
Amazonian peppercorn*



\$ 49.000



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetail



bourbon Bulleit, guayaba, agua de coco,
manzana criolla, especias

C A S A O

*Bulleit bourbon, guava fruit, coconut water, creole apple,
spices*

\$ 49.000



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



INICIO
Home

LATIN
AMERICAS
50
BEST
RESTAURANTS
2021
S. Pellegrino & Wente Prizes
Pasado y Futuro

Carmen

B . C . E

mezcal Ojo de Tigre, tequila Olmeca,
tamarindo, licor de limón asado,
panela, sal de hormigas limonarias

Ojo de Tigre mezcal, Olmeca tequila, tamarind,
grilled lime liqueur, sugar cane, Amazon lemongrass
ant salt rim

\$ 55.000



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



INICIO
Home

Carmen

ron La Hechicera infusionado en banano,
ron Flor de Caña 12, jerez manzanilla,
cordial de níspero, óleo de banano especiado

La Hechicera rum infused with banana, Flor de Caña
12 year rum, manzanilla sherry, loquat cordial, spiced
banana oleo

RON



\$ 51.000

C A M B U R



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails

LATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS
2021

San Pedro de Macoris y San Juan
Pasado y Futuro



INICIO
Home

LATIN
AMERICAS
50
BEST
RESTAURANTS
2021
St. Petersburg & Tampa Bay
Pasado y Futuro

Carmen

M A M B O :



aguardiente Mil Demonios, vino de marañón
Caribeño, Campari, jerez Manzanilla

Mil Demonios aguardiente, Caribbean cashew nut wine,
Campari, Manzanilla sherry

\$ 51.000



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



INICIO
Home

Carmen

M O C K T A I L S

(S I N L I C O R)

F U T U R O C O C A

hoja de coca, ceniza de yarumo,
limonaria & limón mandarino \$ 27.000

coca leaf, yarumo leaf ash, lemongrass &
mandarin lime



B E R M E J O

hidrólisis de uva isabela & soda de
\$ 27.000 albahaca morada

grape fruit hydrolysis & purple basil soda

D O Ñ A - R I T A

mix de piña maracuyá, óleo de naranja,
sal de hormigas limonarias \$ 27.000

pinneapple & passionfruit mix, orange oil,
lemon ant salt



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails

LATIN
AMERICAS
50
BEST
RESTAURANTS
2021
St. Petersburg & Tampa Press
Pasado y Futuro



Carmen



OTRAS BEBIDAS

Oters Drinks

Agua • Normal / Gas	\$10.000	Acqua Panna • (505ml)	\$19.000
Limonada de coco	\$15.000	San Pellegrino • (505ml)	\$19.000
Tónica • San Pellegrino / Mil 976 Ocean	\$21.000	Coca-Cola • Original / Zero (300ml)	\$9.000
Juniper • Soda / Ginger Beer / Toronja	\$10.000	Schweppes Ginger Ale	\$9.000
Mil976 • Soda	\$10.000		
Red Bull	\$17.000		

CERVEZAS

Beers

4S Porter	\$35.000	Costeñita	\$12.000
4S Saison	\$35.000	Stella Artois	\$23.000
Club Colombia Dorada	\$16.000	Corona	\$17.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Appetizers & Digestifs

Baileys	\$24.000	Remy Martin VSOP	\$93.000
Campari	\$35.000	Remy Martin XO	\$195.000
Cointreau	\$44.000	Sambuca	\$43.000
Disaronno	\$46.000	Tio Pepe	\$45.000
Dubonnet	\$21.000	Don Pedro	\$45.000
Frangelico	\$44.000	Fernet Luxardo	\$48.000
Grand Marnier	\$61.000	Licor 43	\$43.000
		Fernet Branca	\$51.000

*Nuestros platos son hechos con ingredientes de la mejor calidad. La disponibilidad de los platos depende de la frescura y existencia de éstos productos en el mercado.

