

ENTRADAS

CEVICHE DE MANGO BICHE

Pesca fresca marinada en limón criollo sobre hilos de mango biche y guatila, con cebollas y cúbicos reposados en limón mandarino, Acompañado de casabe crocante. \$ 28.800

ENCOCADO DE CAMARONES

Plato tradicional del pacífico con ingredientes tradicionales como el achiote, chontaduro y cilantro cimarrón. \$ 28.800

CROCANTES DE ARRACACHA

Bolas de arracacha rellena con hilos de sobrebarriga y hogao criollo sobre salsa de sofrito. \$ 28.800

BRUSQUETA MONTAÑERA

Tradicionales ingredientes de la bandeja paisa sobre una arepa de pelao, logrando gran explosión de sabores de estas montañas. \$ 24.800

ABORRAJADO

Un “casado” que combina lo dulce y lo salado. Matrimonio de plátano maduro con los quesos colombianos y queso azul. Acompañado de hogao criollo. \$ 24.800

MOTE DE QUESO (VEGGIE)

Tradicional sopa sabanera de ñame con queso costeño y suero. \$ 26.800

CEVICHE DE TOFÚ (VEGGIE)

Queso tofu sobre hilos de mango biche y guatila, con cebollas y cúbicos reposados en limón mandarino, acompañado de casabe crocante de yuca. \$ 24.800

FUERTES

PESCA BLANCA Y ARROZ CON COCO

Pesca fresca con espejo de frijol guandul, acompañada de arroz con coco cartagenero. \$ 68.000

PESCA BLANCA EN HOJAS DE BIJAO

Pesca fresca del día cocida en papillote de bijao, con salsa de coco y limoncillo. Acompañada de arroz atollado. \$ 68.800

POLLO AJIACO

El plato de nuestra meseta cundiboyacense, tradicional de la capital con su sabor típico de guasca, alcaparras y su variedad de papas. \$ 58.800

CERDO RETOÑO

Lomito de cerdo relleno de corazones de palma y espárragos, con hogao y dulce de lulo. Acompañado con un suflé de yuca. \$ 64.800

SOLOMITO EN CEBOLLAS OCAÑERAS

Corte sterling servido con cebollas ocañeras, champiñones y vino, Acompañado con puré de chόcolo. \$ 68.800

POSTA NEGRA

Tradicional plato caribeño hecho en cocción lenta con panela y café, acompañada con mofongo, tradicional preparación con plátano. \$ 68.800

