

HERBARIO es un restaurante ubicado en una bodega, en donde los materiales rústicos como el cemento y el hierro se combinan con la calidez de la madera y elementos gráficos sutiles.

La columna vertebral de nuestro menú son las hierbas y especias que se incorporan a ingredientes y cocciones colombianas, cuidando siempre la estética y el respeto por el producto. También nuestros platos contienen algunas recetas y sabores de otras partes del mundo, que nos gustan y dan variedad a nuestra cocina.

Esta carta es el producto de la exploración del Chef Rodrigo Isaza por las diferentes regiones de nuestro País, buscando el equilibrio de los sabores, texturas y colores, al igual que la incorporación de técnicas de cocción modernas, siempre y cuando estas realmente contribuyan a un mejor resultado.

Finalmente, nuestro principal objetivo es lograr el goce de nuestros visitantes y que al final de cada comida, siempre este presente el deseo de regresar a nuestro restaurante.

The logo for HERBARIO features the word "HERBARIO" in a bold, black, sans-serif font. To the right of the text is a small, stylized plant icon with three leaves. The background of the entire page is a detailed, golden-brown illustration of various herbs and plants, including what appears to be a coffee branch with cherries and other leafy greens, creating a textured, botanical backdrop.

HERBARIO



ENTRADAS

⁰¹ Zeppelin de Maduros

Croquetas de plátano maduro con un spread de quesos maduros

⁰² Portobello con Queso de Cabra

Portobello braseado, con queso de cabra, tomates secos y espinacas

⁰³ Biche de Pescado Fresco y Mango

Ceviche con mango pintón y pescado marinado en jugo de limón, cebolla y cilantro

⁰⁴ Camarón Pacífico

Camarones con chontaduro, leche de coco y cilantro cimarrón

⁰⁵ Tartare de Salmón con Espuma de Aguacate

Salmón fresco y ahumado con zucchini sobre aguacate al limón mandarino

⁰⁶ Ceviche de cangrejo con leche de COCO

Carne de cangrejo marinada con leche de coco y limón sobre lajas de yacón

⁰⁷ Atún Fresco con Uvas al Jerez

Atún fresco y marcado en parrilla, con uvas al jerez sobre cama de brotes de lechugas

⁰⁸ Pulpo del Golfo

Tierno pulpo sobre papa estrellada con maíz crocante y caramelo de tequila

⁰⁹ Tamalitos Trifásicos

Mini tamales de cerdo, res y pollo con salsa criolla y salsa de aguacate

¹⁰ Taquito de Rabo de Buey

Rabo en cocción lenta con pava de ají sinuano sobre arepa-tela crocante

¹¹ Jamón de Pata Negra

Jamón ibérico de cerdos alimentados con bellota (50 grs). Servido sobre pan de aceitunas



SOPAS

- 01 Mote de Queso**
Crema de ñame con suero, cubitos de queso costeño frito y cilantro
- 02 Tinta de Frisoles Verdes**
Acompañada de crocantes de chicharrón y maduro
- 03 Crema de Calabaza**
Con cebolla caramelizada y pimienta verde del Putumayo

ENSALADAS

- 01 Ensalada de quesos**
Lechugas verdes, moradas y rúgula con quesos de cabra, pecorino, mozzarella y azul. Con frutas, tomates secos y vinagreta de uchuvas
- 02 Atún Aleta Amarilla Oriental**
Atún importado con nueces, frutas secas, tomates secos y mezcla de lechugas. Marinado con acento oriental
- 03 Ensalada de Lorica, Caribe y Líbano**
Berenjenas asadas, quibe, plátano maduro, crutones de queso costeño, crocantes de casabe

FUERTES

⁰¹ Pesca del Día

Pescado fresco de Bahía Solano con salsa a base a chontaduro y soufflé de yuca. Sujeto a disponibilidad \$38.000

⁰² Pesca de Temporada en Hojas de Bijao

Pescado cocido al vapor en salsa de coco y limoncillo

⁰³ Salmón Mandarinino

Salmón fresco con mantequilla de limón mandarino. Acompañado de puré de arracacha y queso costeño

⁰⁴ Pollo Isabelino

Suprema de pollo con corazón de espinaca y nueces, acompañado de vegetales y salsa de uva isabela

