

MENÚ



Ahító

BISTRÓ POPULAR COLOMBIANO

Este menú hace un recorrido por la cocina popular de los hogares, las plazas de mercado, las calles y el campo de nuestro hermoso país, trayendo consigo una pequeña recopilación del vasto recetario de la gastronomía tradicional colombiana, esa que nos despierta sentimientos, nos trae recuerdos, nos pone nostálgicos y nos deja ahitos de tanta sabrosura y felicidad.

Jaime Rodríguez



ENTRADAS

CANASTA DE AMASIJOS.....\$35.000
Surtido de panes típicos colombianos de temporada, acompañados de mantequilla batida con suero costeño.

CEVICHE DE PESCADO.....\$55.000
Con leche de tigre de suero costeño ahumado, plátano maduro, acompañado de casabe.

MEJILLONES EN ESCABECHE COSTEÑO.....\$55.000
Preparados con vinagre de plátano y aceite de achiote, acompañados de arepa santandereana y machucao de aguacate.

CEVICHE DE CARACOL PALA.....\$55.000
Al estilo de la isla de Providencia, con leche de coco y basket pepper, acompañado de patacones de fruta de pan o casabe, según temporada.

ENSALADA PAYASITO DE CAMARÓN....\$60.000
Con papas confitadas, zanahoria y remolacha asada a la brasa, huevo cocido y mayosuerto.

ENSALADA CRIOLLA.....\$42.000
Con aguacate, variedades de tomate, cogollos de lechuga, verduras encurtida y vinagreta de miel mostaza.

PAPAS EN CHUPE.....\$42.000
Con hogao y crema de leche, gratinadas con queso Paípa y queso doble crema, acompañadas con pan del día.

PLÁTANO MADURO GRATINADO.....\$35.000
Relleno de bocadillo Veleño, manjar blanco y tres quesos colombianos.

CRAB PATTIES (3 UND.).....\$55.000
Empanadas de harina de trigo rellenas de cangrejo guisado, típicas de la cocina raizal, acompañadas de ají de piña.

MORCILLA PAISA.....\$45.000

Con arepa samaria y ají de aguacate.

KIBBES DE CORDERO (3 UND.).....\$55.000

De nuestro Caribe árabe, acompañados de suero costeño y baba ganoush.

PLATOS FUERTES

CAZUELA DE MARISCOS.....\$150.000

Con cola de langosta, pulpo, cangrejo, camarón y caracol, acompañada de arroz con coco, patacones y aguacate.

PANZA DE CERDO.....\$75.000

Con tamal de pipián de papa colorada, maíz y maní.

ENCOCADO DE MARISCOS Y PESCADO...\$80.000

Típico del Pacífico colombiano, a base de leche de coco y hierbas de azotea con camarón, cangrejo y caracol, acompañado de patacones de guineo verde.

POSTA NEGRA CARTAGENERA.....\$75.000

Corte de res estofada en salsa de panela y especias, acompañado de arroz con coco y plátano en tentación.

ARROZ APASTELADO DE POLLO Y CERDO.....\$70.000

Con muslos de pollo confitados, trocitos de chicharrón de cerdo, vegetales y encurtido de repollo.

CALENTADO DE LOMO DE RES.....\$70.000

Mezcla de arroz y frijoles con lomo de res, hogao, plátano maduro y huevo frito.

LASAÑA DE PLÁTANO MADURO Y BERENJENA.....\$65.000

Con tres quesos colombianos y hogao atomatado, acompañado de almojábana.

ACOMPÑAMIENTOS

ARROZ CON COCO.....\$18.000

PATACONES DE GUINEO Y SUERO COSTEÑO.....\$18.000

AREPA SAMARIA.....\$18.000

AREPA SANTANDEREANA.....\$18.000

POSTRES

MERENGÓN.....\$38.000

Merengue horneado relleno de fresas, durazno, guanábana, crema de queso mascarpone y helado de vainilla.

ESPONJADO DE FRUTAS DE TEMPORADA.....\$38.000

BRAZO DE REINA O LIBERAL.....\$38.000

Bizcocho de vainilla relleno de arquite de leche de búfala.

PZE DE MONGO MONGO.....\$38.000

Con helado de suero costeño y panderitos.

¿QUÉ COME
QUE
ADIVINA?

PACÍFICO CARIBE
CAN
DI NO QUIA
NA AMA
ZO
AI NIV

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, indíquelo a la persona que le atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se reparten entre el 100% de las personas que trabajan en el área de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja, a los teléfonos son: en Bogotá: 5920400 PBX: 5870000 Ext. 190/1191 en el resto del País: Línea gratuita nacional 018000-910165