CROQUETAS DE FRÍJOL

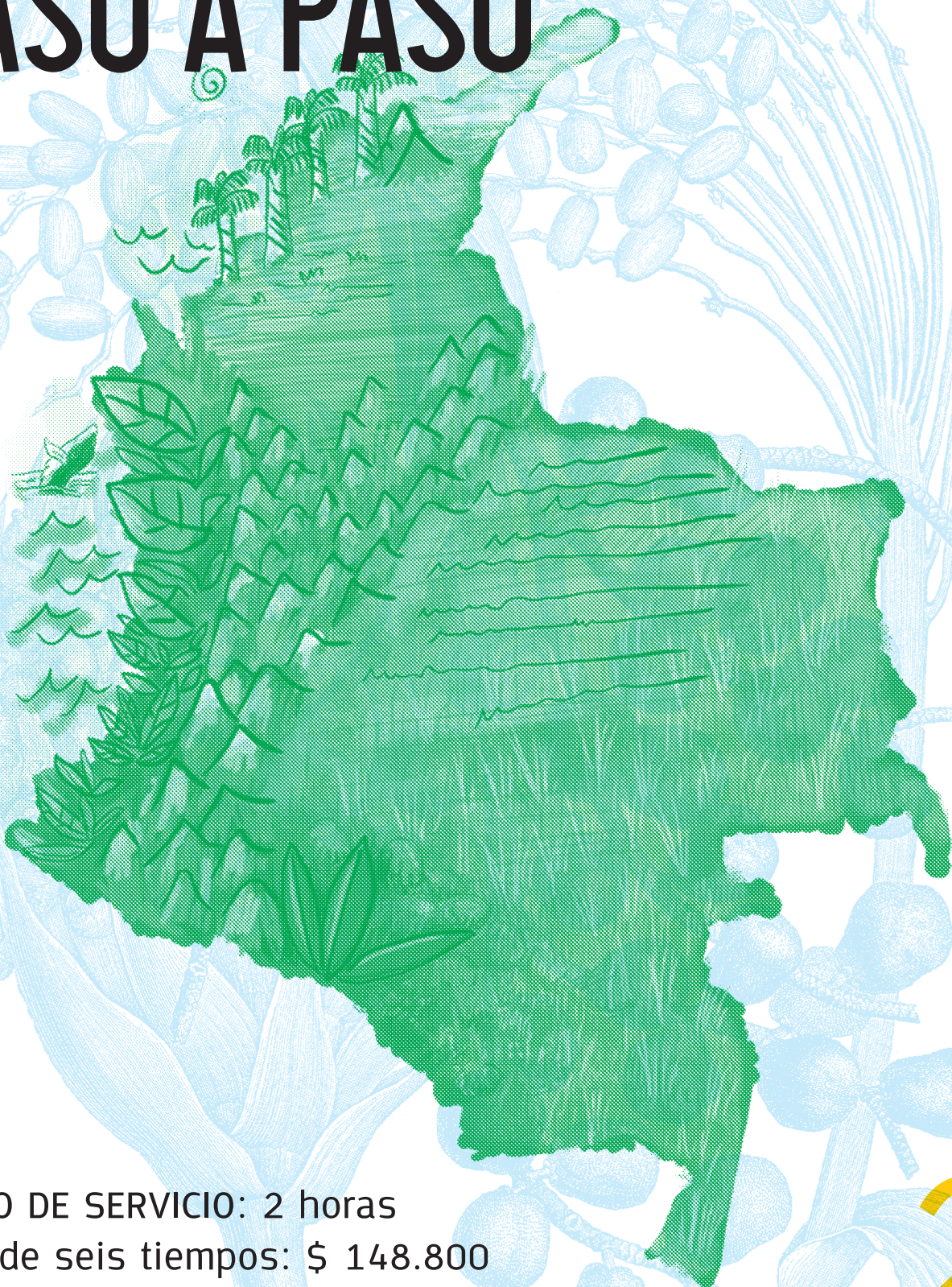
CABECITA NEGRA (VEGGIE)

Ahuyama rostizada bañada en raita de suero costeño, acompañada de croquetas de frijol cabecita negra. \$ 58.800

PAVÉ EN CEBOLLAS OCAÑERAS (VEGGIE)

Pavé de leguminosas con cebollas ocañeras, champiñones y vino, Acompañado con puré de chόcolo. \$ 58.800

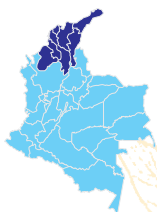
COLOMBIA PASO A PASO



TIEMPO DE SERVICIO: 2 horas

Menú de seis tiempos: \$ 148.800

Menú de seis tiempos con Maridaje (3 copas): \$ 228.800



REGIÓN CARIBE

CEVICHE DE MANGO BICHE

Pesca fresca marinada en limón criollo sobre hilos de mango biche y guatila, con cebollas y cúbitos reposados en limón mandarino, Acompañado de casabe crocante.

Maridaje: 100 Hugel Riesling (Alemania)

MOTE DE QUESO (VEGGIE)

Tradicional sopa sabanera de ñame con queso costeño y suero.

PESCA BLANCA Y ARROZ CON COCO

Pesca fresca con espejo de frijol guandul, acompañada de arroz con coco cartagenero.

Maridaje: Ostatu blanco Viura Malvasía (Rioja, España)

POSTA NEGRA

Tradicional plato caribeño hecho en cocción lenta con panela y café, acompañada con mofongo, tradicional preparación con plátano.

Maridaje: Sirpasso (Toscana, Italia)

PIE DE COCO

Postre ícono del caribe colombiano. Tarta de coco y dulce de leche.

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE Y ESPRESSO

Timbal de torta de chocolate semiamargo, servido con una ganash de Cointreau y crocantes de nueces.



REGIÓN PACÍFICA

ENCOCADO DE CAMARONES

Plato tradicional del pacífico con ingredientes tradicionales como el achiote, chontaduro y cilantro cimarrón,

Maridaje: 100 Hugel Riesling (Alemania)

ABORRAJADO

Un “casado” que combina lo dulce y lo salado. Matrimonio de plátano maduro con los quesos colombianos y queso azul. Acompañado de hogao criollo.

PESCA BLANCA EN HOJAS DE BIJAO

Pesca fresca del día cocida en papillote de bijao, con salsa de coco y limoncillo. Acompañada de arroz atollado.

