

ENTRADAS & ENSALADAS

FILETICOS DE POLLO a la Parrilla y Rebosados en Panko con Miel de Ajos y Cilantro sobre Ensalada Fresca	\$15.000	ENSALADA DE GARBANZO CROCANTE Queso Feta, Aguacate, Tomates Confitados, Maíz Tierno, Rúgula y Mix de Lechugas	\$16.000
EMPANADAS DE ESPINACA y Queso Costeño con Chutney de Tomate (5 unidades)	\$14.000	ENSALADA QUINOA Cebollas Caramelizadas, Damascos, Almendras, Vinagreta de Cítricos, Cilantro y Mix de Lechugas	\$14.000
BRIQUATS Rollitos Crocantes de Carne con Almíbar de Chile y Yogurt de Páprika (5 unidades)	\$14.000	ENSALADA SOLAR Zucchini Amarillo, Zapallo, Pimentón Morrón, Maíz Tierno, Mix de Lechugas con Vinagreta de Balsámico	\$14.000
FALAFEL sobre Hummus de Lentejas y Sumac, acompañado de Naan	\$9.000	ENSALADA DE LA CASA Lechugas, Tomate Cherry, Queso Parmesano, Huevo Rallado, Semillas de Girasol y Cebolla Roja	\$13.500
CURADO DE RES con Aguacate, Alcaparras Baby, Tomate y Aceite de Oliva	\$16.000		
CROQUETAS DE QUINOA Rellenas de Queso Paipa sobre Chutney de Tomate y Balsámico Dulce	\$9.000		

Adición De Pollo: \$5.000
Adición de Salmón Curado: \$6.000

FUERTES

COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS EN CASA con Salsa BBQ de Flor de Jamaica y Puré de Papas	\$33.000	CARNE DESMECHADA en Salsa Negra, gratinada con Maduritos, acompañada de Arroz con Ajonjolí	\$22.000
CARRÉ DE CERDO en Salsa de Agraz, Cerveza Negra y Panela sobre Papitas Criollas Crocantes	\$26.000	ASADO DE TIRA GLASEADA en sus Jugos sobre Orzo al Vino y Crema	\$34.800
PULLED PORK SÁNDWICH Cerdo Desmechado, Cebolla Frita, Escabeche de Zanahoria, Pepino con Papas Criollas al Romero	\$22.000	HAMBURGUESA DE LENTEJAS con Chutney de Tomates y Suero Costeño sobre Pan de Campo	\$20.500
POLLO CAJÚN Pechuga Cajún en su Mantequilla, Tocineta Crocante, Perejil y Arroz con Ajonjolí	\$22.000	FILETE DE TILAPIA en Salsa Fresca de Hierbas y Cítricos con Yucas al Chile y Limón	\$30.000
HAMBURGUESA DE POLLO GRILLÉ Mayonesa de Chipotle y Cilantro, Vinagreta de Tomates Frescos y Papas Criollas al Romero	\$22.000	SALMÓN ENCOSTRADO EN SEMILLAS Dulce de Uchuvas, Raita y Coliflor Tremenda	\$34.800

Todos los platos vienen con ensalada de la casa

SOPAS & ACOMPAÑAMIENTOS

SOPA DE LENTEJAS ROJAS Y LIMÓN Cilantro, Jengibre y Cebolla Puerro Crocante	\$12.000	YUCAS AL CHILE Y LIMÓN	\$6.900
SOPA HARIRA Sopa Marroquí de Tomates y Garbanzo con Galleta de Linaza	\$12.000	PAPAS CRIOLLAS AL ROMERO	\$6.900
SOPA DE ZAPALLO con Leche de Coco y Cilantro	\$12.000	ARROZ CON AJONJOLÍ	\$5.000
		PURÉ DE PAPAS CON AJOS ASADOS	\$6.000
		COLIFLOR TREMENDA	\$6.200
		ORZO A LA CREMA	\$7.200

