

Pequeños

<u>Hummus de frijoles de la Sierra Nevada</u> Chiles ahumados, hierbas frescas	\$20,000
<u>Queso Tausavita</u> Higo en almíbar cítrico	\$22,000
<u>Queso Rulo y Ceniza</u> Cacao y miel	\$25,000
<u>Coppa hecha en casa</u> Encurtidos de temporada	\$22,000
<u>Paté de pollo</u> Panceta ahumada, cebollín, tostadas de pan.	\$22,000

Medianos

<u>Arepa de yuca</u> Acelga, queso de cabra, maní y chiles	\$29,500
<u>Crudo de pesca blanca</u> Leche de tigre de granadilla, jalapeño	\$44,000
<u>Tartare de pesca de temporada</u> Chontaduro, ají dulce	\$44,000
<u>Tamal de maíz carriaco</u> Orellanas, demi glace de pan, pepino, piminta de Putumayo	\$41,000
<u>Milhoja de papa chorreada</u> Salsa de quesos, hogao	\$28,000
<u>Agnolotti de mazorca</u> Mantequilla de hormiga, mute crujiente, cebollín	\$39,000
<u>Cubios a la brasa</u> Mayonesa de ameros al carbón, maíz crujiente	\$28,000
<u>Corazones de pollo</u> Balú, ajo, mantequilla marrón	\$34,000
<u>Chorizo hecho en casa</u> Ceviche de frijol de la Sierra Nevada, arepas de choclo	\$32,500

Grandes

<u>Almuerzo del día</u> Arroz lechonero, arepa, chicharron, ensalada criolla	\$41,000
<u>Encocado de palmitos del Putumayo</u> Hierbas de azotea, arroz con semillas crujientes	\$49,000
<u>Coliflor rostizado</u> Cebada cremosa, quesos de la sabana, chimichurri	\$44,000
<u>Dumplings de mambe</u> Pescado ahumado, yuca, salsa XO, caldo aromático	\$42,000
<u>Pescado de temporada</u> Cayeye, mantequilla y guascas, kimchi de plátano	\$71,000
<u>Hamburguesa de búfalo</u> Queso suizito, salsa ciclo, encurtidos <i>Adición de tocineta ahumada</i>	\$53,000 \$9,000

Para compartir

<u>Pesca de temporada entera</u> <i>(según disponibilidad)</i> Ensalada de cubios en escabeche	\$115,000
<u>Chuletón de cerdo ahumado</u> Chimichurri de nueces colombianas, cogollo asado	\$85,000
<u>Pecho de angus braseado</u> Cebollas y tomates asados	\$115,000

Acompañamientos

<u>Arepas de mute</u>	\$7,500
<u>Pan de la casa</u>	\$7,500
<u>Mantequilla de hormiga</u>	\$5,000
<u>Papas nativas al sartén</u>	\$25,000
<u>Ensalada de tomates verdes</u>	\$21,000
<u>Arroz con semillas</u>	\$6,000

Postres

<u>Cocas de Guayabas</u> Mousse de bocadillo, cacao, nueces	\$28,500
--	----------

<u>Merengón de Mambe</u> Chocolate 70%, sorbete de lulo y chocolate blanco	\$35,000
---	----------

<u>Milhoja de la patria</u> Vainilla chocoana, arequipe de búfala	\$29,000
--	----------



CÓCTELES

— SALVO PATRIA

Cafetal

Licor de café Salvo Patria, espumante Malibrán Sottoriva \$51,450

Páramo Tropical

Ron Flor de Caña 12 años, Prunus Cruce de las Rocas hierbas de páramo, shrub de ciruela \$51,500

Arrullo

Viche Onesimo de coca, oleo saccharum, mentas del jardín \$40,000

Lulada SP

Granita de lulo, Viche Onésimo \$40,000
Ginebra Beefeater \$46,000

Mango Chilango

Don Julio Blanco, mango biche, Capsicum Cruce de las Rocas, chiles \$58,000
Mezcal \$62,000