Maridaje: Ostatu blanco Viura Malvasía (Rioja, España)

CERDO RETOÑO

Lomito de cerdo relleno de corazones de palma y espárragos, con hogao y dulce de lulo. Acompañado con un suflé de yuca.

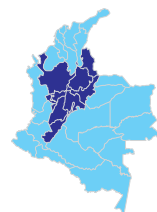
Maridaje: Luzón Monastrell (Jumilla, España)

NIDO DE PAPAYA VERDE Y GULUPA

Láminas de papaya verde, caladas con especias afros y flor de hibiscus. Acompañado con helado cremoso de gulupa.

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE Y ESPRESSO

Timbal de torta de chocolate semiamargo, servido con una ganash de Cointreau y crocantes de nueces.



REGIÓN ANDINA

CROCANTE DE ARRACACHA

Bola de arracacha rellena con hilos de sobrebarriga y hogao criollo sobre salsa de sofrito.

Maridaje: Sirpasso (Toscana, Italia)

BRUSQUETA MONTAÑERA

Tradicionales ingredientes de la bandeja paisa sobre una arepa de pelao, logrando gran explosión de sabores de estas montañas.

POLLO AJIACO

El plato de nuestra meseta cundiboyasence, tradicional de la capital con su sabor típico de guasca, alcaparras y su variedad de papas.

Maridaje: Ostatu blanco Viura Malvasía (Rioja, España)

SOLOMITO EN CEBOLLAS OCAÑERAS

Corte sterling servido con cebollas ocañeras, champiñones y vino, Acompañado con puré de chόcolo.

Maridaje: Luzón Monastrell (Jumilla, España)

CHEESECAKE DE GUAYABA

Tartaleta de guayaba servida con un cernido de dulce de cocas de guayaba.

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE Y ESPRESSO

Timbal de torta de chocolate semiamargo, servido con una ganash de Cointreau y crocantes de nueces.

3

SEIS TIEMPOS VEGGIE

\$ 148.000

MOTE DE QUESO

Tradicional sopa sabanera de ñame con queso costeño y suero.

CEVICHE DE TOFÚ

Queso tofu sobre hilos de mango biche y guatila, con cebollas y cúbitos resposados en limón mandarina, acompañado de casabe crocante de yuca.

CROQUETAS DE FRÍJOL CABECITA NEGRA

Ahuyama rostizada bañada en raita de suero costeño, acompañada de croquetas de frijol cabecita negra.

PAVÉ EN CEBOLLAS OCAÑERAS

Pavé de leguminosas con cebollas ocañeras, champiñones y vino, Acompañado con puré de chόcolo.

NIDO DE PAPAYA VERDE Y GULUPA

Láminas de papaya verde, caladas con especias afros y flor de hibiscus, acompañado con helado de cremoso de gulupa, exόtica pasiflora.

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE Y ESPRESSO

Timbal de torta de chocolate semiamargo, servido con una ganash de Cointreau y crocantes de nueces.

CAFÉ INFUSIONES AMAZÓNICAS

Café Urbania Paz. Origen: Granada, Antioquia.

ESPRESSO Y AMERICANO \$ 7.000

CAPPUCCINO \$ 9.800

SELVÁTICA AÇAÍ

Hibiscus, canela, cáscara de naranja, jengibre y cardamomo \$ 10.800

SELVÁTICA ARAZÁ

Verbena de limón y jengibre \$ 10.800

SELVÁTICA CAMU CAMU

Limoncillo y uchuva \$ 10.800

CERVEZAS

NACIONALES E IMPORTADAS \$ 13.400

CERVEZAS ARTESANALES \$ 18.800

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$ 7.400

AGUA MINERAL PH+ \$ 14.000

GASEOSAS \$ 7.400

JUGOS NATURALES \$ 12.800

TÉ HATSU \$ 12.800

SODA JUNIPER DE TORONJA \$ 12.800

TÓNICA JUNIPER DE ENEBRO /

SAUCO / ROSAS \$ 12.800

TÓNICA FEVER TREE \$ 15.400

VINOS BLANCOS

OSTATU BLANCO

D.O. RIOJA ALAVESA. VIURA / MALVASIA \$ 138.000

ALTA ALELLA PB (PANSA BLANCA Ó XAREL LO)

D.O. ALELLA, CATALUÑA, ESPAÑA \$ 168.000

CANTALAPIEDRA CANTAYANO VERDEJO

LA SECA, I.G.P CASTILLA Y LEON \$ 174.000

LA VAL ALBARIÑO

D.O. RIAS BIASAS, ESPAÑA \$ 174.000

PIEROPAN SOAVE CLASSICO

D.O. SOAVE CLASSICO, VENETO, ITALIA \$ 168.000

WITTMANN HÜGEL RIESLING.