*Le recordamos que el valor correspondiente al servicio puede ser aceptado, rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta, teniendo en cuenta su valoración.

* LOS PRECIOS INCLUYEN EL IPOCONSUMO DEL 8% * LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



INICIO
Home

Carmen

LICORES
Liquors



DESTILADOS	Trago (60ml)	Media	Botella
Júbilo	\$52.000	-	\$479.000
Mil Demonios	\$38.000	-	\$337.000
Aguardiente Real	\$20.000	-	\$176.000
Pisco Barsol	\$35.000	-	\$299.000
472 Licor de Uchuva	\$55.000	-	\$484.000
472 Licor de Feijoa	\$55.000	-	\$491.000
472 Licor de Piña	\$44.000	-	\$389.000

VODKA	Trago (60ml)	Media	Botella
Absolut	\$30.000	-	\$248.000
Grey Goose	\$54.000	-	\$473.000
Ketel One	\$51.000	-	\$453.000
Tito's	\$53.000	-	\$462.000

GINEBRA	Trago (60ml)	Media	Botella
Monkey 47	\$104.000	-	\$648.000
Beefeater 24	\$61.000	-	\$521.000
Beefeater	\$48.000	-	\$461.000
Bombay Sapphire	\$44.000	-	\$360.000
Bulldog	\$45.000	-	\$391.000
Hendrick's • Orbium	\$57.000	-	\$493.000
Hendrick's	\$55.000	-	\$515.000
Selva	\$48.000	-	\$399.000
Tanqueray Ten	\$63.000	-	\$581.000
Plymouth	\$57.000	-	\$496.000

RON	Trago (60ml)	Media	Botella
La Hechicera	\$68.000	-	\$594.000
Santa Teresa 1976	\$55.000	-	\$519.000
Havana Club • Especial	\$26.000	-	\$213.000
Havana Club • 3 Años	\$23.000	-	\$189.000
Parce • 12 Años	\$68.000	-	\$634.000
Parce • 8 Años	\$55.000	-	\$503.000
Caldas • 15 Años	\$33.000	-	\$290.000
Caldas • 8 Años	\$26.000	-	\$227.000
Flor de Caña • 12 Años	\$49.000	-	\$429.000
Flor de Caña • 18 Años	\$65.000	-	\$569.000
Bacardí • Añejo	\$26.000	-	\$213.000
Bacardí • Carta Blanca	\$23.000	-	\$189.000
Zacapa • Ámbar	\$43.000	-	\$359.000
Zacapa • 23	\$75.000	-	\$645.000
Quimbaya	\$71.000	-	\$585.000

TEQUILA / MEZCAL	Trago (60ml)	Media	Botella
Altos • Plata	\$54.000	-	\$472.000
Altos • Reposado	\$67.000	-	\$567.000
Don Julio • Blanco	\$61.000	-	\$521.000
Don Julio • Reposado	\$77.000	-	\$659.000
Don Julio • Añejo	\$86.000	-	\$779.000
Don Julio • 70	\$95.000	-	\$821.000
Patrón • Silver	\$55.000	-	\$478.000
Patrón • Reposado	\$69.000	-	\$587.000
Patrón • Añejo	\$65.000	-	\$601.000
Patrón • Cristalino	\$91.000	-	\$785.000
Dobel Diamante	\$85.000	-	\$737.000
Amores • Mezcal	\$73.000	-	\$623.000
Unión Joven • Mezcal	\$51.000	-	\$422.000
400 Conejos • Mezcal	\$56.000	-	\$519.000
Montelobos • Mezcal	\$57.000	-	\$534.000
Ojo de Tigre • Mezcal	\$49.000	-	\$439.000