⁰⁵ Risotto de Conejo

Conejo en cocción lenta con tucupí y vegetales al dente

⁰⁶ Cerdo Retoño

Lomito de cerdo con espárragos y palmitos en tomillo. Acompañado con arroz cremoso de setas

⁰⁷ Chicha - RON

Barriga con costilla en cocción lenta con salsa de ron

⁰⁸ Solomito Encostrado

Corte sterling de solomito con semillas, nueces y pimienta negra, blanca y rosada. Acompañado con puré de papa y salsa de estragón

⁰⁹ Solomito Sabanero

Corte sterling de solomito son salsa de suero sabanero y morrones acompañado de yucas fritas

¹⁰ Chata

Corte grueso de chata preferiblemente medio acompañado de puré rústico de criollas y salsa de ocañeras confitadas

¹¹ Puntas de Lomito

Puntas de solomito al wok con inspiración en sabores nikkei

¹² Posta Negra

Posta hecha en cocción lenta con panela y café. Acompañada con puré de papa criolla, bollo de mazorca y cilantro

¹³ Cochinito a la Naranja

Cochinillo en cocción al horno con naranjas injertas. Servido con vegetales baby

¹⁴ Langostinos Melosos

Langostinos apanados en panko con melado de caña y ajonjolí

¹⁵ Langostinos del Pacífico

Langostinos con hierbas de azotea en leche de coco



VEGGIE

01 Pavé Trufado

Bloque de leguminosas con semillas, nueces y pimienta negra, blanca, y rosada.
Acompañado con setas salteadas y mantequilla de trufas

02 Saltado de Tofu ó Leguminosas

Vegetales al wok con la proteína seleccionada

03 Risotto de Verdes

Con espárragos y espinacas en fondo de vegetales y queso de cabra

POSTRES

01 Cuna de Chocolate con Helado de Dulce de Leche

Postre sin azúcar

02 Tarta de Chocolate y Frutos Rojos

Tarta al 70% de cacao con confitura de moritas de Castilla

03 Pie de Coco Cartagenero

04 Frangélico

Flan de licor Frangélico sobre genovesa. Servido con un praliné de nueces y almendras

05 Paulova de Limón Desamargado

Crocante de merengue con nueces y crema de limón con hilos de piel de limón desamargado

LICORES

AGUARDIENTE

Antioqueño

RON

Medellín 8 Años

Diplomático Reserva

Sailor Jerry

Zacapa 23 años

Zacapa X0

La Hechicera

TEQUILA

Alacrán

1800 Reposado

Don Julio Añejo

VODKA

Absolut

Ciroc

Grey Goose

Belvedere

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.

WHISKY & BOURBON

Jack Daniel's

Wild Turkey

Buchanan's 12 Años

Old Parr 12 Años

Glenfiddich Single Malt 12 Años



VODKA MARTINI

VEDDIO

GINEBRA

Tanqueray

Bombay

Bulldog

Citadelle

Hendrick'S

London No.1

Gin Mare

G Vine

Martin Miller's

DRY MARTINI

TÓNICA

Nacional Tradicional

Mil 976

Fertimans

Fever Tree

1724

MEZCLADOR

San Pellegrino Aranciata Rosa

San Pellegrino Limonata

CÓCTELES

CLÁSICOS

Mojito

Caipirinha (Cachaça)

Caipiroska (Vodka)

Caipirinha Frutos Del Bosque

Pisco Sour

Margarita

Margarita 1800 Reposado

POUSSE – CAFÉS

Bailey's

Dubonnet

Sambuca

Cointreau

Jerez Tío Pepe

Amaretto Disaronno

Campari

Drambuie

MARTINIS

Cosmopolitan

Lychee Vodka Martini

Apple Martini

SIN LICOR

Caipirinha De Cranberry

San Patricio



HERBARIO

CAFÉS

- 01 Americano
- 02 Espresso
- 03 Café Machiatto
- 04 Café Late
- 05 Capuccino Sin Licor
- 06 Capuccino Con Licor
Bailey's, Amaretto, Brandy o Whisky
- 07 Carajillo
- 08 Vienés
Espresso doble con crema chantillí
- 09 Irlandés
Whisky, crema chantillí

