

Entradas

<u>Queso rulo de cabra y ceniza</u> Cacao y miel del bosque seco	\$25,000
<u>Hummus de frijoles nativos</u> Fariña, hierbas frescas	\$20,000
<u>Paté de pollo y panceta ahumada</u> Pan tostado y encurtidos	\$22,000
<u>Arepa de yuca</u> Acelga, queso de cabra y mojo de maní	\$29,500
<u>Tartare de pesca de temporada</u> Chontaduro, ají dulce	\$44,000
<u>Crudo de pesca blanca</u> Granita de sandía, quinoa tostada, creme fraiche	\$44,000
<u>Cubios al carbón</u> Mayonesa de ceniza de ameros y maíz tostado	\$28,000
<u>Envuelto de mazorca</u> Orellanas, miso de pan, queso de cabra, pepino	\$38,000
<u>Milhoja de papa chorreada</u> Salsa de quesos, hogao	\$28,000
<u>Corazones de pollo</u> Balú, ajo, papas nativas	\$34,000
<u>Chorizo hecho en casa</u> Ceviche de frijoles nativos, arepas de choclo	\$32,500
<u>Agnolotti de mazorca</u> Mantequilla de hormiga, mute crujiente, cebollín	\$39,000

Fuertes

<u>Dumplings de mambe</u> Pescado ahumado, yuca, caldo aromático, salsa XO	\$42,000
<u>Coliflor rostizado</u> Boronía, gremolata de tallos, crocante de arroz	\$38,000
<u>Cebada y palmito a la brasa</u> Encocado y hierbas de azotea	\$51,000
<u>Pesca de temporada</u> Beurre blanc, cayeye, cimarrón, kimchi de plátano	\$74,000
<u>Arroz lechonero</u> arepa, chicharrón, ensalada criolla	\$41,000
<u>Hamburguesa de búfalo</u> Queso suizito, encurtidos, chips de arracacha <i>Adición de tocineta</i>	\$55,000 \$9,000
<u>Sánduche de cerdo estofado</u> Su caldito, cebollas encurtidas, chips de arracacha	\$38,000
<u>Ñoquis de yuca y batata</u> Ragú de cordero, queso, agraz	\$48,000
<u>Curry de pierna de pollo</u> Arroz con semillas, chuguas asadas	\$53,000
<u>Chatas de res asadas</u> Chimichurri de nueces, tártara de tallos, papas o ensalada de hojas	\$88,000
<u>Chuletón de cerdo ahumado</u> Demiglase, gremolata, papas o ensalada de hojas	\$95,000
<u>Pecho de angus braseado</u> Cebollas y tomates asados	\$115,000

Acompañamientos

<u>Papas nativas al sartén y salsa de quesos</u>	\$25,000
<u>Arepas de mute</u>	\$7,500

<u>Pan masa madre</u>	\$7,500
<u>Ensalada de tomates</u>	\$21,000
<u>Arroz con semillas</u>	\$6,500

Postres

Milhoja de la patria
Vainilla chocoana, arequipe de búfala
\$29,000

Galleta melosa de cacao
Praline de macambo, helado de vainilla
\$38,000

Oblea de feijoa
Caramelo de cubios, mascarpone
\$28,500

Merengón de mambe
Granita de piña, chocolate arauquita, haba tonka
\$35,000



COCTELES SALVO PATRIA

Mala Z

Maíz, Bulleit Bourbon,
Licor de Durazno CDLR,
Bitters.
\$39,000

Curandera

Coca, Vodka Kettle
One, Jengibre, Limón
Mandarino, Tomillo.
\$50,000

Montañero

Café, Ron Flor de Caña
7, Licor 43, Licor
especiado.
\$50,000

Campesino

Cubio, Tequila Don Julio
blanco, Tomate ahumado
CDLR, Tónica.
\$54,000

Obrador

Pan, Whiskey Black
Label, Vino de Miel
CDLR, Espumante.
\$53,000

Abuelo

Mambe, Aguardiente,
Luxardo, Limonaria.
Desquite \$35,000
Mil Demonios \$40,000

COCTELES BAJOS EN ALCOHOL

Andariego

Vermut Salvo Patria,
Licor Paramuno,
Ajerezado Alejandrino.
\$50,000

Jardinero

Kéfir de flores, Jerez
Tío Pepe, Tintura
Herbal, Pétalo de Rosa.
\$35,000

Jardín *Sin Alcohol*

Shrub de Ciruela, Keffir
de Sauco y rosas, Limón.
\$23,000

COCTELES CLÁSICOS SALVO PATRIA

Cacaohattan

Cacao, Bulleit
Bourbon, Vermut Salvo
Patria, Aperol
\$55,000

Viche Martini

Viche Onésimo,
Vermut Salvo Patria,
Palmito
\$44,000

Jarra de Lulada Envenenada

Lulo, Viche
Onésimo, Porto
de Lulo CDLR.
\$120,000

Uchuva Negroni

Destilado de uchuva 472,
Vermut Salvo Patria, Vino
de Uchuva CDLR
\$52,500

Espresso Martini

Vodka, licor de café,
espresso.
Smirnoff \$50,500
Kettle One \$55,000

Pregunte por nuestra
disponibilidad de clásicos



Cerveza / Sidra / Hidromiel

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

Bebidas sin alcohol

<u>Jugo de temporada</u>	\$11,500
<u>Kefir de temporada</u>	\$17,000
<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>	\$21,000

Café

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

<u>Filtrado de temporada</u>	\$8,500
ESPRESSO	
<u>Espresso</u>	\$7,000
<u>Café con leche</u>	\$8,500
<u>Grande Café con leche</u>	\$11,500
<u>Pequeño 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> 472 Guasca, <i>Cundinamarca</i>	\$39,000
<u>Licor de uchuva</u> 472 Guasca, <i>Cundinamarca</i>	\$39,000
<u>Aperitivo de Iguaraya</u> Asawa <i>Riohacha, La Guajira</i>	\$30,000

Bebidas calientes

<u>Té de coca</u>	\$11,500
<u>Infusión Estrella</u>	\$11,500
<u>Chai Latte</u>	\$14,000