WHISKY / BOURBON	Trago (60ml)	Media	Botella
Chivas • 18 años	\$89.000	-	\$819.000
Chivas • Mizunara	\$71.000	-	\$613.000
Chivas • Extra, 13 años	\$54.000	\$244.000	\$448.000
Chivas • Extra, 13 Tequila	\$54.000	-	\$448.000
Chivas • 12 años	\$49.000	-	\$403.000
Jameson	\$37.000	-	\$302.000
Gentleman Jack	\$49.000	-	\$434.000
Jack Daniel's No. 7	\$39.000	-	\$321.000
Johnnie Walker • Black	\$47.000	-	\$389.000
Buchanan's • Two Souls	\$63.000	-	\$547.000
Buchanan's • 12 años	\$51.000	-	\$439.000
Buchanan's • 18 años	\$87.000	-	\$827W.000
Bulleit • Bourbon	\$49.000	-	\$427.000
Monkey Shoulders	\$45.000	-	\$375.000
Woodford Reserva	\$67.000	-	\$581.000

SINGLE MALT SCOTCH	Trago (60ml)	Media	Botella
The Glenlivet • Founder's	\$59.000	-	\$490.000
The Glenlivet • 12 años	\$53.000	-	\$464.000
Glenfiddich • 21 años	\$219.000	-	\$2191.000
Glenfiddich • 18 años	\$87.000	-	\$838.000
Glenfiddich • 15 años	\$72.000	-	\$668.000
Glenfiddich • 12 años	\$49.000	-	\$445.000
The Singleton • 12 años	\$52.000	-	\$430.000
Macallan • Double Cask, 15 años ..	\$161.000	-	\$1499.000
Macallan • Sherry, 12 años	\$104.000	-	\$940.000

*Nuestros platos son hechos con ingredientes de la mejor calidad. La disponibilidad de los platos depende de la frescura y existencia de éstos productos en el mercado.

*Le recordamos que el valor correspondiente al servicio puede ser aceptado, rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta, teniendo en cuenta su valoración.



carmenrestaurant | #LoveIsInTheDetails

* LOS PRECIOS INCLUYEN EL IPOCONSUMO DEL 8% * LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS

Carmen

LA CAVA

CHAMPAGNE

Champagne

Veuve Clicquot \$1'159.000

Champagne Brut, Remis, FRANCIA N/V

Taittinger Reserva \$945.000

Champagne Brut, Reims, FRANCIA N/V

BLANCOS

Whites

Santiago Ruiz \$439.000

By Albariño, Rias Baixas, 2023 ESPAÑA

Menade La Misión \$425.000

Verdejo Ecológico, Castilla y León, 2021 ESPAÑA

ROSADO

Pinks

Clos du Temple \$2'890.000

Gérard Bertrand, Languedoc-cabrieres, 2020 FRANCIA

TINTOS

Reds

Don Melchor \$2'169.000

Cabernet Sauvignon, D.O Alto Maipo, 2021 CHILE

El Gran Enemigo \$1'323.000

By Tapiz, Cabernet Franc, D.O Mendoza, 2020 ARGENTINA

Purple Angel \$1'140.000

By Montes, Carmenere, D.O Colchagua, 2021 CHILE

Angelica Zapata \$585.000

By Catena, Malbec, D.O. Mendoza, 2021 ARGENTINA

Pago de los Capellanes \$509.000

D.O.C Rivera del duero, 2022 ESPAÑA



*Nuestros platos son hechos con ingredientes de la mejor calidad. La disponibilidad de los platos depende de la frescura y existencia de éstos productos en el mercado.

*Le recordamos que el valor correspondiente al servicio puede ser aceptado, rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta, teniendo en cuenta su valoración.