TÉS

- 01 Té Negro Clásico
Earl Grey. Té negro aromatizado con bergamota
- 02 Té Verde Clásico
Té verde de hoja corta aromatizado con jazmín
- 03 Cesta Verde
Té verde con manzana, cáscara de naranja, flor de Jamaica y fresas

50 gr equivalen a 20 tazas

01 Infusiones de Frutas

- _Frutos del bosque (fresas, moras, agrás, flor de Jamaica y manzana)
- _Fuego de chimenea (manzana, cáscara de naranja, canela y clavo)
- _Infusión de jengibre (jengibre, mandarina y pera)

BEBIDAS

Agua Nacimiento.	\$3.800
Agua Sierra Fría (carbonatada)	\$3.400
Gasesosa.	\$3.800
Jugo de fruta	\$5.400
Té Helado.	\$4.800
Té Hatsu	\$7.800

CERVEZAS

Águila / Águila Light /	
Águila Cero.	\$5.400
Club Colombia Dorada / Roja .	\$5.800
Club Colombia Negra	\$6.800
Apóstol	\$10.800
Heineken	\$7.800
Stella Artois (Bélgica)	\$9.400
Duvel (Bélgica).	\$23.800



TINTO SURAMÉRICA

Morandé Reserva Merlot
Valle de Maipo, Chile

Sibaris Reserva Especial Merlot
Valle de Maipo, Chile

Trapiche Broquel Malbec
Mendoza, Argentina

Catena Zapata Malbec
Mendoza, Argentina

Aliwen Cabernet Carmenère
Valle de Rapel, Chile

**Sibaris Reserva Especial
Carménère**
Valle de Maipo, Chile

Perez Cruz Cabernet Sauvignon
Valle de Maipo, Chile

Montes 70/30
Cabernet, Carménère
Apalta, Chile

**Las Moras Black Label Cabernet/
Cabernet**
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Argentina, San Juan

EUROPA

Viña del Vero
Cabernet, Merlot
Somontano, España

Protos Roble
Tempranillo
Ribera Duero, España

Muga Reserva
Tempranillo
Rioja, España

Niepoort Dialogo
*Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga
Nacional, Tinta Amarela and Tinta
Barroca*
Douro, Portugal

Capitel San Rocco
Valpolicella Ripasso
Veneto, Italia
\$ 124.000

**Mouton Cadet - Saint Émilion
Reserve**
Pinot Noir
Saint Emilion, Francia

**Domaine Faiveley Mercurey
Pinot Noir**
Borgoña, Francia

BLANCO

SURAMÉRICA

Morandé Reserva Pinot Grigio
Valle de Casablanca, Chile

Aliwen Chardonnay
Valle de Curicó, Chile

Misiones de Rengo Reserva Sauvignon Blanc
Valle de Rapel, Argentina

Amaral Sauvignon Blanc
Valle de Leyda, Chile

ROSADO

SURAMÉRICA

Aliwen Rosé
Cabernet, Syrah, Merlot
Valle de Colchagua, Chile

Santa Digna Rosé
Sauvignon Blanc
Curicó, Chile

EUROPA

Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay
Somontano, España

Muga Viura / Malvasia
Rioja, España

Menade Verdejo
Rueda, España

Mouton Cadet Boudeaux
Sauvignon Blanc
Bordeaux, Francia

Protos Rosé
Tempranillo
Ribera Duero, España

Muga Rosé
Garnacha, Viura, Tempranillo
Rioja, España

HERBARIO



ESPUMOSO

CAVA y CHAMPAGNE

Chandon Extra Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Semillon, Petit Manseng
Mendoza, Argentina
Bot. 187 cc –
Bot. 750 cc –

Familia Olvida Reserva
Garnatxa, Pinot Noir
Penedès, España

Cava Gramona Gran Cuvee
Xarel-lo, Macabeo
Penedès, España

Laurent Perrier Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Tours-sur-Marne, Francia



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 recibido. 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 indique el valor que desea como propina. En este establecimiento de comercio el 90% de los dineros recogidos por concepto de propina se reparten entre el personal de servicio y cocina, el 10% restante cubre parcialmente gastos de reposición de vajilla y cristalería. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651-3240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592-0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

Todos los precios incluyen impuestos.

