

# MESTIZO

Vanguardia

MENÚ 3ra EDICIÓN  
MAYO 2024

En Vanguardia  
celebra la riqueza de la  
*diversidad culinaria.*

Inspirado en la comida  
típica del Ecuador y  
los viajes del Chef  
Camilo Puyo.



FOCACCIAS  
PARA COMPARTIR  
Y PARA LLEVAR

RESERVAS  
313 523 9891  
[vanguardia.mesa247.la](http://vanguardia.mesa247.la)

LANZAMIENTO  
MAYO 8 - 2024

# SNACKS

NEW!

## **EMPANADAS DE CORVICHE \$24.000 (6 und.)**

Empanadas de plátano verde rellenas de corviche (corvina encocada), acompañadas de ají de curuba.

## **EMPANADAS DE QUESO \$18.000 (6 und.)**

Empanadas de plátano verde rellenas de queso mozzarella, acompañadas de ají de curuba.

## **EMPANADAS DE QUESO Y CHILACUÁN \$18.000 (6 und.)**

Empanadas de harina rellenas de queso mozzarella y chilacúan, acompañadas de ají de tomate de árbol.

## **EMPANADAS DE MOROCHO \$18.000 (6 und.)**

Empanadas de maíz morocho rellenas de concho y queso.

## **FOCACCIAS**

Pan artesanal italiano en horno de piedra.

**Jamones, napolitana y queso mozzarella**

4 Unidades \$20.000

**Cuatro Quesos, rúgula y peras**

4 Unidades \$20.000

# ENTRADAS



## **PERSONALES**

### **PAPAS CRIOLLAS \$16.000**

Papas chauchas crocantes, salsa de cebolla rostizada y salsa de queso azul.

### **YUCAS Y CONCHO \$16.000**

Yucas cocinadas, concho de cerdo, cremoso de aguacate, rábano encurtido y hojas fritas.

### **FOCACCIA \$10.000**

4 porciones de pan, salsa de queso, mantequilla especiada.

## — PARA COMPARTIR —

### **CHORIZO CROCANTE \$24.000**

Mix de chorizos, salsa de queso fundido, aguacate rostizado, aceite ahumado y frutos secos acompañado de focaccia.

### **PAPAS CHAUCHAS Y ESPUMA DE AJÍ DE MANÍ \$24.000**

Papas chauchas crocantes, espuma de ají de maní y concho de cerdo.

### **PATATAS BRAVAS \$24.000 🍷**

Papa chaucha en salsa brava artesanal, chorizo crocante, polvo de mole y durazno parrillado.

### **CHILE CON CARNE Y TOTOPOS ARTESANALES \$24.000 🍷**

Chile con carne, tomates asados, cremoso de aguacate rústico y crocante de maíz.

### **MIX DE HONGOS \$24.000 🍷**

Mix de hongos salteados en mantequilla y vino, salsa napolitana y queso mozzarella gratinado, acompañado de pan focaccia.

### **MOTE Y CHICHARRÓN \$24.000**

Mote salteado con concho y panceta crocante, empanadas de queso y chilacuan, pico de gallo dulce y ají de tomate de árbol.



## TACOS

### **TACOS DE CERDO EN COCCIÓN LARGA \$24.000**

Bondiola de cerdo estilo pibil, cebollas rostizadas, piña fermentada, cremoso de aguacate al sifón, ceniza de mole y rábano encurtido. (4 und)

### **TACOS DE COSTILLA \$24.000**

Costilla ahumada bañada en BBQ de mango casera, cebolla rostizada, perejil y mayonesa de aguacate. (4 und)

### **TACOS DE CHORIZA SANDONEÑA \$24.000**

Choriza Sandoneña al horno, cebolla, perejil, queso fundido estilo quesadilla. (4 und)

### **TAQUIZA \$70.000**

Todos nuestros tacos, acompañados de las mejores salsas, perfectos para compartir. (12 und)



# CORTES Y CARNES



NEW!

