ENTRADAS

PATÉ DE CUBIOS Y HORMIGA
Tostada de avena y ajonjolí, rábanos.

$25.000

QUESO DE CABRA Y REMOLACHAS
Crumble de cacao, miel.

$32.000

HUMMUS DE FRÍJOLES NATIVOS
Fariña, hierbas frescas.

$29.000

HONGO MELENA DE LEÓN
Quesos de la sabana, marañones, pimineta negra.

$45.000

REPOLLO ROSTIZADO
Miso, mantequilla quemada, semillas tostadas.

$28.000

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

$33.000

CARPACCIO DE PESCA
Ponzu de katara, quinua crujiente.

$48.000

CRUDO DE PESCA BLANCA
Lulo, yogur, ajonjolí costeño.

$49.000

PALMITO GLASEADO
Chontaduro, cacay, 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

BERENJENA CRUJIENTE
Plátano maduro, katara, especias caribeñas.

$33.000

MORCILLA HECHA EN CASA
Papas criollas, manzana criolla, mostaza.

$32.000

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

$36.000

CHORIZO VERDE HECHO EN CASA
Mole de cacay, cebolla larga a la brasa.

$35.000

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

$42.000

FUERTES

PESCADO / POLLO

DUMPLINGS DE MAMBE
Pescado rostizado, yuca, caldo aromático, salsa X.O.

$51.000

PESCADO DE TEMPORADA
Salsa de hierbas y coco, majado de yuca.

$85.000

CURRY DE PIERNA DE POLLO
Arroz con fideos, chuguas asadas, ensaladilla de mango viche

$55.000

CERDO DE PASTOREO

ARROZ LECHONERO
(SOLO AL AMUERZO)
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 / CORDERO

ÑOQUIS DE YUCA, BATATA Y ARRACACHA
Ragú de cordero, queso Tausavita, mortiño.

$52.000

HAMBURGUESA DE CORDERO
Quesos de la sabana, tomate verde encurtido, salsa de hierbas y especias.

$59.000

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

$87.000

PECHO DE ANGUS
Puré rústico de mute, cebollas y tomates asados.

$82.000

ACOMPAÑAMIENTOS

AREPAS DE MUTE	$7.900	ARROZ CON FIDEOS	$7,000
PAN DE MASA MADRE	$7.900	PAPAS NATIVAS Y MAYONESA DE LA CASA	$21,000
ENSALADA DE PALMITO, RÁBANO Y TOMATE	$23.000	ENSALADA DE HOJAS Y RÁBANOS	$7,000

POSTRES

MILHOJA
SALVO PATRIA
Vainilla chocoana, arequipe de búfala

$31,000

UN DOS
TRES LECHES
Limonaria, limón mandarino, chilacuán

$30,000

MERENGÓN
DE MAMBE
Chocolate 86% Amazonas, granita de piña, haba tonka

$36,000

CREMOSO DE
CHOCOLATE Y BANANO
BOCADILLO
Bizcocho de nueces, miso, ajonjolí

$31.000

BEBIDAS

Bebidas sin alcohol

JUGO DE TEMPORADA	$11,500
KOMBUCHA DE TEMPORADA	$17,000
GASEOSAS ARTESANALES DE TEMPORADA	$14,000

Aperitivos y Digestivos Artesanales

VERMUT BLANCO Salvo Patria	$30,000
VERMUT TINTO Salvo Patria	$30,000
PORTO CINNABAR COROZO Cruxe de las rocas *Choachí*, *Cundinamarca*	$28,000
PORTO SILVESTRIS MORA Cruxe de las rocas *Choachí*, *Cundinamarca*	$28,000
PORTO CINNABAR CIRUELA Cruxe de las rocas *Choachí*, *Cundinamarca*	$28,000
EAU DE VIE ANANAS *DESTILADO DE PIÑA* Cruxe de las rocas *Choachí*, *Cundinamarca*	$30,000
EAU DE VIE PRUNUS *DESTILADO DE CIRUELA* Cruxe de las rocas *Choachí*, *Cundinamarca*	$30,000
LICOR DE FEIJOA 472 *Guasca*, *Cundinamarca*	$39,000
LICOR DE UCHUVA 472 *Guasca*, *Cundinamarca*	$39,000

Café

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

FILTRADO

CAFE FILTRADO	$8,500

ESPRESSO

ESPRESSO	$7,000
CAFÉ CON LECHE GRANDE	$11,500
CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO	$8,500
CAFÉ FRÍO	$7,000

Bebidas calientes

INFUSIONES	$11,500
COCA Y JENGIBRE	
SOL: *piña mango*, *manzanilla*	
BELÉN: *mora*, *pronto alivio*, *piña*	
OFELIA: *guayaba*, *piña* , *coco*	
ESTRELLA: *mandarina*, *limonaria*, *cidrón*	
CHAI LATTE	$14,000