

ENTRADAS

PARA COMPARTIR

Empanadas de maíz biche con encocado de pescado y ají de lulo
\$ 44.000 para 4 personas

Hummus al chile morita con solomito rustico y pita crujiente
\$ 55.000 para 4 personas

De las costas colombianas:
ceviche arepas de huevo y carimañolas
\$ 83.000 para 4 personas

Chicharrón de langostinos con coco especiado
\$ 44.000 para 2 personas

Langostinos con escamas de almendras y mayonesa de chile dulce
\$ 44.000 para 2 personas

Buñuelos rellenos de dátiles con queso azul y croquetas de jamón serrano
\$ 60.000 para 5 personas

INDIVIDUALES

Sopa de cangrejo en leche de coco
\$ 60.000

Sopa de tomate y camarones del Pacífico
\$ 50.000

Crema de chocolate dulce al jengibre *
\$ 35.000

Cappuccino de crema de zapallo, curry y tamarindo
\$ 28.000

Alcachofa crocante con salsa de queso y chipotle *
\$ 50.000

Corazón de alcachofa con queso ricotta de cabra en pesto de albahaca *
\$ 55.000

Corazón de alcachofa con higaditos de pollo al jerez
\$ 50.000

Gratín de cangrejo con setas salvajes
\$ 68.000

Torta de cangrejo con aderezo de curry verde
\$ 62.000

Ensalada de hojas verdes, espárragos, aguacate y salsa caliente de quesos *
\$ 40.000

Ensalada de peras, nueces caramelizadas y queso azul *
\$ 40.000

Palmitos del Putumayo encurtidos con coriandro, muffuletta y cremoso de aguacate
\$ 40.000

CARPACCIOS Y CEVICHES

Carpaccio de pulpo con vinagreta de azafrán y maracuyá
\$ 72.000

Carpaccio de res con cintas de queso parmesano
\$ 60.000

Ceviche de pesca del pacífico en leche de coco y cintas de plátano
\$ 55.000

Ceviche de camarones con julianas de mango y cintas de plátano
\$ 55.000

Crispy rice de atún marinado en Ponzu
*Opción vegetariana: Berenjena rostizada
\$ 50.000

PASTA

Pasta artesanal de nuestra cocina

Sorrentinos de cangrejo a la crema de azafrán
\$ 70.000

Fetuccine con langostinos, champiñones al limón, albahaca fresca y aceite de oliva
\$ 68.000

Risotto con langostinos, scallops, calamares y champiñones
\$ 77.000

Tortellini rellenos de queso feta, cebollas caramelizadas, salsa de quesos con o sin prosciutto italiano *
\$ 70.000

Sorrentinos rellenos con puré de plátano maduro en salsa de queso azul *
\$ 66.000

Sorrentinos rellenos de duxelle de champiñones y queso ricotta de cabra, en salsa cremosa de trufa y almendras
\$ 70.000

Pappardelle carbonara con guanciale
\$ 68.000

AVES

Magret de pato con reducción de oporto y pimienta verde
\$ 165.000

Gallinita asada rellena de arroz a las hierbas, higaditos de pollo y manzana en salsa al jerez
\$ 105.000

Pechuga de pollo rellena con mango y apanada en coco
\$ 78.000

 NUECES  TRIGO  LÁCTEOS  PICANTE

 PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIANOS

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Buñuelos rellenos de dátiles con queso azul y
supplis de tomates secos y queso mozzarella
\$ 55.000 para 5 personas 🌱🥛

ENTRADAS INDIVIDUALES

Cappuccino de crema de zapallo, curry
y tamarindo
\$ 28.000 🌱

Crema de chόcolo dulce al jengibre
\$ 35.000 🥛

Alcachofa crocante con salsa de queso y chipotle
\$ 50.000 🌱🥛🌶️

Corazón de alcachofa con queso ricotta de cabra
en pesto de albahaca 🥛🥛
\$ 55.000

Ensalada de hojas verdes, espárragos, aguacate
y salsa caliente de quesos
\$ 40.000 🥛

Ensalada de peras, nueces caramelizadas
y queso azul 🥛🥛
\$ 40.000

Palmitos del Putumayo rostizados, muffuletta
y cremoso de aguacate
\$ 40.000

PASTA

Tortellini rellenos de queso feta, cebollas
caramelizadas, salsa de quesos
\$ 70.000 🌱🥛

Sorrentinos rellenos con puré de plátano maduro
en salsa de queso azul
\$ 66.000 🌱🥛

Sorrentinos rellenos de duxelle de champiñones
y queso ricotta de cabra,
en salsa cremosa de trufa y almendras
\$ 70.000 🌱🥛🥛

FUERTES

Portobello glaseado con salsa
Vicontto, orzo cremoso y palmitos del Putumayo
\$ 50.000 🌱

Steak de coliflor en curry y jengibre, con
espárragos y orzo cremoso de coco
\$ 45.000 🌱

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DEL PACÍFICO COLOMBIANO

Con pesto de albahaca y pistachos,
tartar de tomates frescos
y secos con anchoas 🥛🥛

A la catalana con espinacas,
pistachos y pasas rubias 🥛🥛

Con mantequilla blanca a la champaña
con naranja y albahaca 🥛

\$ 90.000

STEAK DE SALMÓN

Con mantequilla noisette de limón
y mini alcaparras 🥛

Con salsa de curry verde y lulo 🥛🌶️

Papillotte de salmón,
vegetales rostizados y espárragos 🥛

\$ 90.000

LANGOSTINOS

Rebozados en queso costeño con reducción
de uchuva y chile dulce

En curry fresco de jengibre y limoncillo
cocidos en leche de coco 🌱🥛

En salsa rouille sobre un socarrat de arroz 🥛

\$ 115.000

RES

Rib Eye - Certified Angus Beef®
con mantequilla "Café de París"
Corte Lomo ancho 350 gr.
\$ 225.000 🥛🥛

Posta negra a la version Provincia
\$ 80.000

Solomito a las cuatro pimientas 🌱🥛

Chateaubriand con salsa de vino tinto
y setas crocantes 🌱🥛

Chateaubriand bearnaise 🥛

Chateaubriand bearnaise de
chipotle y cilantro 🥛🌶️

Medallón de res con mantequilla de trufas
y setas crocantes 🥛

\$ 90.000/\$ 79.000

POSTRES

Lava de arequipe con helado de vainilla
\$ 27.000 🌿 🍷

Lava de chocolate con helado de vainilla
\$ 27.000 🌿 🍷

Tulipán de pasta filo con helado de vainilla
en salsa de mortiño y uchuvas
\$ 27.000 🌿 🍷

Crème Brûlée
\$ 27.000 🍷

Pie de coco cartagenero
con helado de vainilla
\$ 30.000 🌿 🍷

Pecan pie con dátiles
\$ 30.000 🍷 🌿 🍷

Babà a las cuatro leches con fresas y helado
\$ 27.000 🌿 🍷

Marqués de chocolate
con helado de vainilla
\$ 27.000 🌿 🍷

Pudding de ciruelas
con helado de vainilla
\$ 27.000 🌿 🍷

Flan de dulce de leche con almíbar de café,
nibs de cacao y hojuelas
\$ 27.000 🌿 🍷

Parfait de chocolate y almendras con
salsa de frutos rojos 🍷 🌿 🍷
\$ 30.000

Churros, arequipe,
chocolate blanco y pistachos
\$ 24.000 🍷 🌿 🍷

Todos nuestros postres, pastas y panes son
elaborados diariamente en nuestra cocina.

ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

R e s t a u r a n t e
LA PROVINCIA