

Menu Découverte

CORTESÍA AMUSE BOUCHE

Undurraga Brut Royal, Chardonnay - Pinot Noir, Leyda, Chile

CARPACCIO DE RES ENCOSTRADO EN AJONJOLÍ NEGRO CON EMULSIÓN DE MANTEQUILLA DE MANÍ, RUGULA FRESCA Y MANÍ TOSTADO

Beef carpaccio with a black sesame crust, peanut butter emulsion, fresh rocket and toasted peanuts

Luis Felipe Edwards Gran Reserva, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

CROMESQUIS DE SALPICÓN DE CORVINA, TUBÉRCULOS, AJÍ Y SUERO COSTEÑO

"Salpicón" croaker fish cromesquis, tubers, pepper and "suero costeño"

Rouquet's, Viognier, Pays D'OC, Francia

PARGO ROJO, RATATOUILLE, PAPAS EN AZAFRÁN Y ESPUMA DE CEBOLLA

Red snapper, ratatouille, saffron potatoes and onion foam

Danzante Chianti Sangiovese, Chianti, Italia

SORBETE DE UCHUVA CON MIEL ORGÁNICA

"Uchuva" sherbet with organic honey

LOMO DE TERNERA ALBARDADO EN TOCINETA, ESPARRAGOS Y SALSA TARTUFATA

Roasted Veal Loin, bacon - wrapped, asparagus and "Tartufata" sauce

Cantina Zaccagnini, Motepulciano, d'Abruzzo, Italia

MERENGÓN CON DURAZNO COCIDO EN ESPECIAS Y SORBETE DE VINO

"Merengón" with cooked peach in spices and wine sherbet

Undurraga Late Harvest, Sémillon, Valle del Maipo, Chile

Menú \$ 180

Menú con maridaje \$ 279

Las Entradas

SANCOCHO DE PESCADO <i>Traditional local fish soup</i>	46
TARTAR DE PESCA DEL DÍA, PREPARADO A LA MESA <i>Catch of the day tartar, prepared at your table side</i>	58
ENSALADA BARÚ DE CANGREJO CON VINAGRETA DE MARACUYÁ Y AGUACATE <i>Crab salad with a creamy passion fruit dressing and avocado</i>	59
ENSALADA DE PALMITO GRILLADOS DEL PUTUMAYO, ALMENDRAS Y SABAYÓN DE FRUTOS EXÓTICOS <i>Grilled Putumayo heart of palm salad, almonds and exotic fruits sabayon</i>	44
STEAK TARTARE, TUBÉRCULOS ANDINOS, SIFÓN DE CRIOLLAS Y QUESO SAN UBATENSE <i>Beef steak tartare, andean tubers, creole potatoes siphon and San Ubatense cheese</i>	57
CEVICHE DE RÓBALO CON LECHE DE TIGRE DE LULO Y AJÍ "GUAGUAO", GELATINA DE LIMÓN Y VAINILLA <i>Seabass ceviche with lulo fruit "leche de tigre" and "guaguao" chili, lime and vanilla jelly</i>	45
PULPO CROCANTE, TABULE DE PAPITAS, MOLE DE LEGUMBRES VERDES Y SALSA CRIOLLA <i>Crispy octopus, potatoes "tabbouleh" with green vegetables, "mole" and creole sauce</i>	59
CEVICHE MIXTO DE MARISCOS CON LECHE DE COCO Y TAMARINDO <i>Mixed seafood ceviche with coconut milk and tamarind</i>	48
RATATOUILLE CON CAMARONES, VEGETALES SALTEADOS Y SALSA ROMESCO <i>Ratatouille with shrimps, sauted vegetables and romesco sauce</i>	42
CANELÓN DE CANGREJO EN SALSA DE MARISCOS <i>Crab "caneloni" with seafood sauce</i>	55
VELOUTÉ HELADO DE AGUACATE Y COLA DE LANGOSTA, "CAPPELLETTIS" DE MANGO BICHE Y PICO DE GALLO <i>Chilled avocado soup and lobster tail, green mango "cappelletis" and "pico de gallo"</i>	48
TABLA MIXTA DE CHARCUTERÍA (JAMÓN SERRANO, CHORIZO, SALAMI, LOMO CURADO) <i>Mixed charcuterie platter with serrano ham, salami, chorizo and dry-cured pork ham</i>	65
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "PATA NEGRA" SERVIDO CON PAN CON TOMATE <i>Iberico Bellota ham served with bread & tomato</i>	89

RNT 5519

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos

Please inform us in case of any allergic restrictions

Las Carnes

LOMO FINO ASADO, SALTEADO DE QUÍNOA NEGRA ORGÁNICA, PAPAS SOUFFLÉE Y VINAGRETA DE CEBOLLÍN 80
Grilled tenderloin, sauteed organic black quinoa, "soufflée" potatoes and chive vinaigrette

