



ALIMENTOS
preparados con amor

-Food made with love-

ENTRADAS

• CAMARONES ARROPADOS

Apanados con coca. Servidos sobre chutney de mango.

• ACEVICHADO EN LECHE DE TIGRE

Pescado blanco en salsa de aji amarillo con cancha (maíz tostado), cebolla en pluma y rulos de pimentón.

• ESPADACHINES DE LOMO Y FANFARRÓN DE POLLO

Mini brochetas de carne de res y pollo con tomates y vegetales asados. Servido con chutney de piña.

• FLAUTAS MEXICANAS

Tortillas de maíz rellenas de pollo y lomo. Acompañadas de queso, aguacate y frijol refrito.

• TORRE DE PEZ

Filete de pescado blanco salteado en chile rojo, servido entre tortillas de maíz fritas.

• CAMARONES SOBRE CROCANTE DE PLÁTANO

Salteados en 3 salsas diferentes: teriyaki, mayonesa oriental y hogao.

• CAMARONES BRONCEADOS

Salteados y bañados con salsa de curri. Servidos sobre tomates deshidratados y puntas de espárragos

ENSALADAS

• CÉSAR ESTILO KAI

Mezcla de lechugas, croutones de pan, pollo lacado con teriyaki y salsa César

• EMPERADOR

Lechuga romana, croutones de pan, queso parmesano, tomates chery y vinagreta cítrica.

• ATÚN VIKINGO

Variación de lechugas, tomates, palmitos, aceitunas, cebolla blanca, huevo cocido y atún en conserva

• JARDÍN ENCANTADO

Mezcla de lechugas, jamón serrano, brócoli, coliflor, tomates chery, maíz tierno, zanahoria y champiñones.

• PLAYA CALAMAR

Anillos de calamar salteados y servidos con hojas verdes, perlas de aguacate, champiñones, pimentón y zanahoria.

SOPAS

• CAMPESTRE DE TOMATE

Con queso campesino, aguacate y mazorca tierna.

• CREMA DE CEBOLLA Y PATATA ASADA

Con pera caramelizada al vino.

• LENTEJA Y PAPA CUNDIBOYACENSE

Aromatizada con chorizo paisa y cilantro.



CARNES

• LOMO AL VINO TINTO

Asado y servido con salsa de vino. Acompañado de crocante de tocineta, cilindros de papa en finas hierbas, puntas de espárragos, champiñones, maíz tierno y brotes de cilantro.

• LOMO QUESO AZUL

Relleno de gorgonzola, champiñones, cebolla blanca y perejil. Servido sobre salsa cremosa de vino blanco.

• LOMO BALSÁMICO

Con zanahoria, champiñones, tomates chery y brotes de temporada. Acompañado de puré de papa gratinado

• LOMO ALTIPLANO

Acompañado de cebolla escalonia, tomates chery, brotes y zanahoria. Servido sobre quinua cremosa al aji amarillo y peras al vino tinto con queso chèvre.

• LOMO SALTADO EN SARTÉN LIMEÑO

Salteado con papa a la francesa, cebolla, tomate, pimentón, perejil y cilantro. Acompañado de arroz blanco.

• COSTILLAS DE CERDO BBQ

Cocidas al vacío y servidas con cascots de papa.

• MORRILLO 24 HORAS

Cocido al vacío con eneldo y tomillo. Acompañado de envuelto de maíz con guarnición de tomates chery, espárragos y brotes.

• PALETA DE RES

Marinado en hierbas y cocido al vacío con vino tinto. Acompañado de papas a la francesa, arroz, puré de papa o ensalada, según elección.

PARRILLA

300 grms

- Bife de chorizo • Churrasco • Baby beef • Punta de anca
- Pechuga de pollo • Pollo al carbón

Acompañados de: Papa a la francesa, en cascots o puré y ensalada de la casa



PLATOS TÍPICOS

COLOMBIANOS

ENTRADAS

• ABORRAJADOS

Croquetas de plátano maduro rellenas de queso doble crema y bocadillo. Servido con chutney de mango, suero costeño y guacamole.

• BORONÍA

Puré de berenjena con plátano maduro, tocineta crocante, guiso criollo y aguacate.

• COCTEL DE CAMARONES

Camarones cocidos mezclados con cebolla roja, cilantro y salsa rosada.

PLATOS FUERTES

• AJIACO

Sopa de tres tipos de papa con mazorca, pollo y guascas. Acompañado de arroz blanco y aguacate.

• BANDEJA PAISA

Frijoles, arroz blanco, carne molida, chicharrón, chorizo, arepa, huevo frito, plátano maduro y aguacate

• ASADITO CASERO

Pecho a la parrilla, longaniza, morcilla, pollo criollo, mazorca con mantequilla y cascots de papa. Con hogao, guacamole y aji casero

• MOJARRA FRITA

Servida con patacón pisao, arroz blanco y ensalada de tomate, cebolla, cilantro y limón.

AVES

• PECHUGA EN CROCANTE DE PLÁTANO

Apanada en plátano verde y rellena de mango, queso y jamón. Servido sobre espárragos a las finas hierbas y salsa de uchuvas, y acompañado de arroz salvaje.