## LOMITO EN REDUCCIÓN DE HONGOS \$60.000

Lomo fino en mantequilla especiada, salsa de hongos y choriza sandoneña, tomates confitados y puré de papa.

## LOMITO Y PASTA \$46.000

Lomo ancho parrillado, pasta en salsa de 4 quesos, mermelada de tomates, frutos secos.

## LOMITO FINO Y PASTA \$60.000

Lomo fino parrillado, pasta en salsa de 4 quesos, mermelada de tomates, frutos secos.

## LOMO FINO ENCOSTRADO \$60.000

Lomo fino enconstrado en semillas de amapola, nuez y ajonjolí, cebollas encurtidas crocantes, arroz cremoso con pasta de pimentón amarillo y jengibre, rúgula y alioli de cebollas rostizadas.

## LOMO FINO PARRILLADO \$55.000

Lomo fino de res parrillado bañado en mantequilla de ajos, papas criollas al horno, mix de hojas, vinagreta y zanahorias encurtidas.

## LOMO ANCHO PARRILLADO \$45.000

Lomo ancho de res parrillado bañado en mantequilla de ajos, papas criollas al horno, mix de hojas, vinagreta y zanahorias encurtidas.

NOS ENCANTA HACER PARTE DE TUS  
**HISTORIAS**



COMPARTE TUS  
#MomentosVanguardia



SIGUENOS EN INSTAGRAM  
@vanguardia\_pasto @grupo\_lych

# CERDO Y POLLO

## **POLLO CONFITADO EN SALSA DE HONGOS \$45.000**

NEW!

Pechuga de pollo en cocción lenta en mantequilla, salsa de hongos en reducción de vino y fondo cremoso de frijol, carantantas y crocantes de choriza sandoneña.

## **POLLO HONEY APPLE \$45.000**

Pechuga de pollo en miel de manzanas, puré de papa, tomates cherry y crocantes de papa.

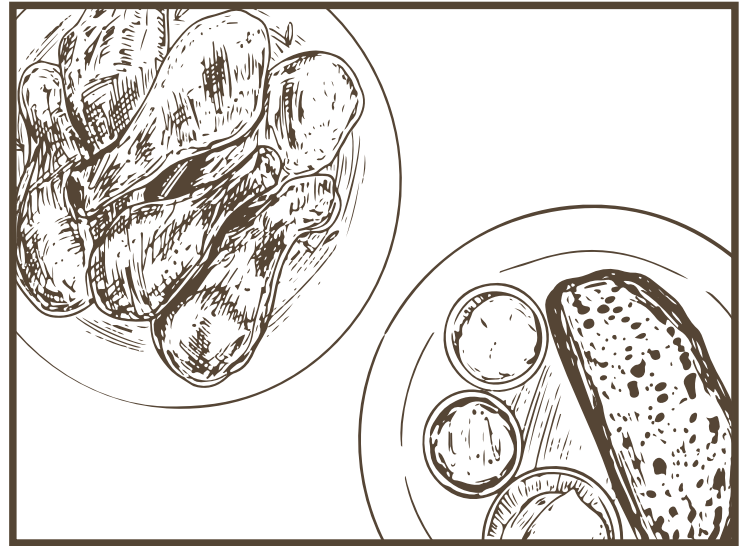
## **POLLO PARRILLADO \$40.000**

Pechuga de pollo parrillado, bañado en mantequilla de ajos, papas criollas al horno, mix de hojas y vinagreta, y zanahorias encurtidas.

## **CHUGCHUCARA \$50.000**

Cerdo frito al estilo pastuso, salsa de crispetas, empanadas de queso y chilacuán, mote, chicharrón, maíz tostado, aguacate rostizado, pico de gallo y maduro.

¡Celebra tus  
eventos  
con nosotros!