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails

* LOS PRECIOS INCLUYEN EL IPOCONSUMO DEL 8% * LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS



INICIO Home

Carmen

VINOS Wines



ESPUMOSOS / Sparkling

Pét-Nat • Alta Alella, 2021 ESPAÑA	\$321.000
Juvé & Camps • Brut, D.O Penesdés, ESPAÑA.....	\$299.000
Mirgin Blanc Gran Reserva •D.O Alta Alella, 2020 ESPAÑA..	\$279.000
Langlois • Brut, Crémant de Loire FRANCIA	\$269.000
Mirgin Gran Reserva 375ml •D.O Alta Alella, 2018 ESPAÑA..	\$149.000

TINTOS / Red

Pinot Noir

La Crema • Sonoma Coast, 2022 ESTADOS UNIDOS	\$315.000
Villa Wolf • Pinot Noir, D.O VDP Pfalz, 2022 ALEMANIA	\$269.000

Merlot

Raymond • Valle de Napa, California, 2022 ESTADOS UNIDOS.....	\$299.000
Château Mondesir • Burdeaux, 2019 FRANCIA	\$229.000

Carmenere

Lapostolle • Valle del colchagua, 2020 CHILE.....	\$289.000
Peréz Cruz • Valle del Maipo, 2023 CHILE	\$243.000

Malbec

El Enemigo • Valle de Uco, 2021 ARGENTINA	\$399.000
Catena • Mendoza, 2022 ARGENTINNA	\$299.000
La Posta • Mendoza, 2021 ARGENTINNA	\$259.000
Trumpeter Rutini • Malbec, Mendoza, 2023 ARGENTINA.....	\$219.000

Tempranillo

Cepa Gavilán • D.O.C Rivera del Duero, 2022 ESPAÑA.....	\$309.000
LZ • Lanzaga, D.O Rioja, 2022 ESPAÑA.....	\$247.000
Ostatu Crianza • D.O Rioja, 2021 ESPAÑA.....	\$239.000

Cabernet Sauvignon

Peréz Cruz • Valle del Maipo, 2022 CHILE	\$279.000
Durigutti • Lujan de cuyo, Mendoza, 2021 ARGENTINA	\$243.000

Syrah

Peréz Cruz Reserva • Valle del Maipo, 2023 CHILE	\$273.000
Les Grains • Luberon, 2023 FRANCIA.....	\$190.000

Otros Tintos

Proyecto Hermanas • Blend, Mendoza, 2021 ARGENTINA	\$389.000
Monsanto Annata • Blend, Chianti Clasico, 2021 ITALIA	\$369.000
Alma Negra • Blend, Mendoza, 2021 ARGENTINA	\$323.000
Castiglioni • Blend, D.O.C.G Chianti, 2020 ITALIA.....	\$311.000
Rutini • Valle de Uco, Mendoza, 2022 ARGENTINA	\$293.000
Meandro • D.O Valle del Meão, 2021 PORTUGAL	\$289.000
Fossacole • Sangiovese, La Toscana, 2019 ITALIA	\$289.000
G.D.Vajra • Nebbiolo, Langhe D.O.C, Barolo, 2021 ITALIA	\$259.000
Juan Gil • Monastrell, Jumilla, 2021 ESPAÑA.....	\$259.000
George Duboeuf • Blend, Cotes-du-Rhone, 2019 FRANCIA.....	\$231.000
Grand Marrenon • Rouge, A. O. C Luberon, 2022 FRANCIA	\$223.000

ROSADOS / Rosé

Mouton Cadet • Blend, Bordeaux, 2023 FRANCIA	\$253.000
Frey Sohler • Pinot Noir, Alsacia, 2022 FRANCIA.....	\$247.000
Soalheiro Rose • Alvarinho & Pinot Noir, Minko, 2023 PORTUGAL..	\$223.000
Palm Château • Blend, Provence, 2024 FRANCIA	\$189.000

BLANCOS / White

Chardonnay

George Duboeuf • AOC Mácon, 2017 FRANCIA	\$341.000
La Crema • Sonoma Coast, 2022 ESTADOS UNIDOS	\$271.000
Les Grains • Lubedon, 2024 FRANCIA	\$190.000

Sauvignon Blanc

Framingham • Marlborough, 2023 NEW ZEALAND.....	\$331.000
Prólogos • Sauvignon Blanc Valle de Curicó, 2024 CHILE.....	\$219.000