• POLLO DOS CORTES

Dos cortes distintos de pollo grillé servidos sobre una salsa cremosa de azafrán y acompañados de nueces caramelizadas, pimentón y tocineta.

• POLLO ANDINO

Pechuga en tempura de papa acompañada de quinoa cremosa al ají amarillo, zanahorias y espárragos. Servido con salsa de lula.

PESCADOS Y MARISCOS

• RISOTTO GAMBERETTI

Risotto de champiñones y judías verdes con langostinos en mantequilla de ajo.

• STIR-FRY DE LANGOSTINOS

Salteados en salsa de piña, jengibre y chili con espárragos, champiñones y pimentón. Servido sobre crocante de plátano verde.

• SALMÓN LACADO EN TERIYAKI

Acompañado de quenelles de papa y brotes de temporada.

• TILAPIA AL ESTILO LIMEÑO

Filete en salsa cremosa de camarón, calamar, mejillón, palmitos, arvejas y cilantro.

• FILETE DE PESCADO BLANCO AL CALAMAR

Tilapia cocida con salsa de calamar. Servido con chips de plátano, puré de papa y hogao.

• CAZUELA DE MARISCOS

Bisque de mariscos con calamares, palmitos, mejillones, camarones, pescado blanco y langostino. Acompañado de arroz blanco.

• PULPITO ANTICUCHERO

Pulpo a la parrilla con salsa criolla, acompañado de maíz tierno y papa al vapor.

• SALMÓN AL VACÍO

Servido con arroz al tomate aromatizado con cúrcuma, espárragos en aceite de oliva, y rábanos marinados en limón.



ARROCES

• AR WOK

Aroz salteado con mariscos, cebolla, zanahoria, pimentón y salsa soya.

• AEROPUERTO

Vegetales salteados, tortilla de huevo y pollo agridulce.

PASTA

• PENNE (corta) • LINGUINI (larga)

SALSAS

- Napolitana
- Napolitana con pollo
- Tres quesos
- Pesto
- Bolognesa
- Marinera

WRAPS

- **ATÚN EN CONSERVA**

Tortilla de harina de trigo con lechuga y tomate. Acompañado de papas a la francesa.

- **POLLO GRILLÉ**

Tortilla de harina de trigo con zanahoria, pimentón, cebolla, lechuga y tomate. Acompañado de papas a la francesa.

SÁNDUCHES

*Todos nuestros sánduches son servidos con papas a la francesa.

- **CLUB SANDWICH**

Jamón, queso, huevo, lomo de res, pollo, tocineta, lechuga y tomate entre cuatro rodajas de pan.

- **CONDE STEAK**

Julianas de lomo de res, cebollas caramelizadas y queso en pan de finas hierbas.

- **POLLO CON CHAMPIÑONES**

Trozos de pollo en salsa de champiñones, gratinado y servido en pan de finas hierbas.

- **JAMÓN Y QUESO**

HAMBURGUESAS

*Todas nuestras hamburguesas vienen con tomate y lechuga y son servidas con papas a la francesa.

- **BURGUESA MIGNON**

Hamburguesa de res con tocineta y salsa de champiñones.

- **CHEESEBURGER**

Hamburguesa de res con queso.

MENÚ VEGETARIANO

Los platos con * contienen productos de origen animal.

ENTRADAS

- **CHAMPIÑONES AL POMODORO***

Con aceitunas verdes y negras, tomates secos y bocconcini. Servido en canastilla de queso parmesano.

- **MILHOJA DE VEGETALES ASADOS**

Láminas de berenjena, tomate, zucchini, champiñones y pimentón asado.

- **ENSALADA DE QUINUA Y AGUACATE**

Con aceitunas, pepino, tomates cherry, maíz tierno, cebollas asadas, brotes de temporada y ajonjolí.

- **CREMA DE ZAPALLO**

Aromatizada con brunoise de manzanas al vino tinto y curry.

- **CEVICHE DE CHAMPIÑONES**

Salteados en aceite de oliva y ajo, y servidos con salsa de tomate, limón, cebolla y pimentón.

- **HUMMUS***

Crema espesa de garbanzo aromatizado con sésamo. Servido con pan pita.

FUERTES

- **SPAGUETTI SIN GLUTEN A LA JARDINERA***

Con guarnición de cebolla, pimentón, champiñones, zucchini, arvejas, tomates y albahaca.

- **PENNE CON TOFU***

Con champiñones, albahaca y tomates deshidratados

- **RISSOTTO DE QUINUA**

Quinoa cremosa salteada con zanahorias, brócoli, tomates cherry, espárragos, zucchini y arvejas.

- **WOK DE TOFU**

Cubos de tofu salteados con cebollas, pimentón, brócoli y champiñones lacados con salsa soya

- **HAMBURGUESA VEGETARIANA***

Hamburguesa de garbanzo aromatizada con hierbas frescas. Servido en pan con queso, lechuga y tomate, y acompañado cascós de papa.

- **ARROZ SALTEADO**

Con alcachofas, pimentones, espárragos, arvejas, cebolla y salsa soya