

ENTRADAS

TIRADITO DE PESCA BLANCA

Pesca blanca del día marinada en leche de tigre, servida con mayonesa de cilantro, aguacate, cebolla encurtida y casabe. \$ 23.800

CHICHARRÓN DE CALAMAR CON CHIMICHURRI DE HIERBAS DE AZOTEA

Chicharrón de calamar servido sobre mayonesa negra, remolacha y chimichurri de hierbas de azotea. // \$ 23.800

CREMA DE AJÍACO VEGETARIANA

Crema a base de vegetales y papas colombianas, servido con alcaparras, crema de leche, aceite de guasca y viruta de papa. // \$ 21.800

AREPA CRIOLLA

Cama de cremoso de frijol, servido con chicharrón crocante, tomates confitados, refrito de cebolla y arepa de mote. \$ 21.800

TARTAR DE RES

Tartar de Solomito de res, servido con cubios y rábano encurtido, germinados de mostaza y yema de huevo curada en soja // \$ 23.800

FUERTES

POLLO MONGO MONGO

Contramuslo bañado en salsa de frutos caribeños, acompañado de ensalada de la huerta y molde de maíz criollo. // \$ 46.800

ROLLITO TOLIMENSE

Chicharrón con piel crocante sobre arroz apastelado típico del Tolima. // \$ 49.800

TERRINE DE CERDO EN SUS JUGOS

Terrine de cerdo encostrado, bañada en sus jugos. servido con maíz salteado y mézclum orgánico. // \$46.800

TAPA DE CUADRIL SANTANDEREANO

Tapa de cuadril al estilo oreada. Servido con puré de yuca, cebolla ocañera, ensaladilla y hormiga culona. // \$ 54.800

SOLOMITO ENCOSTRADO

Corte sterling encostrado en nueces y pimentas. Servido sobre puré de papa nevada y salsa de queso azul // \$ 56.800

CALDERETA DE MARISCOS

Receta tradicional del Pacífico Colombiano. Langostinos, camarones, almejas, calamares y pescados cocidos a fuego lento con leche de coco y chontaduro. // \$ 58.800

PESCA BLANCA

Filete de pesca fresca servida sobre puré de plátano en tentación, tierra de queso costeño y mantequilla de cítricos. \$ 58.800

LANGOSTINOS ENVICHADOS

Langostinos marinados y salteados en licor de viche con maracuyá. Acompañados de papas criollas estrelladas. \$ 58.800

ENSALADA DE BURRATA CARIBEÑA (VEGGIE)

Base de puré de maní, mézclum orgánico, frutas caribeñas caladas, burrata de búfala de Planeta Rica con vinagreta cítrica y garrapiñado de nueces. // \$ 49.800

CROQUETAS DE FRÍJOL CABECITA NEGRA (VEGGIE)

Ahuyama rostizada bañada en raita de suero costeño, acompañada de croquetas de frijol cabecita negra. \$ 48.800

POSTRES

TORTA DE ZANAHORIA

Pastel de zanahoria servido con un crumble de nueces y helado de cítrico de naranja. // \$ 22.800

CREMOSO DE GULUPA

Cremoso de gulupa servido sobre tierra de hierbabuena, acompañado de ganache de chocolate y reducción de vinagre balsámico // \$ 22.800

MERENGÓN DE FRUTAS

Láminas de merengue sobre una base de cremoso de mango, durazno calado, guanábana y mermelada de frutos rojos. // \$ 22.800

MONTAÑA DE CHOCOLATE

Esponjado de chocolate con centro cremoso y salsa de frutos rojos // \$ 22.800

CAFÉ-INFUSIONES AMAZÓNICAS

Café Urbania Paz. Origen: Granada, Antioquia.