Cacaohattan

Bulleit Bourbon, cacao, vermuth Salvo Patria, Aperol \$62,000

Veleño Sour

Aguardiente desquite, guayaba \$41,000

Viche Martini

Viche Onésimo, Vermuth Salvo Patria, palmito \$44,000

Uchuva Negroni

Destilado de Uchuva 472, Vermuth Salvo Patria, licor 1860, vino de Uchuva Cruce de las Rocas \$52,500

COCTELES SIN ALCOHOL

Jardín

Shrub de ciruela, keffir de sauco y rosas, limón \$23,000

Raíz

Cúrcuma clarificada, hierbas del jardín \$23,000

COCTELES CLÁSICOS

ESPRESSO MARTINI

Smirnoff, espresso, mistela café \$50,500
Kettle One \$55,000

OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, azúcar morena, bitters \$58,000

GIN TONIC

Tanqueray Ten, tónica \$68,000
Selva \$57,500
Hendricks \$63,000

MOSCOW MULE

Smirnoff, jengibre, limón \$44,000
Kettle one \$57,500

NEGRONI

Tanqueray Ten, Vermut, Campari \$70,000
Mezcal \$66,000

MOJITO

Zacapa Ambar, hierbabuena, limón \$50,500

DRY MARTINI

Tanqueray London Dry, Vermut \$65,000
Kettle One \$71,500

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco \$50,500

MARGARITA

Don Julio Blanco, triple sec, limón \$61,000
Mezcalita \$66,000

WHISKY SOUR

Johnny Walker, limón, bitters \$48,000
Glenfiddich 12 \$75,000

BOULEVARDIER

Bulleit Bourbon, Vermut Rosso, Campari \$55,000



Cerveza / Sidra / Hidromiel

<u>Salvo Patria</u> Chile APA	\$18,000
<u>Macha</u> Helles	\$20,000
<u>Ramona's</u> Amazon Sour	\$21,000
<u>Club Colombia</u>	\$12,500
<u>Hidromiel Poca Prisa</u> Limón Mandarino	\$23,000
<u>Sidra Golden Lion</u>	\$22,000

Bebidas sin alcohol

<u>Jugo de temporada</u>	\$11,500
<u>Kefir de temporada</u>	\$16,000
<u>Kombucha de temporada</u>	\$17,000
<u>Gaseosa de panela y café</u>	\$14,000
<u>Gaseosa de fruta de temporada</u>	\$14,000
<u>Tónica 1976</u>	\$20,000

Café

Usamos café Azahar en todas nuestras preparaciones. Todos los orígenes son cafés especiales producidos por pequeños caficultores, cuidadosamente seleccionados por su calidad.

FILTRADOS

<u>V60</u>	\$7,000
<u>Chemex 2 tazas</u>	\$14,000
<u>Chemex 4 tazas</u>	\$26,000
<u>Aeropress</u>	\$8,000

ESPRESSO

<u>Espresso</u>	\$7,000
<u>Café con leche Grande</u>	\$11,500
<u>Café con leche Pequeño</u>	\$8,500
<u>Café frío</u>	\$8,500

Aperitivos y Digestivos Artesanales

<u>Vermut Blanco</u> Salvo Patria	\$30,000
<u>Vermut Tinto</u> Salvo Patria	\$30,000
<u>Porto Silvestris Mora</u> Cruxe de las rocas <i>Choachí, Cundinamarca</i>	\$28,000
<u>Porto Cinnabar Ciruela</u> Cruxe de las rocas <i>Choachí, Cundinamarca</i>	\$28,000
<u>Eau de vie Ananas</u> Destilado de piña Cruxe de las rocas <i>Choachí, Cundinamarca</i>	\$30,000
<u>Eau de vie Prunus</u> Destilado de ciruela Cruxe de las rocas <i>Choachí, Cundinamarca</i>	\$30,000
<u>Licor de feijoa</u> <i>472 Guasca, Cundinamarca</i>	\$39,000
<u>Licor de uchuva</u> <i>472 Guasca, Cundinamarca</i>	\$39,000
<u>Aperitivo de Iguaraya</u> <i>Asawa Riohacha, La Guajira</i>	\$30,000

Bebidas calientes

<u>Té de coca</u>	\$11,500
<u>Infusión Estrella</u>	\$11,500
<u>Infusión de hierbas Salvo Patria</u>	\$11,500
<u>Chai Latte</u>	\$13,500

