



TREMENDA

SAL  DULCE

ENTRADAS

FILETICOS DE POLLO a la Parrilla y Rebosados en Panko con Miel de Ajos y Cilantro sobre Ensalada Fresca	\$15.000
EMPANADAS DE ESPINACA y Queso Costeño con Chutney de Tomate (5 unidades)	\$14.000
BRIQUATS Rollitos Crocantes de Carne con Almíbar de Chile y Yogurt de Páprika (5 unidades)	\$14.000
FALAFEL & RAITA Croquetas de Garbanzo sobre Pan Naan y Salsa Raita	\$13.000
NAAN CON DIPS Pan Plano con Dip de Pepino, Hierbabuena y Yogurt, Remolacha con Agua de Azahar y Babaganoush	\$13.000
CROQUETAS DE QUINOA Rellenas de Queso Paipa sobre Chutney de Tomate y Balsámico Dulce	\$12.000

FUERTES

COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS EN CASA con Salsa BBQ de Flor de Jamaica y Puré de Papas	\$39.500
CARRÉ DE CERDO en Salsa de Cerveza Negra y Panela sobre Papitas Criollas al Romero	\$26.000
PULLED PORK SÁNDWICH Cerdo Desmechado, Escabeche de Zanahoria y Pepino con Papas Criollas al Romero	\$25.000
POLLO CAJÚN Pechuga Cajún en su Mantequilla, Tocineta Crocante y Perejil, con Arroz de Ajonjolí	\$22.000
'POT PIE' DE POLLO Estofado de Pollo a base de Tomate con Orégano al Horno Cubierto en Hojaldre	\$23.500

ENSALADAS

GARBANZO CROCANTE Queso Feta, Aguacate, Tomates Confitados, Maíz Tierno, Rúgula y Mix de Lechugas	\$16.000
QUINOA Cebollas Caramelizadas, Damascos, Almendras, Vinagreta de Cítricos, Cilantro y Mix de Lechugas	\$14.000
VERDE Habas, Aguacate, Arveja, Zucchini, Tocineta y Mix de Lechugas con Pesto de Pimentones Asados	\$16.500
DE LA CASA Lechugas, Tomate Cherry, Queso Parmesano, Huevo Rallado, Semillas de Girasol y Cebolla Roja	\$13.500

Adición De Pollo: \$5.000

SOPAS

LENTEJAS ROJAS Y LIMÓN Cilantro y Jengibre	\$12.000
HARIRA Sopa Marroquí de Tomates y Garbanzo con Galleta de Linaza	\$12.000
ZAPAYO con Leche de Coco y Cilantro	\$12.000
ZUCCHINI Y ALBAHACA con Avena Picante	\$12.000

SÁNDWICHES

en pan integral o blanco

\$21.000

ROAST BEEF

Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Cebollitas Caramelizadas, Lechuga, Tomate y Mayonesa de Pimienta

JAMÓN DE POLLO

Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Chutney de Tomate, Mostaza, Tomate y Lechuga

JAMÓN DE CERDO AHUMADO

Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Salsa de Ciruelas Criollas, Lechuga y Tomate

Todos los sándwiches vienen con papa criolla

ACOMPAÑAMIENTOS

YUCAS AL CHILE Y LIMÓN	\$6.900
PAPAS CRIOLLAS AL ROMERO	\$6.900
ARROZ CON AJONJOLÍ	\$5.000
PURÉ DE PAPAS CON AJOS ASADOS	\$6.000
ENSALADA DE LA CASA	\$4.500
COLIFLOR TREMENDA	\$6.200

Todos los platos vienen con ensalada de la casa



DESAYUNO



BOWL DE FRUTAS \$6.400
Variedad de Frutas Frescas
Cortadas al Momento

GRANOLA HECHA EN CASA \$13.000
con Miel, Canela y Yogurt Natural

BIRCHER MÜESLI \$13.000
Mezcla de Hojuelas de Avena,
Miel, Yogurt Natural, servida
con Coulis de Frutos Rojos
y Semillas de Girasol

TOSTADAS \$4.000
Blancas o Integrales con
Mantequilla y Mermelada
de Frutos Rojos