SÁNDWICHES

en Pan Integral o Blanco acompañados con Papitas Criollas

\$21.500

×	×	
ROAST BEEF Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Cebollitas Caramelizadas, Lechuga, Tomate y Mayonesa de Pimienta	JAMÓN DE PAVO Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Pesto de Albahaca, Mostaza, Tomate y Lechuga	JAMÓN DE CERDO AHUMADO Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Salsa de Ciruelas Criollas, Lechuga y Tomate

PÍDELOS TAMBIÉN PARA LLEVAR

DESAYUNO

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

BOWL DE FRUTAS Variedad de Frutas Frescas Cortadas al Momento	\$6.400	AREPA TREMENDA de Maíz Rellena de Queso	\$7.000
GRANOLA HECHA EN CASA con Miel, Canela y Yogurt Natural	\$13.000	AREPA SUPER TREMENDA con Carne Desmechada, Hogao y Huevo Frito	\$19.800
BIRCHER MÜESLI Mezcla de Hojuelas de Avena, Miel, Yogurt Natural, servida con Coulis de Frutos Rojos y Semillas de Girasol	\$13.000	AREPA DE QUINOA con Jamón de Pavo y Suero Costeño	\$10.500
TOSTADA A LA FRANCESA con Coulis de Frutos Rojos, Crema de Naranja o con Syrup y Tocineta	\$17.000	PANCAKES con Syrup y Tocineta	\$14.600
CROISSANT	\$3.000	QUESADILLAS Tortilla de Harina rellena de Queso Mozzarella, Jamón de Pavo, Champiñón, Maíz Tierno y Chutney de Tomate	\$15.000
CANASTA DE PAN Variedad de Panes Artesanales	\$7.500	CALENTADO TREMENDA Arroz, Pollo, Hogao, Papas Criollas, Yuca y Cebolla Frita	\$18.000
BRUSCHETTA DE HUEVO Tostadas de Pan Integral, Aguacate, Huevos Fritos y Salsa Roja Con Jamón de Pavo: +\$2.500 Con Salmón Curado: + \$6.000	\$12.000	CALENTADO MADURO Arroz, Carne Desmechada, Soya, Cilantro, Hogao, Plátano Maduro y Yuquitas	\$20.000
		HUEVOS POCHADOS Espinaca Salteada, Jamón de Pavo, Chutney de Tomates y Queso Parmesano sobre Tostadas Integrales	\$18.000
		HUEVOS CHIPOTLE Huevos Fritos sobre Tortilla de Maíz, Salsa Roja y Cilantro	\$13.500

MIMOSAS

\$11.000

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 Syrup y Tocineta, Jugo de Naranja, Té o Café

\$20.000

*** ADICIONES: Queso Mozzarella \$2.000, Jamón de Pavo \$2.500, Salmón Curado \$6.000, Suero Costeño \$2.000
Chutney de Tomate \$2.500, Mermelada \$1.000, Granola \$3.500 ***

JUGOS & BEBIDAS

JUGOS	
Frutos Rojos	\$5.000
Mango Biche	
Piña - Hierbabuena	
Maracuyá - Mango - Piña	
Mora	\$3.800
Lulo	
Maracuyá	
Fresa	
Mango	
Naranja	\$4.000
AGUAS DE FRUTA NATURAL	\$2.200
Fresa y Pepino	
Naranja y Hierbabuena	
Maracuyá y Fresa	
AGUA (con Gas o sin Gas)	\$3.500
LIMONADAS	
Limonada Natural	\$3.800
Limonada con Hierbabuena	\$4.000
Limonada Cerezada	\$4.500
Limonada Lychee	\$5.000
Limonada de Coco	\$5.000
GASEOSAS	\$3.500
Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Coca Cola Light	
Sprite	
Bretaña	
Agua Tónica	
Ginger Ale	
Agua Tónica Fever Tree	\$7.500