POLLO ORGÁNICO DE GRANJA, CREMA Y ENVUELTO DE MAÍZ, VEGETALES Y JUS AL VINAGRE DE ESTRAGÓN 66
Organic farm chicken, cream and wrapping corn, vegetables and tarragon vinegar Jus

RABO DE TORO BRASEADO, VEGETALES SALTEADOS, HORMIGAS DE BARICHARA Y CREMA DE COLIFLOR 66
Braised oxtail with sautéed vegetables, Barichara ants and cauliflower cream

MAGRET DE PATO CON MELOSO DE ZAPAYO, ESPARRAGOS Y GÁSTRICA DE NARANJA 89
Duck magret with creamy sweet pumpkin, sautéed asparagus and orange citric sauce

MORRILLO DE RES EN COCCIÓN LENTA, PAPAS CRIOLLAS EN MUSELINA, SETAS Y SU JUGO DE RES 67
Slow cooking chuck beef filet, musseline creole potatoes, mushrooms and beef gravy

Los Pescados y Mariscos

ATÚN ROJO AL ESTILO "MEUNIÈRE" CON FRUTOS EXÓTICOS 66
"Meunière" style tuna with exotic fruits

FILETE DE CORVINA ROSTIZADO, EMULSIÓN DE MANÍ, VEGETALES PARRILLADOS Y CALDO DE COCO CON LIMONARIA 60
Roasted croaker fish, peanut emulsion grilled vegetables and coconut broth with lemongrass perfume

FILETE DE RÓBALO ASADO, MEJILLONES EN ESCABECHE Y TEMPURA, VEGETALES TOSTADOS, ROUILLE Y VINAGRETA BALSÁMICA 70
Roasted Seabass filet, mussels in pickled sauce and tempura, toasted vegetables, rouille and balsamic dressing

ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS, ENSALADA DE HINOJO Y APIO, CROCANTE DE CAMARÓN SECO DE LA GUAJIRA 78
Creamy prawns rice, fennel and celery salad, crispy "Guajira" dried shrimp

CAZUELA DE MARISCOS A LA "CARTAGENERA" CON ARROZ DE COCO 74
"Cartagena" seafood casserole with local coconut rice

PESCA DEL DÍA CON VIENNOISE DE HIERBAS, PASTA PAPPARDELLE DE LA CASA Y SALSAS DE ALMEJAS BLANCA 67
Catch of the day with herbs viennoise, home-made pappardelle pasta and white wine clams jus

LANGOSTA Y LANGOSTINOS A LA PARRILLA, AIRE DE CÍTRICOS, MANTEQUILLA DE LIMÓN Y HIERBAS DE LA HUERTA DEL CHEF 120
Grilled spiny lobster and prawns, citric air, lemon butter with fine herbs from the Chef's garden

Las Guarniciones

GUARNICIÓN ADICIONAL / *Additional side dish* 18

SELECCIÓN DE VEGETALES FRESCOS
Fresh vegetables selection

PAPAS A LA CREMA GRATINADAS
Creamy potato gratin

"MOUSSELINE" DE PAPAS CRIOLLAS
"Musseline" creole potatoes

CALABACÍN VERDE, BERENJENAS Y PIMENTONES EN SALSA DE TOMATE
Zucchini, eggplant and peppers in tomato sauce

Los Quesos

PLAISIR
 Selección del Chef de 3 quesos, frutos secos y nueces 50
Chef's Assortment 3 cheeses selection, dried fruits and nuts

FROMAGER
 Selección del Chef de 5 quesos, frutos secos y nueces 59
Chef's Assortment 5 cheeses selection, dried fruits and nuts

AFFINEUR
 Selección del Chef de 7 quesos, frutos secos y nueces 69
Chef's Assortment 7 cheeses selection, dried fruits and nuts

Los Postres

ARO DE CHOCOLATE CREMOSO Y SOPA CALIENTE DE CACAO 24
Creamy chocolate ring with hot cocoa soup

SOPA DE MANDARINA CON TORTA DE ZANAHORIA Y HELADO DE COCO 23
Tangerine soup with carrot cake and coconut ice cream

MOSAICO EXÓTICO DE COCO 23
Exotic coconut mosaic

CILINDRO DE FRUTAS TROPICALES SOBRE UN CRUMBLE DE ALMENDRAS Y SORBETE DE EUCALIPTO 24
Tropical fruits cylinder on an almond crumble and eucalyptus sherbet

BABA RON, CREMA Y FRUTOS ROJOS 24
Baba rum, whipped cream and red berries

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES CASEROS 25
Home-made ice creams and sherbets selection

CREACIÓN DEL DÍA POR JOHN MORENO 26
Day's creation by John Moreno - Pastry chef

RNT 5519

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included

Moneda aceptada Pesos Colombianos - Currency accepted Colombian Pesos

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 100% para los trabajadores.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional:

018000-91-0165, para que radique su queja.