

HERBARIO

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 Colombia, 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.

Nuestro principal objetivo es lograr el goce de nuestros visitantes y que al final de cada comida, siempre esté presente el deseo de regresar a Herbario.



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

Cebiche 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 Tartar de Salmón con Espuma de Aguacate

Salmón fresco 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 Tamalitos Trifásicos

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

⁰⁹ Terrine de Setas

Receta clásica con champiñones: portobello, parís, y orellanas. Servido con un *spread* de quesos.

¹⁰ Jamón Ibérico

Jamón de cerdo ibérico alimentado 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 uchucas.
- 02 Atún Fresco Marinado 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, quibbe, plátano maduro, crutones de queso costeño, crocantes de casabe.

FUERTES

⁰¹ Pesca del Día

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

⁰² Salmón Mandarino

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

⁰³ Pollo Isabelino

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

⁰⁴ Risotto de Conejo

Conejo en cocción lenta con tucupí, espinacas y calabacín.

⁰⁵ Cerdo Retoño

Lomito de cerdo con espárragos, palmitos y mantequilla de tomillo. Acompañado con risotto de setas.

⁰⁶ Costillas de Leña

Costillas de cerdo hechas en cocción lenta y ahumadas en leña. Servidas con salsa de tamarindo, espárragos frescos y puré rústico de criollas.

⁰⁷ Solomito Encostrado

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

⁰⁸ Solomito Sabanero

Corte *sterling* de solomito son salsa de suero sabanero y morrones acompañado de puré de mazorca y crujientes de plátano maduro.
\$42.000

⁰⁹ Chata

Corte grueso de chata acompañada de puré rústico de criollas y salsa de ocañeras confitadas. Recomendado a término medio.

¹⁰ Puntas de Lomito

Puntas de solomito al wok con inspiración en sabores Nikkei.

¹¹ Posta Negra

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

¹² Cochinito a la Naranja

Cochinito en cocción lenta con naranjas injertas. Servido con vegetales tiernos.

¹³ Langostinos Melosos

Langostinos apanados en panko con melado de caña y ajonjolí.

¹⁴ Langostinos del Pacífico

Langostinos con hierbas de azotea en leche de coco. Acompañado con arroz apastelado.



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 o 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

Receta tradicional del Caribe, con lajas de coco caramelizado y helado.

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.

CAFÉS

- ⁰¹ Americano
- ⁰² Espresso
- ⁰³ Macchiato
- ⁰⁴ Latte
- ⁰⁵ Capuccino sin Licor
- ⁰⁶ Capuccino con Licor
Baileys, Amaretto, Brandy o Whisky
- ⁰⁷ Carajillo
- ⁰⁸ Vienés
Espresso doble con crema chantillí
- ⁰⁹ Irlandés
Whisky, crema chantillí

POUSSE CAFÉS

- Baileys \$10.800
- Dubonnet \$10.800
- Sambuca \$10.800
- Cointreau \$10.800
- Jerez Tío Pepe \$10.800
- Amaretto Disaronno \$14.400
- Campari \$10.800

TÉS

- ⁰¹ Negro Clásico
Earl Grey. Té negro aromatizado con bergamota.
- ⁰² 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.
- 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
- Jugo \$6.400
- Gasesosa. \$3.400
- Té Helado. \$5.400
- Té Hatsu \$8.400
- Soda Saborizada \$7.800

CERVEZAS

- IMPORTADAS**
- Stella Artois \$9.400
- Corona. \$9.800
- Budweiser \$8.800
- Duvel. \$20.800
- Heineken \$10.800
- ARTESANALES**
- Bogotá Beer Company (BBC). . \$8.800
- 3 Cordilleras. \$7.800
- NACIONALES**
- Club Colombia. \$5.800
- Águila Cero. \$4.800
- _ Michelada \$2.000 +



LICORES

\$ TRAGO \$ MEDIA \$ BOTELLA
(1,5 oz) (375 cc) (750 cc)