ESPRESSO Y AMERICANO // \$ 5.800

CAPPUCCINO // \$ 7.800

SELVÁTICA AÇAÍ. Hibiscus, canela, cáscara de naranja, jengibre y cardamomo// \$ 8.800

SELVÁTICA ARAZÁ. Verbena de limón y jengibre // \$ 8.800

SELVÁTICA CAMU CAMU. Limoncillo y uchuva // \$ 8.800

BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$ 6.000
GASEOSAS	\$ 6.000
JUGOS NATURALES	\$10.800
TÉ HATSU	\$10.800
SODA JUNIPER DE TORONJA	\$10.800
TÓNICA JUNIPER DE ENEBRO	\$10.800
TÓNICA JUNIPER DE SAUCO	\$10.800
CIDRA JUNIPER DE ROSAS	\$10.800
TÓNICA FEVER TREE	\$12.800

CERVEZAS

NACIONALES E IMPORTADAS	\$ 10.800
CERVEZAS ARTESANALES	\$ 15.800

VINOS BLANCOS

MENADE VERDEJO.
D.O. RUEDA, ESPAÑA.
500CC - \$ 96.800 // 750CC - \$ 140.000

LA VAL ALBARIÑO.
D.O. RIAS BAIXAS, ESPAÑA.
\$ 129.800

ALTA ALELLA.
D.O. ALELLA, CATALUÑA, ESPAÑA.
\$ 139.800

VINOS TINTOS

MANZ PLATÓNICO. TOURINGA NAL, CARTELÃO, RORIZ, SYRAH.
D.O. SETUBAL V.R. PORTUGAL. // \$ 98.800

MUSTAGUILLO MESTIZAJE. VINO ORGÁNICO
BOBAL/GARNACHA/SHIRAZ. D.O.P. EL TERRERAZO. VALENCIA,
ESPAÑA. // \$ 129.800

LUZON ROBLE (8 MESES) GARNACHA.
D.O. JUMILLA, ESPAÑA. // \$ 129.800

LUZON CRIANZA (12 MESES) GARNACHA/MONASTRELL.
D.O. JUMILLA, ESPAÑA. // \$ 154.800

CORASCO
VALPOLICELLA, ITALIA.
CORVINA/REFOSCO/ROBASO // \$179.800

LUIGI BOSCA RESERVA MALBEC.
LUJAN DE CUYO, ARGENTINA. // \$ 168.000

COCTELES

OLD GEORGE SOUR

Mezcal, tequila reposado, triplesec, albahaca, cardamomo y jugo de limón // \$ 32.800

FLORA FLORA

Ginebra, syrop de frambuesa, uva isabela, jengibre y jugo de limón // \$ 28.800

CORIANDER SOUR

Ginebra, triplesec, cilantro, jugos de limón y piña. // \$ 28.800

MAI TAI

Ron Sailor Jerry, syrop de limón habanero y jugo de limón. \$ 30.800

ANCHO REYES SOUR

Mezcal, tequila reposado, licor de chile ancho poblano, bitter y triplesec // \$ 30.800

VICHE ENLULADO

Viche artesanal del Pacífico, lulo, hierbabuena y limón. \$ 28.800

LICORES

	TRAGO / BOTELLA
RON HECHICERA (700cc)	\$ 22.800 / \$ 292.000
RON PARCE 8 AÑOS	\$ 28.800 / \$ 363.000
RON PARCE 12 AÑOS	\$ 37.400 / \$ 476.000
VODKA CIROC	\$ 22.800 / \$ 286.000
GINEGRA HENDRICKS	\$ 30.800 / \$ 398.000
GINEBRA 47 MONKEYS (500cc)	\$ 51.800 / \$ 414.000
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	\$ 28.400 / \$ 372.000
TEQUILA DON JULIO AÑEJO	\$ 34.400 / \$ 443.000
MEZCAL MONTELOBOS	\$ 30.800 / \$ 395.000
MEZCAL SIETE MISTERIOS	\$ 35.400 / \$ 455.000
BOURBON WILD TURKEY	\$ 17.800 / \$ 217.000
BOURBON WOODFORD RESERVE	\$ 38.800 / \$ 494.000
RYE BULLEIT	\$ 22.800 / \$ 286.000
WHISKY JACK DANIEL'S	\$ 18.400 / \$ 238.000
WHISKY TULLAMORE DEW	\$ 17.800 / \$ 188.000
WHISKY MONKEY SHOULDER	\$ 21.800 / \$ 250.000
WHISKY MACALLAN 3 CAST 12Y	\$ 39.800 / \$ 487.000