D.O. RHEINHESSEN, ALEMANIA \$ 148.000

OSTATU ROSÉ

D.O. RIOJA ALAVESA

TEMPRANILLO / GARNACHA \$ 138.000

ALTA ALELLA MIRGIN CAVA

D.O. ALELLA, CATALUÑA, ESPAÑA \$ 210.000

VINOS TINTOS

LUZON MONASTRELL

D.O. JUMILLA, ESPAÑA. \$ 134.000

LUZON ROBLE

D.O. JUMILLA, ESPAÑA. MONASTELL \$ 154.000

MUSTAGUILLO MESTIZAJE. BOBAL/ GARNACHA/SHIRAZ

D.O.P. EL TERRERAZO. ESPAÑA. \$ 174.000

RAÚL PÉREZ – ULTREIA SAINT JACQUES

D.O. BIERZO, ESPAÑA. MENCIA 100% \$ 174.000

FLORES DE CALLEJO

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

TEMPRANILLO 100% \$ 178.000

JE NE SOUFRE PLUS. 50% GARNACHA / 50% SHIRAZ

D.O. CÔTES-DU-RHÔNE. FRANCIA. \$ 164.000

LANGUE - BODEGA G.D. VAIRA. 100 % NABBIOLO

D.O.C. PIAMONTE. ITALIA. \$ 154.000

SIRPASSO BARBANERA

IGT. TOSCANA, ITALIA. SANGIOVESE

/ MERLOT. \$ 154.000

AMARANTO SANGIOVESE PODERE SAN CRISTOFORO.

D.O. MAREMMA TOSCANA. \$ 174.000

TEDESCHI CORASCO

VALPOLICELLA, ITALIA. CORVINA/

REFOSCO/ROBASO. \$238.000

ZORZAL CABERNET FRANC

VALLE DE UCO, MENDOZA ARGENTINA. \$ 188.000

COCTELES

OLD GEORGE SOUR

Mezcal, tequila reposado, triplesec, albahaca, cardamomo y jugo de limón \$ 36.000

FLORA FLORA

Ginebra, syrop de frambuesa, uva isabela, jengibre y jugo de limón \$ 32.000

CORIANDER SOUR

Ginebra, triplesec, cilantro, jugos de limón y piña. \$ 32.000

MAI TAI

Ron Sailor Jerry, syrop de limón habanero y jugo de limón. \$ 36.000

ANCHO REYES SOUR

Mezcal, tequila reposado, licor de chile ancho poblano, bitter y triplesec \$ 36.000

VICHE ENLULADO

Viche artesanal del Pacífico, lulo, hierbabuena y limón. \$ 30.000

PENISILIN SOUR

Whisky, mezcal, jengibre, miel y jugo limón. \$ 36.000

MOSQUERA MULE

Viche, mezcal, ginger beer, miel y jugo limón. \$ 36.000

HAWAII CINCO CERO

Mezcal, piña oromiel, cardamomo y pique de maracuyá. \$ 36.000

LICORES

	TRAGO / BOTELLA
RON HECHICERA (700cc)	\$ 32.000 / \$ 420.000
RON PARCE 8 AÑOS	\$ 32.000 / \$ 420.000
RON PARCE 12 AÑOS	\$ 42.000 / \$ 580.000
VODKA CIROC	\$ 32.000 / \$ 420.000
GINEGRA HENDRICKS	\$ 42.000 / \$ 580.000
GINEBRA 47 MONKEYS (500cc)	\$ 58.000 / \$ 560.000
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	\$ 38.000 / \$ 540.000
TEQUILA DON JULIO AÑEJO	\$ 42.400 / \$ 580.000
MEZCAL MONTELOBOS	\$ 42.000 / \$ 580.000
MEZCAL SIETE MISTERIOS	\$ 42.000 / \$ 580.000
BOURBON WOODFORD RESERVE	\$ 32.000 / \$ 420.000
RYE BULLEIT	\$ 32.000 / \$ 420.000
WHISKY JACK DANIEL'S	\$ 22.000 / \$ 308.000
WHISKY TULLAMORE DEW	\$ 20.000 / \$ 280.000
WHISKY MONKEY SHOULDER	\$ 22.000 / \$ 308.000
WHISKY MACALLAN 3 CAST 12Y	\$ 68.000 / \$ 940.000