

Entradas

QUESO DE CABRA Y REMOLACHAS
Crumble de cacao y miel
32.000

HUMMUS DE FRIJOLES NATIVOS
Fariña, hierbas frescas
29.000

PATÉ DE CUBIOS Y HORMIGA
Tostadas de semillas,
rábanos frescos
25.000

AREPA DE YUCA
Acelga, queso de cabra,
mojo de maní
33.000

TARTARE DE PESCA DE TEMPORADA
Maíz, miso blanco y guatila
47.000

CRUDO DE PESCA BLANCA
Crema de ajíes, palmito, pepino
47.000

PALMITO GLASEADO
Chontaduro, macambo, coliflor
38.000

CUBIOS AL CARBÓN Mayonesa
de ceniza de ameros, maíz
tostado
29.000

MILHOJA DE PAPA CHORREADA
Salsa de quesos, hogao
31.000

MORCILLA HECHA EN CASA
Papas criollas, mostarda
de manzana criolla
32.000

CORAZONES DE POLLO
Puré de balú, ajo,
papas nativas
36.000

LONGANIZA HECHA EN CASA
Papitas saladas,
mayonesa picante
28.000

AGNOLOTTI DE MAZORCA
Mantequilla de hormiga,
mute crujiente, cebollín
42.000



Guarniciones

AREPAS DE MUTE	7.900
PAN DE MASA MADRE	7.900
ENSALADA DE PALMITOS Y TOMATE	23.000

ARROZ CON FIDEOS	6.500
PAPAS NATIVAS Y SALSA DE QUESOS	27.000

Fuertes

Vegetal

REPOLLO A LA BRASA
Miso, mantequilla,
tabule de quinua
42.000

CEBADA Y HONGOS
Tomates en conserva, quesos
de la sabana
37.000

Pescado / Pollo

DUMPLINGS DE MAMBE
Pescado ahumado, yuca,
caldo aromático, salsa XO
48.000

PESCA DE TEMPORADA
Salsa de hierbas y coco,
majado de yuca
83.000

CURRY DE PIERNA DE POLLO
Arroz con fideos,
chuguas asadas,
calabacín
55.000

Cerdo de pastoreo

ARROZ LECHONERO
(SOLO AL ALMUERZO)
Arepa, chicharrón,
ensalada criolla
43.000

SÁNDUCHE DE PIERNA ESTOFADA
Su caldito, cebollas
encurtidas,
chips de arracacha
39.000

CORTE DE TEMPORADA
Demiglase, gremolata de
tallos, papas asadas o
ensalada de hojas
86.000



Res / Búfalo / Cordero

NOQUIS DE YUCA,
ARRACACHA Y BATATA
Ragú de cordero, queso
Tausavita, agraz
49.000

HAMBURGUESA DE BÚFALO
Queso suizito,
encurtidos, chips de
arracacha
57.000

CORTE DE TEMPORADA
Chimichurri de nueces,
tártara de tallos, papas
asadas o ensalada de
hojas
87.000

PECHO DE ANGUS
Puré de mute, cebollas
y tomates asados
82.000

Postres

MILHOJA DE LA PATRIA
Helado de vainilla chocoana,
arequipe de búfala
31.000

MERENGÓN DE MAMBE
Chocolate al 82%,
ganitas de piña, crema
de haba tonka
36.000

ENYUCADO
Semifredo de limón
mandarino y uchucas
29.000

GALLETA MELOSA DE CACAO
Caramelo con sal, helado
de vainilla chocoana
38.000

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

