

cecimar

—COCINA DE AUTORÍA—

Menú De Temporada

Entrantes Fríos

CEVICHE DE PESCADO	\$36.720
Tradicional ceviche con pesca de temporada, macerado en limón, cebollas y ají dulce.	
CEVICHE DE CAMARÓN	\$36.720
Tradicional ceviche de camarón, macerado en limón, cebollas, ají dulce y picante.	
CRUDO DE ATÚN SPICY	\$39.960
Finas láminas de atún, mahonesa especiada con un toque picante oriental.	
CEVICHE DE PULPO	\$39.960
Tradicional ceviche de pulpo, macerado en limón, cebollas, ají dulce y picante.	

Entrantes Calientes

BATATA HUMO Y CHICHARRÓN AHUMADO	\$39.960
Cremoso de batata, texturas de chicharrón y humo de cascara de coco , alioli	
HUMMUS FRIJOL BLANQUILLO, VEGETALES AL CARBÓN, (VEGGIE).	\$35.640
Pasta cremosa de frijol blanquillo, vegetales al carbón y chicharrón vegetariano.	
WANTONES	\$36.720
Masa oriental rellena según la temporada, soja de la casa.	
LA COLIFLOR Y LA CALABAZA. (VEGGIE).	\$35.640
Coliflor marinada, especias, cremoso de calabaza dulce y miso de La Casa.	
TOSTADA DE KÉFIR Y LANGOSTA.	\$38.640
Pan de masa madre, untable de kéfir hecho en casa, langosta a la parrilla.	

Principales

SALMON AJO NEGRO	\$65.880
Filete de salmón, emulsión de ajo negro de la casa, arroz con coco.	
FILETE DE RES CON HONGOS (SOLOMITO)	\$67.440
Cortes de res, hongos al carbón, jus de carne (reducción de carne)	
PULPO AL CARBÓN Y MARAÑÓN	\$72.360
Pulpo al carbón, base marañón y patacones.	
CHOW MEIN DE CERDO AHUMADO	\$59.750
Vegetales al wok, cerdo ahumado y soja de la casa.	
PESCA DE TEMPORADA, MANTEQUILLA Y AJOS AL CARBÓN	\$65.880
Pesca blanca según la temporada, emulsión de ajos y mantequilla, caldo de pescado.	
ENTRECOTE	\$66.700
Corte nacional al carbón, jus de carne y aceite de trufa.	
COSTILLA DE CERDO 72H	\$59.400
Costilla de cerdo a baja temperatura x 72 horas, BBQ estilo japonesa.	

POSTRES

TARTA VASCA & MISO DE CHONTADURO	\$25.000
FLAN DE COCO	\$26.000
FONDANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA	\$29.000

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS NACIONALES	\$10.800
(Águila, Pilsen, Águila light, Club Colombia)	
CERVEZA DE LA CASA	\$25.000
Cerveza elaborada en casa estilo Belgian Farmhouse.	
COPEO DE VINO (VINO X COPA FRANCIA)	\$28.000
BOTELLA DE VINO BLANCO L'ECLAR	\$130.0000
BOTELLA DE VINO TINTO SYRAH	\$130.0000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA NATURAL	\$9.720
LIMONADA DE LA CASA (FRUTOS ROJOS,FRUTOS AMARILLOS)	\$12.960
Limonada especiada con moras o maracuyá, especias de la casa.	
COCA COLA	\$8.460
SODAS SABORIZADAS DE LA CASA (FRUTOS ROJOS O AMARILLOS)	\$11.880
Frutos elaborados en casa a base de fruta de temporada y limón.	
BOTELLA DE AGUA (GAS O SIN GAS)	\$8.640