Otros Blancos

Gustave Lorentz • Gewurztraminer, Alsace, 2022 FRANCIA	\$309.000
Pecorino • Abruzzo, 2022 ITALIA	\$269.000
Donnafugata Blanco • Lucido, Sicilia, 2023 ITALIA.....	\$269.000
Menade Nosso • Verdejo Natural, Castilla y León, 2022 ESPAÑA	\$267.000
Soalheiro Granit • Alvarinho, Monção e Melgaço, 2023 PORTUGAL	\$263.000
Bico Da Ran • Alvarinho, Rias Baixas, 2023 ESPAÑA.....	\$257.000
Pieropan Soave • Garganega, D.O.C Soave, 2023 ITALIA	\$249.000
Zillinger • Grüner Veltliner, Weinviertel, 2022 AUSTRIA.....	\$247.000
Louis Latour • Viognier, Ardeche, 2022 FRANCIA	\$245.000
Menade • Verdejo Ecológico, Castilla y León, 2023 ESPAÑA.....	\$219.000
Grand Marrenon • Blend, A. O. C Luberon, 2023 FRANCIA	\$211.000
Soalheiro Allo • Alvarinho & Loureiro, Minko, 2023 PORTUGAL	\$195.000

ESPECIALES / Special

Oporto Grahams • Fine Tawny, D.O.C Porto, PORTUGAL	
750 ml	\$323.000
90 ml	\$55.000
Menade • Sauvignon Dulce, Castilla y León, 2022 ESPAÑA	
500 ml	\$223.000
90 ml	\$49.000
Alta Alella Orange • Blend, Castilla y León, 2023 ESPAÑA	\$291.000

VINOS POR COPA / Wines By The Glass

Langlois • Brut, Crémant de Loire, FRANCIA.....	\$57.000
Soalheiro Allo • Alvarinho & Loureiro, Minko, 2023 PORTUGAL ..	\$42.000
Menade • Verdejo Ecológico, Castilla y León, 2021 ESPAÑA	\$47.000
Zillinger • Grüner Veltliner, Weinviertel, 2022 AUSTRIA	\$53.000
Palm Château • Blend, Provence, 2022 FRANCIA	\$41.000
Ostatu Crianza • D.O Rioja, 2021 ESPAÑA.....	\$51.000
La Posta Malbec • Mendoza, 2022 ARGENTINA.....	\$55.000
George Duboeuf • Blend, Cotes-du-Rhone, 2019 FRANCIA.....	\$56.000

* LOS PRECIOS INCLUYEN EL IPOCONSUMO DEL 8% * LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS
Las añadas de nuestros vinos estan sujetas a disponibilidad del proveedor / The vintages pending distributor availability



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



Carmen

DEGUSTACIÓN DEL CHEF

Chef's Tasting Menu



7 TIEMPOS

con maridaje de bebidas

Chef's seven-course tasting menu with beverages pairing

\$529.000

VEGETARIANO

con maridaje de bebidas

seven-course vegetarian tasting menu with beverages pairing

\$529.000

ENTRADAS

ENSALADA CARMEN.....\$49.000

lechugas locales, aderezo ranch de hierbas & yogur de Toledales, marañón tostado, zapallo encurtido, migas con guaímaro, zanahorias glaseadas, queso Tausavita del altiplano cundiboyacense

local lettuces, herb & Toledales yogurt ranch, toasted cashews, pickled squash, guaímaro crumbs, glazed carrots, Colombian Tausavita cheese

TARTAR.....\$49.000

hongos locales, ajo negro, mostaza de la casa, carantanta Caucana, queso madurado lecheria Toledales

local mushrooms, black garlic, house mustard, carantanta corn crisp, aged cheese from Toledales dairy farm

CHORIZO DE MAR\$49.000

camarón y mejillones, torta de choclo, espuma de suero y corozo

prawn & mussel chorizo, Andean corn fritter, Caribbean crème fraîche & palm berry