TOSTADA A LA FRANCESA \$17.000
con Coulis de Frutos Rojos,
Crema de Naranja o con
Syrup y Tocineta

CROISSANT \$3.000

MIMOSA



\$13.800

CANASTA DE PAN \$7.500
Variedad de Panes
Artesanales

AREPA TREMENDA \$7.000
de Maíz Rellena de Queso

AREPA DE QUINOA \$10.500
con Jamón de Pavo
y Suero Costeño

QUESADILLAS \$14.500
Tortilla de Harina con Queso
Mozzarella, Jamón de Pavo
y Chutney de Tomate

QUICHE PROVENZAL \$7.500
con Tomates Cherry, Albahaca,
Champiñones, Queso Mozzarella
y Reducción de Balsámico

CALENTADO TREMENDA \$20.000
Arroz, Pollo, Hogao, Papitas
Criollas, Yuca y Cebollitas Fritas


HUEVOS POCHADOS \$18.000
Espinaca Salteada, Jamón
de Pavo, Chutney de Tomates
y Queso Parmesano sobre
Tostadas Integrales

HUEVOS CHIPOTLE \$13.500
Huevos Fritos sobre Tortilla
de Maíz, Salsa Roja y Cilantro

HUEVOS REVUELTOS

con lo que quieras...

- CEBOLLA LARGA
- TOMATE
- MAÍZ TIERNO
- TOCINETA
- JAMÓN DE PAVO
- CHAMPIÑONES
- QUESO MOZZARELLA



CON 2 ADICIONES: \$9.600

CON 3 ADICIONES: \$11.500

★ ★ ★ ★ **ADICIONES:** Queso Mozzarella \$2.000, Jamón de Pavo \$2.500, Suero Costeño \$2.000, Chutney de Tomate \$2.500, Mermelada \$1.000, Granola \$3.500 ★ ★ ★ ★



TREMENDO DESAYUNO



TREMENDITO

Arepa Tremenda
Huevos Chipotle
Jugo de Naranja
Té o Café

\$23.500



SAL & DULCE

Granola
Huevos Revueltos (2 Adiciones)
con Tostada Blanca
Jugo de Naranja
Té o Café

\$25.000



EL ANTOJO

Bowl de Frutas
Pancakes con Miel
Jugo de Naranja
Té o Café

\$19.000





BAR



VINOS



WHISKY

BUCHANAN'S DELUXE (750ml)
OLD PARR (750ml)

TRAGO

\$15.900
 \$15.900

BOTELLA

\$175.000
 \$175.000

RON

RON DIPLOMÁTICO RESERVA
RON DIPLOMÁTICO AÑEJO
LA HECHICERA

\$14.500
 \$12.000
 \$15.000

\$110.000
 \$80.000
 \$150.000

VODKA

RUSSIAN STANDARD VODKA (750ml)
RUSSIAN STANDARD VODKA (375ml)

\$13.000

\$95.000
 \$55.000

GINEBRA

BULLDOG (750ml)
BOMBAY SAPPHAIRE (750ml)

\$15.000
 \$15.000

\$170.000
 \$170.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO

\$11.000

\$150.000



COCTELES

CLÁSICOS

MARGARITA CLÁSICA
MOJITO
GIN TONIC
VODKA TONIC

\$18.000
 \$18.000
 \$20.000
 \$18.500

DE LA CASA

MARGARITA DE MANGO BICHE Y CHILE
ROSEMARY GIN
CAMU CAMU, JENGIBRE Y RON
VIN BRULÉ

\$18.500
 \$19.500
 \$19.500
 \$14.000

CERVEZAS

BBC PREMIUM, Lager
MONSERRATE ROJA, Pale Ale
BACATÁ BLANCA, Wheat Ale (trigo)
CAJICÁ MIEL, Honey Ale
CHAPINERO PORTER, Porter
CLUB COLOMBIA DORADA
CORONA

