

ANTIPASTOS

- \$34.000 * HUMMUS CON VEGETALES
Zanahoria en reducción de naranja, cebolla ocañera negra, rábanos glaseados, pan plano y mix de semillas.
- \$46.000 * CEVICHE DE PESCA DEL DÍA
Con leche de tigre, y chips de camote.
- \$28.000 * ACEITUNAS MARINADAS
Kalamata, negras y verdes. Con queso mozzarella.
- \$31.000 * TRIO DE PESTOS
Tradicional de albahaca, siciliano y de tomate de árbol. Con tostadas de pan y queso bocconcini.
- \$27.000 * ENSALADA VERDE CON REMOLACHA
En aderezo de crema agria, quinua crocante y nueces garrapiñadas.
- \$45.000 * TARTARE
De res, con mayonesa de alcaparras y quinua crocante. Servido con tostadas de pan.
- \$45.000 * BURRATA
Pesto, mermelada de uchucas, miel de trufa y tostadas de pan.
- \$61.000 * BRIE AL HORNO
Con manzana caramelizada y miel de frutos secos, acompañado de pan ciabatta.
- \$63.000 * PULPO GLASEADO
Con puré de papa criolla, frijol cabecita negra y pico de gallo. Adición de aceite de trufa | \$6.000
- \$28.000 * SOPA DE TOMATE
Con tostadas de pan.
- \$38.000 * SALCHICHA ARTESANAL
Servido con papas fritas, cebolla y jalapeños encurtidos con alioli.
- \$34.000 * BERENJENA ROSTIZADA
Sobre suero costeño aliñado y servida con chimichurri de vegetales lacto fermentados.
- \$41.000 * ARANCINIS DE PULPO
Con mayonesa de olivas y romesco.

PIZZAS

- \$37.000 - MARGARITA
Salsa napolitana, tomate, queso mozzarella y albahaca.
- \$49.000 - HAWAIANA
Salsa blanca, jamón prosciutto cotto, queso mozzarella, pistacho y piña asada al ron.
- \$49.000 - ALCACHOFA
Salsa napolitana, queso mozzarella, corazones de alcachofa, tomates cherry confitados, parmesano y rúgula.
- \$47.000 - SETAS
Salsa napolitana, duxelle de setas, queso Provolone y mojo verde.
- \$42.000 - PEPPERONI (Pepperoni Niños \$27.000)
Salsa napolitana, queso mozzarella, cebolla morada y rúgula.
- \$39.000 - BLANCA
Salsa blanca, mezcla de queso brie, azul y mozzarella.
- \$61.000 - JAMON SERRANO.
Queso mozzarella, queso de cabra y mermelada de higos.

SÁNDUCHES

PASTRAMI | \$45.000

Pan sourdough, mostarda, cogollos de lechuga, cebollas caramelizadas en balsamico y mostarda. Con papas fritas.

JAMÓN DE PAVO | \$45.000 / Papas fritas + \$5.000

Queso brie, jalapeño y cebolla encurtida, lechuga, tomate y vinagreta francesa.

JAMÓN SERRANO | \$48.000 / Papas fritas + \$5.000

Dip de peperonata y dátiles, rúgula y cebolla encurtida.

HAMBURGUESA | \$52.000

De res, pepinillos, cogollos, tomate, queso tipo cheddar. Con papas fritas.

«----- FUERTES -----»

- ORZO DE SETAS \$35.000

Pasta orzo con crema de setas, aceite de ajo y champiñones dorados.

- ESPAGUETI CON ALBONDIGAS \$41.000

Salsa rustica de tomates asados, albóndigas de res marinadas y albahaca fresca.

- CACIO E PEPE \$31.000

Fettuccini, salsa de queso pecorino y pimienta negra.

- PAPPARDELLE AL TELEFONO \$31.000

Salsa napolitana con queso mozzarella albahaca y parmesano.

- AMATRICIANA \$34.000

Fetuccini en salsa elaborada con jamón de bondiola y serrano salt-eados, tomate, pimentones asados y peperoncino.

- FETTUCCINI DE MAR \$52.000

Con mariscos en salsa de mantequilla de mejillones y salsa pomodoro.

- LASAÑA \$57.000

De ragú de carne. Servida con rúgula y pan ciabatta.

- OSSOBUCO \$63.000

Cocción lenta, salsa gravy, espárragos, arvejas y habas.

- LOMO \$66.000

Con vegetales salteados, salsa gravy y hojas verdes.

- PESCA DEL DÍA \$68.000

En mantequilla, con cremoso de polenta y vegetales salteados.

- COLIFLOR ASADA \$38.000

Con ragú de hongos, semillas crocantes y pesto.

- PARA COMPARTIR -

- RIBEYE angus importado (450gr). \$228.000

chimichurri tipo argentino, chips de ajo, ensalada, papas fritas y salsa de la casa.

- LOMO AL TRAPO (fin de semana) \$84.000

Con chimichurri, crema agria, acompañado de papas saladas, arepas de arroz y ensalada.

- POLLO CANASTA (fin de semana). \$83.000

½ pollo apanado con especias y parmesano, bananos caramelizados con tocineta crocante, papas fritas, salsa de la casa y miel.

- ½ POLLO ASADO \$69.000

Con ensalada y papas fritas.

- PANCETA DE CERDO \$58.000

Pure de maíz, duxelle de champiñones, maíz tostado, rábanos y cebollas encurtidas

- TABLA DE QUESOS Y JAMONES \$101.000

Jamón serrano, jamón de bondiola, mozzarella, boconccini, jamón de pavo, mix de frutos secos, pepperoni y tostades de pan.

POSTRES -----»

TARTA TATIN De manzana caramelizada. Con helado de vainilla | \$34.000

PIE DE LIMON | \$27.000

Curd de limón mandarina, merengue suizo, galleta sable, y limón rayado.

TORTA DE CHOCOLATE Con helado de vainilla | \$27.000

Caramelo salado y praliné de frutos secos.

TORTA DE ZANAHORIA Con helado de vainilla | \$25.000

Buttercream de naranja, nuez del Brasil y salsa de caramelo salado.

TIRAMISÚ | \$31.000

CRUMBLE DE AVENA Y FRUTOS ROJOS Con helado de vainilla | \$27.000

MERENGÓN DE FRUTOS AMARILLOS | \$25.000

Crema diplomática y ganache de chocolate blanco.

.....

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, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECIBIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIOS. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: (601) 562 0400 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 01 8000 910165. PARA QUE RADIQUE SU QUEJA, TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENOS@SIC.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO — QUEJA COBRO DE PROPINA. FORMAS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETAS DÉBITO O CRÉDITO VISA, MASTER CARD Y AMERICAN EXPRESS. LOS PRECIOS INCLUYEN IMPOCONSUMO