## **SOLOMITO DE CERDO \$43.000**

Solomito de cerdo parrillado, bañado en mantequilla de ajos, papas criollas al horno, mix de hojas y vinagreta y zanahorias encurtidas.

## **PANCETA AHUMADA Y REDUCCIÓN DE UVILLAS \$40.000**

Panceta ahumada en cilindro peruano, caramelizada en miel de uvillas y panela, cremoso de yuca, chicharrón crocante y acelgas fritas.

## **PANCETA AL LIMÓN \$40.000**

Panceta ahumada, miel de limón, hummus de garbanzo, semillas crocantes y suero costeño.





# ARROCES



## ARROZ MELOSO DE QUESOS Y CARNE \$48.500

Arroz estilo chaufa en salsa de soya y jengibre, aceite de ajonjolí, lomo ancho salteado, cebollas rostizadas, vegetales salteados, brotes de rábano, tomates confitados y cuajada frita.

## ARROZ DE MARISCOS \$60.000

Arroz meloso en salsa atomatada, mariscos salteados en salsa encocada y provenzal, tuils de parmesano y carbón activado, pesca apanada y cebollas encurtidas.

## ARROZ DE HONGOS \$38.000

Mix de hongos orgánicos, arroz estilo chaufa, tomates confitados, aceite de ajonjolí, ajonjolí tostado, parmesano y brotes.

## VEGGIE Y RAVIOLONES



## MIÉRCOLES DE MOVIE *Night*

En el Rooftop

— Vanguardia

DISFRUTA DE UNA BUENA  
PELÍCULA ACOMPAÑADO  
DE LOS DELICIOSOS PLATOS  
DE NUESTRA CARTA

## HUMMUS Y PAN PITA \$15.000

Hummus de garbanzo, pan pita artesanal, aceite macerado, semillas tostadas y suero.

## RAVIOLONES DE CUAJADA Y ESPINACA \$33.000

Raviolones con pasta artesanal rellenos de cuajada, espinacas y nueces, salteados en mantequilla y pimienta, albahaca orgánica, tomates confitados, aceite de oliva especiado y parmesano.

## RAVIOLON DE CHORIZA \$35.000

Raviolones con pasta artesanal rellenos de choriza y queso mozzarella, salteados en mantequilla y pimienta, albahaca orgánica, tomates confitados, aceite de oliva especiado y parmesano.



# MARISCOS Y PESCAS

## PASTA DE CAMARONES Y PANCETA

**\$50.000**

Pasta en mantequilla y pimientos, camarones salteados en salsa de tocineta y romero.

## PASTA DE SALMÓN TOSCANO

**\$52.000**

Pasta en mantequilla y pimientos, salmón toscano en salsa de tomates confitados, acelgas y cebolla.

## PRIMERO LO ★ NUESTRO ★

### EN VANGUARDIA

TODOS LOS PROVEEDORES  
DE NUESTRAS MATERIAS  
PRIMAS SON DE NUESTRA REGION  
APOYAMOS LA ECONOMIA LOCAL

## CREMA DE CAMARONES Y COCO

**\$52.000**

Camarones salteados, coco macerado, salsa encocada, queso madurado, virutas de plátano, aguacate y arroz meloso.

## SALMÓN Y MIEL

**\$55.000**

Salmón en miel de frutos secos, arroz meloso de vino, espinaca, queso y tomates confitados.

## CAMARONES Y CALAMARES TEMPURA

**\$55.000**

Camarones y calamares tempura, mayonesa rostizada, aguacate, mango, Yakitori y ajonjolí, cremoso de papa frio.

## CEVICHES

### MIXTURA \$42.000

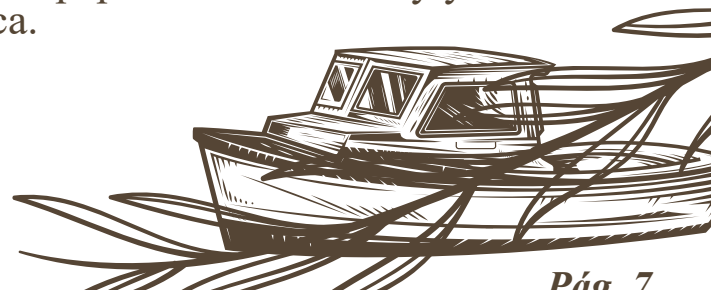
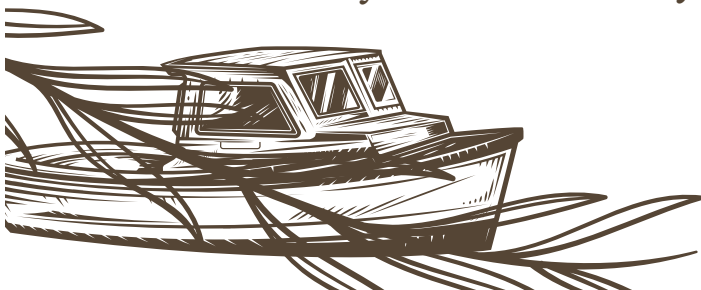
Camarones apanados en panko y coco, corvina acevichada al estilo ecuatoriano, aguacate, maíz dulce y tomate cherry.

### CAMARÓN \$42.000

Camarones en coccion, leche de tigre tradicional, maíz, cebolla en plumas, aceite de ají ahumado y cremoso de papa y yuca.

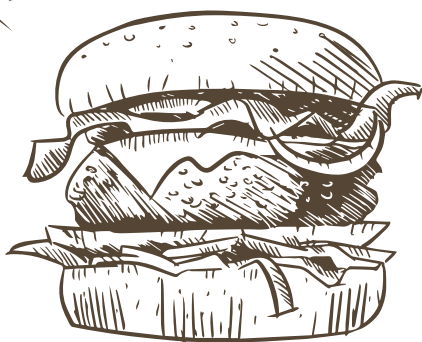
### CORVINA \$42.000

Corvina, leche de tigre tradicional, maíz, cebolla en plumas, aceite de ají ahumado, cremoso de papa y yuca.



# BURGERS, WINGS AND RIBS

## BURGERS



### BURGER SMASH \$26.000

Participante  
**BURGER MÁSTER 2024**  
Pan Brioche artesanal, 145gr de carne de res seleccionada, tocina crocante, salsa de la casa, tomate, queso mozzarella, crocante de cebollas y cebollas encurtidas en miel de uvilla.

### BURGER CLÁSICA \$22.000

Pan artesanal, 150gr de carne seleccionada y marinada, queso fundido, mayonesa de cebollas rostizadas, rúgula, tomate, cebollas y papas criollas.

### BACON BURGER \$24.000

Pan artesanal, 150gr de carne seleccionada y marinada, queso fundido, queso americano, tocina crujiente, mayonesa de la casa, rúgula, tomate, cebollas y papas criollas.

### MANGO RIBS \$40.000

300gr de costilla ahumada caramelizada en salsa BBQ de mango ahumado, ajonjolí y papas criollas.

### SWEET CHILLI RIBS \$40.000

300gr de costilla ahumada caramelizada en salsa de uvilla y chiles, acompañado con papas criollas.

### ALITAS DE LA CASA \$38.000

Alitas de pollo fritas, salsa de uvillas y chile chipotle, papas criollas y salsa de la casa (12 unds)

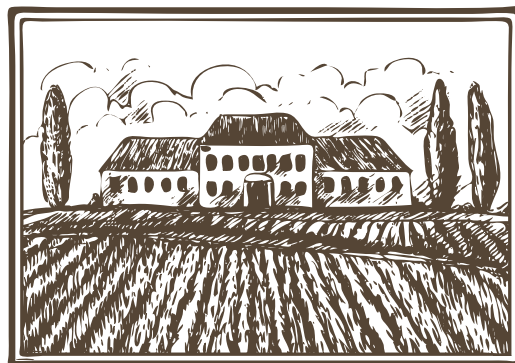
### ALITAS BBQ \$38.000

Alitas de pollo fritas bañadas en salsa BBQ, papas criollas y salsa de la casa (12 unds)

### ALITAS PICANTES \$38.000

Alitas de pollo fritas bañadas en salsa picante, papas criollas y salsa de la casa (12 unds)

### PRIMERO LO NUESTRO PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO NARIÑENSE





# Postres

## DE LA CASA

\$15.000

### DECONSTRUCCIÓN DE PAVLOVA

Merengue con carbón activado, crema montada, frutas de temporada y dulce de mora.

### POSTRE DE LIMÓN Y DULCE DE LECHE

Postre de limón chorreado con dulce de leche y nubes de azúcar con pétalos de rosa

### MIEL CON CUAJADA

Cuajada rostizada, miel de panela y frutos secos, dulce de mora y arequipe.

## Tradicionales

\$10.000

### MARACUYÁ OREO

Crema dulce de chocolate blanco y maracuyá sobre cama de galleta oreo.

### TIRAMISÚ DE CHOCOLATE

Crema dulce de cocoa sobre bizcochuelo remojado, recubierto con ralladura de chocolate.

### TIRAMISÚ DE CHILACUAN

Crema dulce sobre bizcochuelo remojado con almíbar de chilacuan, frutos rojos y queso mozzarella.

### LIMÓN AREQUIPE

Crema dulce de limón con capas de galleta recubiertas de arequipe.

### TURRÓN DE COCO CON LULO

Crema dulce sobre torta de nuez con canela, recubierta con manzana caramelizada.

### TRES LECHE Y FRUTOS ROJOS

Flan de caramelo sobre bizcochuelo remojado en tres leches, recubierto con mermelada de frutos rojos.

**TORTA ENTERA  
MARACUYÁ Y OREO  
SOBRE PEDIDO \$65.000**

**TORTA ENTERA  
FRUTOS ROJOS  
SOBRE PEDIDO \$65.000**

# DRINKS

## BEBIDAS Y GASEOSAS

|                |       |
|----------------|-------|
| Coca Cola      | 5.000 |
| Coca Cola Zero | 5.000 |
| Agua Manantial | 5.000 |
| Soda Personal  | 7.000 |
| Zumo de Limón  | 3.000 |

## JUGOS NATURALES

En agua 7.000 - En leche 10.000

Maracuyá  
Mora  
Fresa  
Guanabana  
Mango

Limonada Natural  
Limonada de Mango

## TÓNICAS Y BEBIDAS ENERGIZANTES

|           |        |
|-----------|--------|
| Schweppes | 7.000  |
| Redbull   | 10.000 |



## CERVEZAS



## NACIONALES E IMPORTADAS

|             |        |
|-------------|--------|
| Club Dorada | 9.000  |
| Corona      | 12.000 |
| Michelada   | 3.000  |

## SODAS ITALIANAS

\$15.000

### FRUTOS ROJOS

Sirope macerado de frutos rojos  
(fresa, mora y mortiño)  
zumo de limón y soda.

### MARACUYÁ

Sirope de maracuyá con limonaria,  
zumo de limón y soda.

### FLOR DE JAMAICA

Sirope de flor de Jamaica,  
zumo de limón y soda.

### JENGIBRE

Sirope de jengibre macerado  
con romero, zumo de  
limón y soda.

# COCTELERÍA

## HERVIDOS

\$15.000



Maracuyá  
Mora



## WHISKY WHISKY WHISKY

OLD FASHIONED  
\$40.000

Whisky, sirope simple  
y gotas amargas.

ROB ROY

\$40.000

Whisky  
Vermouth rosso



## VINOS

Copa de Sangria  
\$28.000

Jarra de Sangría  
\$100.000



## RON

MOJITO

\$30.000

Ron blanco,  
hierbabuena  
y zumo de limón.

CUBA LIBRE

\$30.000

Ron oscuro, Coca Cola  
y zumo de limón.

## TEQUILA

MARGARITA

\$30.000

Tequila reposado, zumo de  
limón y triple sec.

TOMMY'S

\$30.000

Tequila reposado, zumo de  
limón y miel.

## VODKA

COSMOPOLITAN Vg

\$35.000

Vodka, zumo de limón,  
sirope de flor de Jamaica  
y crema cítrica.

MOSCOW MULE Vg

\$35.000

Vodka, zumo de limón  
y sirope de jengibre.

## TEA TONIC

PROMO



La combinación de ginebra y agua  
tónica fue una revelación de sabor y  
se hizo popular entre los soldados y  
colonos británicos a principios del  
siglo XIX. La bebida se hizo muy  
popular y se recuerda a Winston  
Churchill por decir: "El gin tonic ha  
salvado más vidas y almas inglesas  
que todos los médicos del Imperio".

★ Té de coca

★ Tropical (manzanilla y lulo)

★ Mangostino

★ Frutos rojos y hierbabuena

★ Frutos del bosque

★ Té verde

★ Flor de jamaica

★ Piña

★ Jengibre y miel

VIERNES Y  
SÁBADO

7:00 - 9:00 pm

2  
x 45k

# SHOTS

## DOBLE (60 MLS)

|                 |        |
|-----------------|--------|
| NARIÑO          | 13.000 |
| OLMECA SILVER   | 15.000 |
| OLMECA REPOSADO | 18.000 |
| BEEFEATER       | 25.000 |
| ABSOLUT         | 24.000 |
| BULLDOG         | 30.000 |
| HENDRICK'S      | 38.000 |
| CHIVAS 13       | 34.000 |
| GLENLIVET       | 38.000 |

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## SENCILLO (30 MLS)

|                 |        |
|-----------------|--------|
| NARIÑO          | 7.000  |
| OLMECA SILVER   | 8.000  |
| OLMECA REPOSADO | 10.000 |
| BEEFEATER       | 12.000 |
| ABSOLUT         | 13.000 |
| BULLDOG         | 15.000 |
| HENDRICK'S      | 19.000 |
| CHIVAS 13       | 18.000 |
| GLENLIVET       | 19.000 |

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

# GINEBRA

**\$38.000**

## GIN TONIC

Ginebra y agua tónica  
(Rodajas de pepino opcional).

## GIN MULE

Ginebra, Sirope macerado de  
jengibre y romero, zumo de  
limón y agua tónica.

## NEGRONI

Ginebra, campari y  
vermouth rosso

## PERFECT MARTINI

Ginebra  
Vermouth rosso  
Vermouth extra dry

## GIMLET

Ginebra  
Sirope simple  
Limón  
perfume de especias

## BRAMBLE

Ginebra  
Sirope simple  
Limón  
Licor de moras de la casa

C  
O  
C  
T  
E  
L  
E  
R  
Í  
A

# LICORES

## AGUARDIENTE

Aguardiente Nariño

\$120.000

(1/2) Botella de Aguardiente Nariño

\$70.000

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## GINEBRA

Hendrick's 380.000

Bulldog 300.000

Beefeater 250.000

Beefeater(1/2) 125.000

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## TEQUILA

Olmeca Reposado

\$150.000

Olmeca Reposado (1/2)

\$80.000

Olmeca Silver

\$140.000

## RON

*Ron Viejo de Caldas*

*Botella \$130.000*

*1/2 \$70.000*

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## JAGERMEISTER

Jagermeister (incluye dos redbull)

\$230.000

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## WHISKY

Chivas Extras 13 Años

\$290.000

Chivas Extras 13 Años (1/2)

\$150.000

Old Parr \$300.000

Old Parr (1/2) \$160.000

Glenlivet 12 \$350.000