\$7.000
 \$8.000
 \$8.000
 \$8.000
 \$8.000
 \$5.500
 \$7.000



MEZGLADORES

AGUA TÓNICA
BRETAÑA
AGUA TÓNICA FEVER TREE

\$3.000
 \$3.000
 \$7.500

TINTOS

PROMESA, Cabernet Sauvignon 2014 *Chile* \$65.000
PROMESA, Merlot 2014 *Chile* \$65.000
PROMESA RESERVA, Cabernet Sauvignon 2013 *Chile* \$75.000
UNDURRAGA, Cabernet Pinot 2014 *Chile* \$80.000
CINCO SENTIDOS, Malbec Reserva 2012 *Argentina* \$85.000
CINCO SENTIDOS, Cabernet Sauvignon Reserva 2012 *Argentina* \$85.000
EMINA PASIÓN, Tempranillo 2014 *España* \$90.000
UNDURRAGA, Cabernet Pinot *Chile* 2014- 1/2 botella \$33.000

BLANCOS

PROMESA, Sauvignon Blanc 2014 *Chile* \$65.000
UNDURRAGA, Chardonnay 2014 *Chile* \$70.000
CINCO SENTIDOS, Torrontés Reserva 2014 *Argentina* \$85.000
CINCO SENTIDOS, Chardonnay Reserva 2014 *Argentina* \$85.000
UNDURRAGA, Chardonnay *Chile* - 1/2 botella \$33.000

ROSÉ

CALLIA, Alta Rosé 2013 *Argentina* \$70.000
EMINA, Rosado 2014 *España* \$90.000

ESPUMOSOS

CINCO SENTIDOS Espumante \$85.000

POR COPA



\$14.000



TINTOS

—

PROMESA
Cabernet Sauvignon
2014 *Chile*

PROMESA
Merlot
2014 *Chile*

BLANCOS

—

PROMESA
Sauvignon Blanc
2014 *Chile*

UNDURRAGA
Chardonnay
2014 *Chile*

CINCO SENTIDOS
Torrontés Reserva
2014 *Argentina*

ROSÉ

—

CALLIA
Alta Rosé
2013 *Argentina*

NUESTROS

DULCES

CHEESECAKE
de Frutos Rojos
\$7.000

**TORTA DE YOGURT
Y MORA**
\$8.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE
con Helado de Gulupa
\$15.000

TARTA DE LIMÓN
\$7.500

**PANNA COTTA INFUSIONADA
CON HIERBABUENA**
servida con Manzanas Confitadas
y Geleé de Mango
\$8.900

GALLETAS
de Avena, Coco y Arándanos
o Chips de Chocolate Amargo
\$2.000

TORTA DE BANANO
con Naranja Confitada
y Crema de Queso
\$8.000

MILHOJA DE GUAYABA
con Crema de Pimienta Roja
y Crema de Arequipe
\$10.500

TREMENDA
Tarta de Chocolate, con Ganache
de Chocolate Amargo y
Dulce de Moras
\$10.200

COPA DE HELADO
Sabores Típicos Colombianos
de Temporada
\$8.800

FLAN DE CAMELO
\$6.500

PIE DE MANZANA
con Salsa Inglesa
\$7.500



JUGOS & BEBIDAS

JUGOS

Piña - Hierbabuena	\$5.000
Frutos Rojos	
Mango Biche	
Maracuyá - Mango - Piña	
Mora	\$3.800
Lulo	
Maracuyá	
Fresa	
Mango	
Naranja	\$4.000

AGUAS DE FRUTA NATURAL \$2.200
de Fresa y Pepino
de Naranja y Hierbabuena
de Maracuyá y Fresa

AGUA (con Gas o sin Gas) \$3.000

LIMONADAS

Limonada Natural	\$3.800
Limonada Frappé	\$4.000
Limonada con Hierbabuena	\$4.000
Limonada Acerezada	\$4.500
Limonada Lychee	\$5.000
Limonada de Coco	\$5.000

GASEOSAS

Coca Cola	\$3.000
Coca Cola Zero	
Coca-cola Light	
Sprite	
Bretaña	
Agua Tónica	
Ginger Ale	

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

Espresso	\$2.400
Espresso Doble	\$4.200
Americano	\$3.500
Latte o Cappuccino	\$4.000
Macchiato	\$3.000
Mochaccino	\$4.200
Iced Coffee	\$4.500

TÉ & AROMÁTICAS

Chai Latte	\$4.500
Té Caliente	\$3.200
Aromática	\$3.200

MILO FRÍO O CALIENTE \$4.400