AGUARDIENTE

Antioqueño	7.800	58.000	98.000
------------	-------	--------	--------

RON

Medellín 8 Años	10.800	98.000	148.000
-----------------	--------	--------	---------

Medellín 12 años	12.800		174.000
------------------	--------	--	---------

Zacapa 15 años	16.800		228.000
----------------	--------	--	---------

Zacapa 23 años	19.800		258.000
----------------	--------	--	---------

Sailor Jerry	12.800		174.000
--------------	--------	--	---------

La Hechicera	19.800		258.000
--------------	--------	--	---------

BRANDY

Napoleón	9.800		
----------	-------	--	--

TEQUILA

1800 Reposado	18.800		228.000
---------------	--------	--	---------

Herradura Reposado	22.800		274.000
--------------------	--------	--	---------

Don Julio Añejo	24.000		308.000
-----------------	--------	--	---------

Alacrán	19.800		248.000
---------	--------	--	---------

MEZCAL

Alacrán	22.800		298.000
---------	--------	--	---------

VODKA

Absolut	14.800	98.000	158.000
---------	--------	--------	---------

Ciroc	18.800		228.000
-------	--------	--	---------

Grey Goose	16.800		208.000
------------	--------	--	---------

Belvedere	22.800		278.000
-----------	--------	--	---------

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	26.800		388.000
-------------------	--------	--	---------



VEDDIO

\$ TRAGO \$ MEDIA \$ BOTELLA
 (1,5 oz) (375 cc) (750 cc)

WHISKY & BOURBON

Jack Daniel's	18.800		228.000
Wild Turkey Bourbon	18.800		228.000
Jameson	16.800		148.000
Buchanan's 12 Años	17.800	128.000	198.000
Old Parr 12 Años	17.800	158.000	198.000
Glenfiddich Single Malt 12 Años	19.800		218.000
Macallan 12 años	32.800		390.000

GINEBRA

Tanqueray	16.800		208.000
Bombay	17.800	*170.000	228.000
Bulldog	19.800		258.000
Citadelle	22.800		258.000
G Vine Floraison	24.800		318.000
London No.1	24.800		298.000
Hendrick's	24.800		298.000
Martin Miller's	26.800		338.000
Gin Mare	28.800		368.000

*500 cc

TÓNICA

Mil976	7.000
Canada Dry	4.400
Fentimans	9.000
Fever Tree	10.000
1724	10.000



COCTELES

⁰¹ Sexy Guadalupe

Tequila reposado, Crema cassis, Triplesec, Gotas amargas, Jugo de limón.

⁰² Infante

Tequila reposado, Leche de almendras, Frangélico, Jugo de limón, Syrup de rosas.

⁰³ Indian Summer

Ginebra, Monín de sauco, Jugo de toronja, Jugo de limón.

⁰⁴ Singapore Sling

Ginebra, Cointreau, Crema cassis, Monín de pepino, Jugo de limón, Jugo de piña, Gotas amargas.

⁰⁵ Old George Sour

Mezcal, Tequila reposado, Triplesec, Jugo de limón, Clara de huevo, Cardamomo, Albahaca macerada.

⁰⁶ Flora Flora

Ginebra, Raspberry syrup, Jugo de limón, Tónica Uva isabela, Jengibre.

⁰⁷ Coriander Sour

Ginebra, Jugo de piña, Jugo de limón, Triplesec, Cilantro.

⁰⁸ Mai Tai

Ron Sailor Jerry, Monín de limón habanero, Zumo de limón.

CLÁSICOS

⁰¹ Mojito

⁰² Mojito Zacapa

⁰³ Caipirinha

Cachaça

⁰⁴ Caipiroska

Vodka

⁰⁵ Caipirinha de Frutos del Bosque

⁰⁶ Caipirinha de Lulo y Yerbabuena

⁰⁷ Pisco Sour

⁰⁸ Margarita

⁰⁹ Margarita 1800 Reposado

¹⁰ Cosmopolitan

Absolut

¹¹ Dry Martini

¹² Martini Absolut

¹³ Martini Grey Goose



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.

**PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**