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

TINTOS

PROMESA Cabernet Sauvignon 2014 <i>Chile</i>	\$65.000
PROMESA Merlot 2014 <i>Chile</i>	\$65.000
CAMPO NUEVO Tempranillo 2013 <i>España</i>	\$65.000
PROMESA RESERVA Cabernet Sauvignon 2013 <i>Chile</i>	\$75.000
TACORA RESERVA Cabernet Carménère 2010 <i>Chile</i>	\$78.000
CINCO SENTIDOS Malbec Reserva 2012 <i>Argentina</i>	\$85.000
CINCO SENTIDOS Cabernet Sauvignon Reserva 2012 <i>Argentina</i>	\$85.000

BLANCOS

PROMESA , Sauvignon Blanc 2014 <i>Chile</i>	\$65.000
TACORA RESERVA Sauvignon Blanc 2013 <i>Chile</i>	\$70.000
UNDURRAGA , Chardonnay 2014 <i>Chile</i>	\$70.000
CINCO SENTIDOS , Torrontés Reserva 2014 <i>Argentina</i>	\$85.000
CINCO SENTIDOS , Chardonnay Reserva 2014 <i>Argentina</i>	\$85.000

ROSÉ

CALLIA , Alta Rosé 2013 <i>Argentina</i>	\$70.000
EMINA , Rosado 2014 <i>España</i>	\$90.000

ESPUMOSOS

CINCO SENTIDOS Espumante	\$85.000
---------------------------------	----------

WHISKY

BUCHANAN'S DELUXE (750ml)	\$15.900
OLD PARR (750ml)	\$15.900

RON

RON DIPLOMÁTICO RESERVA	\$14.500	\$110.000
LA HECHICERA	\$15.000	\$150.000

VODKA

RUSSIAN STANDARD VODKA (750ml)	\$13.000	\$95.000
RUSSIAN STANDARD VODKA (375ml)		\$55.000

GINEBRA

BULLDOG (750ml)	\$15.000	\$170.000
BOMBAY SAPPHIRE (750ml)	\$15.000	\$170.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	\$11.000	\$150.000
---------------------------	----------	-----------

CERVEZA

BBC PREMIUM , Lager	\$7.000
MONSERRATE ROJA , Pale Ale	\$8.000
BACATÁ BLANCA , Wheat Ale (trigo)	\$8.000
CAJICÁ MIEL , Honey Ale	\$8.000

VINOS

POR COPA

\$12.000



TINTOS

PROMESA
Cabernet Sauvignon
2014 *Chile*

PROMESA
Merlot
2014 *Chile*



ROSÉ

CALLIA
Alta Rosé
2013 *Argentina*



BLANCOS

PROMESA
Sauvignon Blanc
2014 *Chile*

CINCO SENTIDOS
Torrontés Reserva
2014 *Argentina*

BAR

COCTELES

MARGARITA CLÁSICA	\$18.000
MOJITO	\$18.000
GIN TONIC	\$20.000
VODKA TONIC	\$18.500
MARGARITA DE MANGO BICHE Y CHILE	\$18.500
COCO Vodka, Triple Sec, Crema de Coco, Zumo de Limón	\$18.500
FRUTOS ROJOS & GINEBRA Ron, Triple Sec y un toque de Chocolate	\$18.500
VINO CALIENTE	\$14.000

NUESTROS DULCES

CHEESECAKE
de Frutos Rojos
\$7.000

GALLETAS
de Avena, Coco y Arándanos
o Chips de Chocolate Amargo
\$3.500

COPA DE HELADO
Sabores Típicos Colombianos
de Temporada
\$8.800

TORTA DE YOGURT Y MORA
\$8.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE
con Helado de Gulupa
Ⓞ Preparación: 17mins
\$15.000

DÚO DE MARACUYÁ Y CHOCOLATE AMARGO
sin Azúcar
\$9.400

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

FLAN DE CAMELO
\$6.500

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

TORTA DE ALMENDRAS
Caliente con Tres Leches
de Caramelo, Praliné
de Ajonjolí y Helado
de Vainilla
\$11.500

TARTA DE LIMÓN
\$7.500