

## ENTRADAS & ENSALADAS

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

<b>COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS EN CASA</b> con Salsa BBQ de Flor de Jamaica y Puré de Papa	\$34.000	<b>CARNE DESMECHADA</b> en Salsa Negra, gratinada con Maduritos, acompañada de Arroz con Ajonjolí	\$22.000
<b>CARRÉ DE CERDO</b> en Salsa de Agraz, Cerveza Negra y Panela sobre Papitas Criollas Crocantes	\$26.000	<b>HAMBURGUESA DE LENTEJAS</b> con Chutney de Tomates y Suero Costeño sobre Pan de Campo	\$20.500
<b>POLLO CAJÚN</b> Pechuga Cajún en su Mantequilla, Tocineta Crocante, Perejil y Arroz con Ajonjolí	\$22.000	<b>FILETE DE TILAPIA</b> en Salsa Fresca de Hierbas y Cítricos con Yucas al Chile y Limón	\$30.000
<b>HAMBURGUESA DE POLLO GRILLÉ</b> Mayonesa de Chipotle y Cilantro, Vinagreta de Tomates Frescos y Papas Criollas al Romero	\$22.000	<b>SALMÓN ENCOSTRADO EN SEMILLAS</b> Dulce de Uchuvas, Raita y Coliflor Tremenda	\$34.900
<b>ASADO DE TIRA GLASEADA</b> en sus Jugos sobre Orzo al Vino y Crema	\$34.900	<b>FUSILLI CON RAGÚ DE RES</b> Queso Parmesano y Pesto de Albahaca	\$23.500

Todos los platos vienen con ensalada de la casa

## SOPAS & ACOMPAÑAMIENTOS

<b>SOPA DE LENTEJAS ROJAS Y LIMÓN</b> Cilantro, Jengibre y Cebolla Puerro Crocante	\$12.000	<b>YUCAS AL CHILE Y LIMÓN</b>	\$7.000
<b>SOPA HARIRA</b> Base de Tomates con Garbanzo Crocantes y Aceite de Oliva	\$12.000	<b>PAPAS CRIOLLAS AL ROMERO</b>	\$7.000
<b>SOPA DE ZAPALLO</b> con Leche de Coco y Cilantro	\$12.000	<b>ARROZ CON AJONJOLÍ</b>	\$5.000
<b>CHOWDER CAJÚN</b> Crema con Maíz Tierno y Fumet de Langostinos	\$17.000	<b>PURÉ DE PAPA CON AJOS ASADOS</b>	\$6.000
		<b>COLIFLOR TREMENDA</b>	\$6.500
		<b>ORZO A LA CREMA</b>	\$7.500
		<b>BOWL DE QUINOA O DE ARROZ INTEGRAL</b>	\$5.000

## SÁNDWICHES

en Pan Integral o Blanco acompañados con Papitas Criollas

\$21.500

×	×	×
<b>ROAST BEEF</b> Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Cebollitas Caramelizadas, Lechuga, Tomate y Mayonesa de Pimienta	<b>JAMÓN DE PAVO</b> Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Pesto de Albahaca, Mostaza, Tomate y Lechuga	<b>JAMÓN DE CERDO AHUMADO</b> 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

<b>BOWL DE FRUTAS</b> Variedad de Frutas Frescas Cortadas al Momento	\$6.400	<b>AREPA TREMENDA</b> de Maíz Rellena de Queso	\$7.000
<b>GRANOLA HECHA EN CASA</b> con Miel, Canela y Yogurt Natural	\$13.000	<b>AREPA SÚPER TREMENDA</b> con Carne Desmechada, Hogao y Huevo Frito	\$20.000
<b>BIRCHER MÜESLI</b> Mezcla de Hojuelas de Avena, Miel, Yogurt Natural, servida con Coulis de Frutos Rojos y Semillas de Girasol	\$14.000	<b>AREPA DE QUINOA</b> con Jamón de Pavo y Suero Costeño	\$11.000
<b>TOSTADA A LA FRANCESA</b> con Coulis de Frutos Rojos, Crema de Naranja o con Syrup y Tocineta	\$17.000	<b>PANCAKES</b> con Syrup y Tocineta	\$14.600
<b>CROISSANT</b>	\$3.000	<b>QUESADILLAS</b> Tortilla de Harina rellena de Queso Mozzarella, Jamón de Pavo, Champiñón, Maíz Tierno y Chutney de Tomate	\$15.000
<b>CANASTA DE PAN</b> Variedad de Panes Artesanales	\$8.000	<b>CALENTADO TREMENDA</b> Arroz, Pollo, Hogao, Papas Criollas, Yuca y Cebolla Frita	\$18.000
<b>BRUSCHETTA DE HUEVO</b> Tostadas de Pan Integral, Aguacate, Huevos Fritos y Salsa Roja Con Jamón de Pavo: +\$2.500 Con Salmón Curado: + \$6.500	\$12.000	<b>CALENTADO MADURO</b> Arroz, Carne Desmechada, Soya, Cilantro, Hogao, Plátano Maduro y Yuca	\$20.000
		<b>HUEVOS POCHADOS</b> Espinaca Salteada, Jamón de Pavo, Chutney de Tomates y Queso Parmesano sobre Tostadas Integrales	\$18.000
		<b>HUEVOS CHIPOTLE</b> 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

# 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

## BOTELLA

\$175.000

\$175.000

\$170.000

\$170.000

\$85.000

\$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 CAMELO

\$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