MAÍZ SABANERO.....\$59.000

maíz sabanero, chorizo de cerdo San Pedreño, queso de cabra madurado de Kasa Kawak, yacón encurtido, alioli de tucupí amazónico, rúgula, fósforos de yuca sabanero corn, San Pedreño pork chorizo, Kasa Kawak aged goat cheese, pickled ground apple, Amazonian tucupí aioli, arugula, fried yuca

*Nuestros platos son hechos con ingredientes de la mejor calidad. La disponibilidad de los platos depende de la frescura y existencia de éstos productos en el mercado.

*Le recordamos que el valor correspondiente al servicio puede ser aceptado, rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta, teniendo en cuenta su valoración.

PULPO.....\$89.000

pulpo de La Guajira, pastel de yuca & queso, ají de nueces locales

octopus from La Guajira, yuca & farmer's cheese cake, Colombian nut purée

PASTA CALDOSA.....\$49.000

fagottini relleno de sandia rostizada en ponzu, papa criolla, queso montañero & chirimoya, beurre blanc de berenjena, marrañón sazonado

fagottini filled with ponzu roasted watermelon, native potato, local mountain cheese & chirimoya fruit, eggplant beurre blanc, seasoned cashews

NO CUALQUIER EMPANADA.....\$53.000

jaiba caribeña & camarón, ají de guanábana, alioli de vainilla colombiana

Caribbean blue crab, shrimp, soursop relish, Colombian vanilla bean aioli

EL CEVICHE\$55.000

pescas artesanales del Pacífico maduradas en seco, limón Meyer, leche de tigre de mangostino y coco fermentado, casabe cordobés

dry-aged Pacific coast fish, Meyer lemon, coconut tiger's milk, yuca crisp

TOSTADAS.....\$49.000

res colombiana, recado de guayaba criolla, ají de pasionarias & coco viche, maíz morado de los Montes de María, Sucre

Colombian beef, guava mole, passion fruit & coconut relish, creole purple corn crisps from Montes de Maria



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails

* LOS PRECIOS INCLUYEN EL IPOCONSUMO DEL 8% * LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS



Carmen



FUERTES

PEZ & PLÁTANO\$89.000

pesca artesanal del Pacífico, pasta de achiote rellena de plátano maduro & café urbano del barrio La Sierra, costra de guineo & macambo, dashi avellando
line caught Pacific coast fish of the day, achiote anolins with a sweet plantain & local urban coffee filling, guineo & macambo crust, brown butter dashi

PEZ PALMA\$91.000

pesca artesanal del Pacífico, risotto de arroz con coco, palmitos frescos (Puerto Asís, Putumayo), salsa de chontaduro, corozo andino
line-caught Pacific coast fish, coconut rice risotto, fresh hearts of palm from Putumayo, palm nut, peachpalm sauce, andean corozo

COSTILLAS.....\$97.000

Cerdo de nuestro horno de brasa, glacé de araza & caña, lapingachos, lechuga romana con aderezo de tomates asados, marañón & queso tomme
Slow smoked pork ribs, araza fruit & cane sugar glaze, potato lapingachos, romain with roasted tomato dressing, cashews & local tomme cheese

SOLOMITO\$99.000

Res 100% colombiano a las brasas, espiral de papas nativas, hogao, ensalada fresca & salsa bordelaise con vino de corozo
100% Colombian beef, native potato spiral, hogao, fresh greens & corozo palm fruit bordelaise sauce

EL POLLO.....\$79.000

orgánico asado a las brasas del Josper, mazorquitas & kimchi, puré de papa, queso montañero & alcaparras, jus de gallina ahumada
Ember oven roasted local organic chicken, baby corn, kimchi Carmen, Colombian montañero cheese, pommes aligot, capers, smoked hen jus

