

ENTRADAS & ENSALADAS

FILETICOS DE POLLO a la Parrilla y Rebosados en Panko con Miel de Ajos y Cilantro sobre Ensalada Fresca	\$16.000	ENSALADA DE GARBANZO CROCANTE Queso Feta, Aguacate, Tomates Confitados, Maíz Tierno, Arveja, Rúgula Mix de Lechugas	\$17.000
EMPANADAS DE ESPINACA y Queso Costeño con Chutney de Tomate (5 unidades)	\$14.000	ENSALADA DE QUINOA Cebollas Caramelizadas, Damascos, Almendras, Tomate, Cilantro, Vinagreta de Cítricos y Mix de Lechugas	\$16.000
BRIQUATS Rollitos Crocantes de Carne con Almíbar de Chile y Yogurt de Páprika (5 unidades)	\$14.000	ENSALADA DE AGUACATE & PIMENTÓN ASADO Pimentón Morrón Amarillo y Rojo, Arveja, Zapallo, Aguacate, Habas, Maíz y Tocineta	\$16.000
FALAFEL sobre Hummus de Lentejas y Sumac, acompañado de Naan	\$13.000	ENSALADA DE LA CASA Lechugas, Tomate Cherry, Queso Parmesano, Huevo Rallado, Semillas de Girasol y Cebolla Roja	\$13.500
CROQUETAS DE QUINOA Rellenas de Queso Paipa sobre Chutney de Tomate y Balsámico Dulce	\$11.000		

Adición De Pollo: \$5.000
Adición de Salmón Curado: \$6.500

FUERTES

COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS EN CASA con Salsa BBQ de Flor de Jamaica y Puré de Papa	\$34.000	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	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	\$34.900
ASADO DE TIRA GLASEADA en sus Jugos sobre Orzo al Vino y Crema	\$34.900	FUSILLI CON RAGÚ DE RES Queso Parmesano y Pesto de Albahaca	\$23.500

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	\$7.000
SOPA HARIRA Base de Tomates con Garbanzo Crocantes y Aceite de Oliva	\$12.000	PAPAS CRIOLLAS AL ROMERO	\$7.000
SOPA DE ZAPALLO con Leche de Coco y Cilantro	\$12.000	ARROZ CON AJONJOLÍ	\$5.000
CHOWDER CAJÚN Crema con Maíz Tierno y Fumet de Langostinos	\$17.000	PURÉ DE PAPA CON AJOS ASADOS	\$6.000
		COLIFLOR TREMENDA	\$6.500
		ORZO A LA CREMA	\$7.500
		BOWL DE QUINOA O DE ARROZ INTEGRAL	\$5.000

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 SÚPER TREMENDA con Carne Desmechada, Hogao y Huevo Frito	\$20.000
BIRCHER MÜESLI Mezcla de Hojuelas de Avena, Miel, Yogurt Natural, servida con Coulis de Frutos Rojos y Semillas de Girasol	\$14.000	AREPA DE QUINOA con Jamón de Pavo y Suero Costeño	\$11.000
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	\$8.000	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: + \$6.500	\$12.000	CALENTADO MADURO Arroz, Carne Desmechada, Soya, Cilantro, Hogao, Plátano Maduro y Yuca	\$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

\$13.800

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 \$6.500, 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 \$6.000

AGUAS DE FRUTA NATURAL \$3.000
Fresa y Pepino
Naranja y Hierbabuena
Maracuyá y Fresa

AGUA NACIMIENTO \$3.500
SIERRA FRÍA \$3.500

LIMONADAS
Limonada Natural \$3.800
Limonada con Hierbabuena \$4.000
Limonada Frappé \$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

Agua Tónica **CANADA DRY** \$3.500
Ginger Ale **CANADA DRY**
Britania

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ
Espresso \$2.500
Espresso Doble \$4.200
Americano \$3.500
Latte o Cappuccino \$4.000
Macchiato \$3.000
Mochaccino \$4.200
Iced Coffee \$4.500

Adición de Baileys o Amaretto \$10.000

TÉ & AROMÁTICAS
Chai Latte \$4.500
Té Caliente \$3.200
Aromática \$3.200

MILO FRÍO O CALIENTE \$4.500

TINTOS

PROMESA Cabernet Sauvignon 2014 Chile \$65.000
TRAPICHE VARIETAL Merlot 2014 Argentina \$65.000
NORTON RESERVA Malbec 2012 Argentina \$85.000
RIOJA VEGA Crianza 2014 España \$90.000

BLANCOS

PROMESA Sauvignon Blanc 2014 Chile \$65.000
CAMPONUEVO VIURA Chardonnay 2016 España \$70.000
CINCO SENTIDOS Torrontés Reserva 2014 Argentina \$85.000

ROSÉ

EMINA Rosado 2014 España \$90.000

ESPUMOSOS

UNDURRAGA Chardonnay 2014 Chile \$75.000

VINOS

POR COPA

\$15.000



TINTOS

PROMESA
Cabernet Sauvignon
2014 Chile

TRAPICHE VARIETAL
Merlot
2014 Argentina



BLANCOS

PROMESA
Sauvignon Blanc
2014 Chile

CAMPONUEVO VIURA
Chardonnay
2016 España

BAR

COCTELES

MARGARITA CLÁSICA \$18.000

MOJITO \$18.000

PIÑA COLADA \$18.000

GIN TONIC \$20.000

VODKA TONIC \$18.500

MARGARITA DE MANGO BICHE Y CHILE \$18.500

COCO \$18.500

Vodka, Triple Sec, Crema de Coco, Zumo de Limón

FRUTOS ROJOS & GINEBRA \$18.500

Ron, Triple Sec y un toque de Chocolate

VINO CALIENTE \$14.000

WHISKEY

BUCHANAN'S DELUXE (750ml) \$15.900

OLD PARR (750ml) \$15.900

CREMA DE WHISKEY BAILEYS \$15.000

RON

LA HECHICERA \$15.000

VODKA

VODKA ABSOLUT (750ml) \$15.000

VODKA ABSOLUT (375ml) \$85.000

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE (750ml) \$15.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO \$15.000

TRAGO

\$15.900

\$15.900

\$15.000

\$15.000

\$15.000

\$15.000

\$15.000

BOTELLA

\$175.000

\$175.000

\$15.000

\$170.000

\$170.000

\$170.000

\$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

CHAPINERO PORTER, Porter \$8.000

CLUB COLOMBIA DORADA \$5.500

CLUB COLOMBIA ROJA \$5.500

CORONA \$8.500

NUESTROS DULCES

TREMENDA

Torta de Chocolate, con Ganache de Chocolate Amargo y Dulce de Moras \$11.000

GALLETAS

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

FLAN DE CARAMELO

\$7.500

MILHOJA DE GUAYABA

con Crema de Pimienta Roja y Crema de Arequipe \$11.000

COPA DE HELADO

Sabores Típicos Colombianos de Temporada \$8.800

PIE DE LIMÓN

\$8.500

TORTA DE ALMENDRAS

Caliente con Tres Leches de Caramelo, Praliné de Ajonjolí y Helado de Vainilla \$12.000

DÚO DE MARACUYÁ Y CHOCOLATE AMARGO

sin Azúcar \$9.500

CHEESECAKE

de Frutos Rojos \$7.500