


Una
Nueva
Ruta *en*



Así o más colombiano?

UNA NUEVA MIRADA
GASTRONÓMICA





Nuestra carta se encuentra dividida en 3 partes. Aquí encontrarás platos típicos y nuevos platos que viajan desde el Caribe, el Pacífico, la región Andina y Orinoco. En este viaje te ofrecemos una gastronomía clásica recorrida por tierra, aire y mar o si lo prefieres te ofrecemos un viaje por Colombia lleno de texturas donde tendremos purés y salsas hechos con ingredientes colombianos autóctonos de la región.



ENTRADAS

Para empezar y compartir

AREPA DE CHOCLO

Tradicional arepa Colombiana, elaborada con mazorca tierna, queso campesino, mantequilla. Servido con queso doble crema fundido y suero.

17.950

CHORIZO SANTA ROSANO

Chorizo Santarrosano pasado por la parrilla. Montado sobre papas criollas, arepita paisa, ají criollo y limón.

17.900

CHICHARRÓN

Chicharrón carnudo. Acompañado papa criolla, arepa paisa, ají criollo y limón.

19.900

CÓCTEL DE CAMARÓN

Tradicional de nuestra costa caribe. Camarones tigre servidos en salsa coctelera, jugo de limón y patacón.

27.100



ENTRADAS



CÓCTEL DE CAMARÓN

ENTRADAS

Para empezar y compartir

EMPANADAS

Empanadas de maíz crocante como de la abuela, rellenas de carne. Servidas con ají criollo y limón

15.300

AREPA DE HUEVO

Al estilo Chibchombia arepas rellenas de huevo de gallina. Servidas con ají criollo, limón y suero.

15.900

PATACONES

Plátano macho frito. Servido con queso costeño, cremoso de aguacate, hogao y ají criollo.

18.900



ENTRADAS



PATACONES

Line art illustrations of various ingredients: a sprig of rosemary on the left, a whole onion in the center, and a large eggplant on the right.

TÍPICOS

De Colombia
y su regiones.

Line art illustrations of two empanadas, one on the left and one on the right, each on a wooden stick. The empanadas have a scalloped edge and a textured surface.

En este viaje te ofrecemos
una *gastronomía clásica*
recorrida por *Tierra, aire y mar*

POSTA CARTAGENERA

POSTA NEGRA CARTAGENERA

Punta de anca con su marmoleado característico sellada a la parrilla y marinada con más de 14 especias, entre esas tamarindo, ajís dulces y panela. Elaboradas en cocción lenta al vacío. Acompañadas de arroz con coco y patacones.

39.900



POSTA NEGRA CARTAGENERA

ARROCES

ARROZ APASTELADO 4 CARNES

Preparación del Cauca. Arroz atollado salsudo con hogao y toques ahumados lomo de res, chicharrón, cerdo y pollo campesino. Acompañado de patacones.

32.500

ARROZ MELOSO DEL MAR

Destilado del pacífico Colombiano. Elaborado con sofrito y leche de coco, servido con pulpo, camarón, tigre, calamar y tomates cherries orgánicos

44.900



ARROZ MELOSO DEL MAR



CARIBE
Cartagena



PACÍFICO
Cauca
Choco

BANDEJA PAISA

BANDEJA PAISA

Típica de la región paisa servida con frijoles antioqueños, arroz, carne en polvo, chorizo, chicharrón, morcilla, huevo, tajadas de plátano maduro y aguacate.

36.900



SOPAS

AJIACO

Receta cundiboyacense que contiene diferentes tipos de tubérculos nativos (criolla, pastusa, sabanera y arracacha) Cocido con mazorca en ameros y guasca. Servido con pechuga campesina, arroz, aguacate, alcaparras y crema de leche.

29.900

AJIAQUITO

Pídelo para tus niños. Media porción de ajiaco

19.900



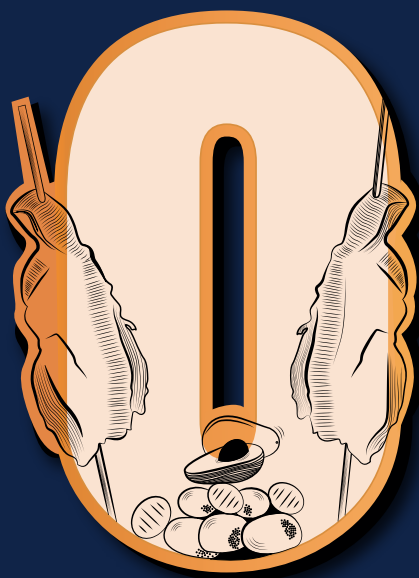
ANDINO
Antioquia



ANDINO
Cundiboyacense



ANDINO
Bogotá



ORINOCO
Meta

SOBREBARRIGA

SOBREBARRIGA

Corte de carne de la mesa santafereña con adobo tradicional y cocción lenta al vacío. Acompañado de arroz blanco, papa salada y ensalada.

Pídela en *Salsa** o la parilla

39.900

* Nuestra *salsa* criolla se logrará con la reducción de los jugos y mucho hogao.