DE LOS MONTES DE MARÍA.....\$69.000

fríjol mungo, revoltito de papaya verde, encocado de achiote, el jardín de hoy
mung bean steak, green papaya hash, pigeon peas, annatto seed, coconut curry, today's garden

PATO.....\$119.000

criollos de Cumaral, Meta, gástric de mortino, ñoquis de maíz dulce y cuajada, jus de pato
wild duck from Cumaral, Meta, Colombian huckleberry gastric, sweet corn & cuajada cheese gnocchi, duck jus

CERDO 2 VECES\$79.000

chicharrón de 12 horas & solomito, tamarindo local, arracachas & su miso, jus de cerdo aromatizado con habatonka
12-hour pork belly & pork tenderloin, local tamarind, arracachas & miso, habatonka scented pork jus

LA CAZUELA.....\$123.000

arroz con cangrejo, los mariscos & pesca de hoy, bisque de cítricos, viche tumaqueño
crab rice, today's fish & shellfish, citrus bisque, green sugar cane licor

X.O. BURGER.....\$93.000

nuestra propia mezcla de brisket & solomito de res 100% colombiano, mermelada de tocino & cognac, Parmigiano Reggiano 24 meses, mayonesa de trufas negras, brioche de sal & pimienta, chips de papa criolla
house blend of 100% Colombian beef short rib & tenderloin, bacon & cognac marmalade, 24-month aged Parmigiano Reggiano, black truffle mayo, salt & pepper brioche, native potato chips

*Nuestros platos son hechos con ingredientes de la mejor calidad. La disponibilidad de los platos depende de la frescura y existencia de éstos productos en el mercado.

*Le recordamos que el valor correspondiente al servicio puede ser aceptado, rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta, teniendo en cuenta su valoración.

* LOS PRECIOS INCLUYEN EL IPOCONSUMO DEL 8% * LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails



Carmen



POSTRES

TUTTI FRUTTI\$35.000

Sorbete de salpicón, financier, escabeche de frutas tropicales, curd de mango
traditional Colombian fruit salad sorbet, financier, tropical fruit escabeche, mango curd

BANANA SPLIT\$33.000

Trío de helados: Corozo costeño & agraz, vainilla Chocoana & chocolate especiado, murrapo & chantillí de banana negro, toffee crocante de maní Pastuso, mucuna & ajonjolí caribeño, caramelo salado, zarzamora
Ice cream trío: Caribbean palm berry & Andean currant, Colombian vanilla bean & spiced local chocolate, baby banana & black banana whipped cream, toffee with peanuts, mucuna & sesame, salted caramel, blackberry

AMAZONIA.....\$33.000

cremoso & merengue de açai, helado de yuca, caramelo de tucupí, bayas
açai, mandioca ice cream, tucupí caramel, berries

AMERO.....\$35.000

panna cotta de maíz, helado de crispetas, crumble de queso Tausavita, aceite de amero, guayaba lacto-fermentada
corn panna cotta, pop corn ice cream, Tausavita cheese crumble, corn husk oil, lacto-fermented guava

LA SOLTERITA\$37.000

4 Cacaos colombianos, arequipe de macadamia, miso de guandú, chocolate de maíz cariaco caliente
4 Colombian cacaos, macadamia dulce de leche, miso, hot cacao

DEGUSTACIÓN DE HELADOS\$39.000

degustación de cuatro de nuestros helado hechos en casa
tasting of four of our home-made ice creams

Chef – Juan José Cárdenas

Sous Chef – Sergio Quintero

*Nuestros platos son hechos con ingredientes de la mejor calidad. La disponibilidad de los platos depende de la frescura y existencia de éstos productos en el mercado.

*Le recordamos que el valor correspondiente al servicio puede ser aceptado, rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta, teniendo en cuenta su valoración.



carmenrestaurante | #LoveIsInTheDetails

* LOS PRECIOS INCLUYEN EL IPOCONSUMO DEL 8% * LOS PRECIOS ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS