



delIndias Comedor & Copas

MENU

@restaurantedeindias



COMPARTIR ES VIVIR

Tiradito Curado

\$ 59K

Pesca local curada, patilla fermentada y curada, caldo de coco y limón mandarina, kombucha de patilla y aceite jalapeño

Cured local fish, fermented and cured watermelon coconut and mandarin lemon broth, watermelon kombucha and jalapeno oil

PaZífico Caribe

\$ 54K

Empanadas de arroz de coco rellenas de salpicón de pescado, ají de maní y hojas verdes y encurtidos

Coconut rice empanadas filled with fish salpicon, peanut chili, greens and pickles

Mejillones de la casa

\$ 57K

Mejillones en escabeche de zanahoria y aji deshidratado, crujientes de frijol negro y maíz biche. Vinagre Platano.

Mussels in pickled carrot and dehydrated chili, crispy black beans and biche corn. Plantain Vinegar.

Nuestra Boronía



\$ 65K

Burrata frita, con berenjena lacada en melao de miso, puré de plátano y ahuyama con uchuva y tomates confitados. Acompañado con pan naan

Fried burrata, with eggplant coated in miso melt, banana puree and squash with cape gooseberry and candied tomatoes. Accompanied with naan bread

Terrina y Encurtidos

\$ 54K

Terrina de ave envuelta en tocino ahumado, semillas de calabaza y pan de cañadonga

Chicken pate wrapped in smoked bacon, pumpkin seeds and canadonga bread

Gyozas de Gallina

\$ 55K

Gyozas rellenas de gallina ahumada en su jugo, frijol mungo encurtido, verdolagas y suero atoyabuey

Gyozas stuffed with smoked chicken in its juice, pickled mung beans, purslane and atoyabuey whey

Arepas Pastrami

\$ 65K

Arepas de Maíz Azulito y polvo de chicharrón de pollo. Pastrami tocino / res & huevo frito con zaatar.

Corn Azulito arepas and chicken chicharron powder, bacon and beef pastrami with fried egg

Asado de Tira

\$ 85K

Asado de tira, puré de popcorn, maíz pira, jugo de res, mantequilla avellanada, kimchi, habichuela larga y tortilla maíz guajiro y frijol negro.

Short Rib, popcorn puree, pira corn, beef juice, hazelnut butter, kimchi, long beans and guajiro corn and black bean tortilla.

Careta de Cerdo

\$ 62K

Careta de cerdo asada, con chutney de tomate de árbol, puré de manzana especiada con comino. Aceite de eneldo, cilantro y menta. Salteado mix de maices.

Roasted pork cheek, with a tree tomato chutney, applesauce spiced with cumin, dill oil, coriander and mint. Sautéed corn mix.

Cachete en Posta

\$ 82K

Nuestra versión de la Posta Cartagenera con un cremoso de mote, col china asada y kimchi.

Our version of Posta Cartagenera with a creamy mote, roasted bok choy and kimchi.

Chivo Tierno al Carbón

\$ 86K

Chivo cocinado por 48h, aligot de bollo, suquet de mariscos y langostino al carbón

Goat cooked for 48 hours, bun aligot, seafood suquet and grilled prawn

Pesca Local

\$ 95K

Pesca del día en escabeche de vinagre de platano, salteado de frijol blanquillo y cabecita negra y verdes encurtidos

Catch of the day in banana vinegar escabeche, sautéed white and black beans and pickled greens

Arroz Meloso Mar&Tierra

\$ 86K

Meloso de langostinos, cerdo, y guiso de calamar,

Mellow prawns, pork, and squid stew,

Filete de Col China



\$ 46K

Al carbón, puré de ahuyama especiada, alioli de cilantro y crocante de maíz

Charcoal-grilled, spiced pumpkin puree, cilantro aioli and corn crisps



delIndias Comedor & Copas

BEBIDAS

@restaurantedeindias



CLASSIC COCKTAILS with a LOCAL TWIST

Mimozo Brut, cordial pomelo y Corozo	\$ 30K
Tinto Verano Vino tinto, soda, frutas cítricas	\$ 35K
Mojito Ron Havana 3, hierbabuena, limón	\$ 39K
Gimlet Selva Gin, cordial uva y eneldo, limón	\$ 41K
Basil Smash Selva Gin, Albahaca, Limon	\$ 40K
Daiquiri Ron Zacapa, Limon, Hierbas de Azotea	\$ 40K
Margarita Tequila Olmeca Silver, Limon, Triple Sec	\$ 39K
Paloma Mezcal Ojo de Tigre, Soda Toronja y Limon	\$ 41K
Negroni Gin Selva, Campari y Vermú	\$ 42K
Penicillin Johnnie Walker Black, limon y jengibre	\$ 40K
Expresso Martini Vodka Absolute, Espresso y Licor Café	\$ 40K

SIGNATURE delIndias. COCKTAILS

BocaNegra Tequila Don Julio Blanco, triple sec, agua de chuguas y toque citrico	\$ 41K
Sandero Selva gin, cordial patilla y romero, limón	\$ 41K
Guayabita Selva Gin inusonada con Guayaba, vermú	\$ 41K
TamaTonka Ron Zacapa, Haba Tonka, vermut y tamarindo	\$ 41K
Enyucado Ron Havana 3a, almibar Yuca, tintura anís y soda	\$ 41K
Jalapiña Mezcal Verde, piña y aceite de jalapeño	\$ 42K

LICORES

	Shot / Bot.		Shot / Bot.
GIN SELVA	\$ 40 / 400K	TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$ 55 / 550K
VODKA KETTLE ONE	\$ 49 / 480K	TEQUILA DON JULIO 70	\$ 80 / 950K
RON ZACAPA 12Y	\$ 43 / 410K	TEQUILA OLMECA	\$ 36 / 330K
RON HAVANA 3Y	\$ 36 / 330K	MEZCAL AMORES	\$ 53 / 530K
WHISKY BLACK LABEL	\$ 36 / 330K	MEZCAL VERDE	\$ 48 / 480K
WHISKY BUCHANNANS 12Y	\$ 39 / 370K	AGUARDIENTE AZUL	\$ 29 / 260K
WHISKY OLD PARR 12Y	\$ 38 / 350K		



delIndias Comedor & Copas

BEBIDAS

@restaurantedeindias



VINO / WINE

TINTO / RED

Copa / Bot.

LA POSTA PINOT NOIR
Mendoza, ARGENTINA

250K

GARZÓN CABERNET CORTE
Garzon, URUGUAY

280K

SAN SEBASTIAO SYRAH/TOURIGA
Lisboa, PORTUGAL

210K

NEBLA GARNACHA
Valencia, ESPAÑA

30 / 170K

ROSÉ

NEBLA VERDEJO
Valencia, ESPAÑA

\$ 30 / 170K

AMALAYA TORRONTES
Salta, ARGENTINA

\$ 210K

MIL CAMINHOS TOURIGA / RORIZ
Lisboa, PORTUGAL

\$ 170K

BLANCO / WHITE

Copa / Bot.

MORANDÉ CHARDONNAY
Valle D.O Maule, CHILE

\$ 30 / 170K

COLOMÉ TORRONTES
Salta, ARGENTINA

\$ 250K

AVELEDA ALVARINHO
Minho, PORTUGAL

\$ 245K

CASAL GARCIA VARIETAL
Vinho Verde, PORTUGAL

\$ 200K

ESPUMOSO

SAINT LOUIS BRUT
Valle Loira Cepa, FRANCIA

\$ 30 / 170K

SANDARA SPARKLING WINE
Valencia, ESPAÑA

\$ 48K

CERVEZA / BEER

Club Colombia
Costeñita

\$ 12K

\$ 8K

SIN ALCOHOL

San Pellegrino 500ml

\$ 19K

Aqua Panna 500ml

\$ 19K

Soda Bretaña

\$ 10K

Coca Cola Normal / Zero

\$ 10K

Juniper Tónica / Toronja

\$ 14K

Jugos de la house

\$ 12K

Redbull

\$ 16K

CAFÉ

Espresso

\$ 8K

Americano

\$ 8K

Latte

\$ 10K

Capuccino

\$ 10K