SOBREBARRIGA

MAMONA

MAMONA

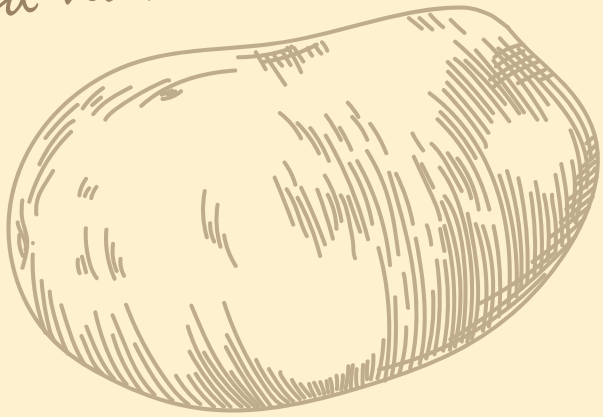
Al estilo de Chibchombia emulando el trompo llanero con ahumado natural y cocción lenta al vacío. Terminada en la parrilla. Acompañado de papa salada, cremoso de aguacate y maduro.

39.500



MAMONA

papa nativa de la región.



Pipiam del Santander.

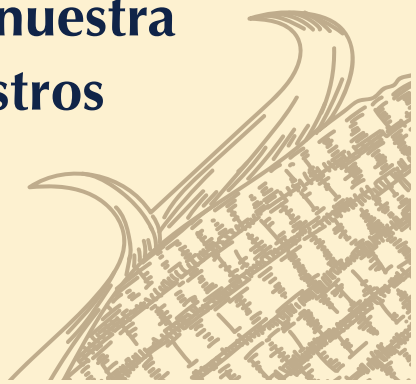
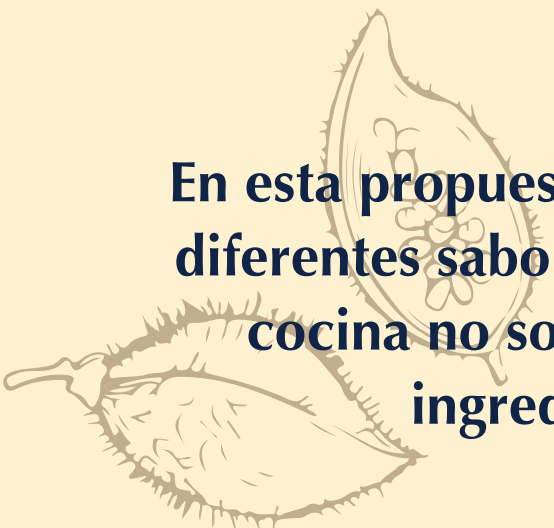
platanopícaro
verde



VIAJA POR COLOMBIA

ENCUENTRA DOS MUNDOS,
UNO *clásico* Y OTRO LLENO
DE *texturas* ...

En esta propuesta gastronómica quisimos resaltar diferentes sabores del país y mostrar que nuestra cocina no son solo los típicos sino nuestros ingredientes locales y nativos.



CARNE DE RES

¿Cuál ruta deseas probar?

LOMO DE RES UN VIAJE POR COLOMBIA

Solomito de res a la parrilla.

44.900

SELECCIONA

De los Llanos:

Puré de yuca con queso siete cueros.

Santafereño:

Puré de arveja con queso campesino.

Del Valle:

Puré de pipiam con maní y achote.

Del Caribe:

Puré de plátano pícaro con queso costeño.

De Boyacá:

Puré de cubios con queso paipa.

Purés

Salsa De Quesos Colombianos

Construida con queso paipa, campesino, siete cueros y costeño con D.O

Salsa De Uva y Café

Reducción dulce de uvas isabelinas y café

Cremoso De Aguacate

Salsa fresca de aguacate con toque de cilantro, perejil y limón.

Salsa

LOMO DE RES VERSIÓN CLÁSICA

Lomo de res a la parrilla. Acompañado de arroz con coco o blanco, patacones y ensalada (lechuga fresca, queso, tomate cherry, aguacate y mazorca desgranada).

42.900



VIAJE POR COLOMBIA



CARNE
DE RES

CERDO

¿Cuál ruta deseas probar?

CERDO UN VIAJE POR COLOMBIA

Corte de cerdo parrillado.

37.900

SELECCIONA

Purés

De los Llanos:

Puré de yuca con queso siete cueros

Santafereño:

Puré de arveja con queso campesino

Del Valle:

Puré de pipiam con maní y achote

Del Caribe:

Puré de plátano pícaro con queso costeño.

De Boyacá:

Puré de cubios con queso paipa.

Salza

Salsa De Quesos Colombianos

Construida con queso paipa, campesino, siete cueros y costeño con D.O

Salsa De Uva y Café

Reducción dulce de uvas isabelinas y café

Cre moso De Aguacate

Salza fresca de aguacate con toque de cilantro, perejil y limón.

CERDO VERSIÓN CLÁSICA

Corte de cerdo parrillado. Acompañado de arroz con coco o blanco, patacones y ensalada (lechuga fresca, queso, tomate cherry, aguacate y mazorca desgranada).

36.100



CERDO VERSIÓN CLÁSICA



CERDO

POLLO

¿Cuál ruta deseas probar?

POLLO UN VIAJE POR COLOMBIA

Pechuga campesina parrillada. 37.100

SELECCIONA

De los Llanos:

Puré de yuca con queso siete cueros

Santafereño:

Puré de arveja con queso campesino

Del Valle:

Puré de pipiam con maní y achote

Del Caribe:

Puré de plátano pícaro con queso costeño.

De Boyacá:

Puré de cubios con queso paipa.

Salsa De Quesos Colombianos

Construida con queso paipa, campesino, siete cueros y costeño con D.O

Salsa De Uva y Café

Reducción dulce de uvas isabelinas y café

Cre moso De Aguacate

Salsa fresca de aguacate con toque de cilantro, perejil y limón.

Purés

Salsa



POLLO

POLLO VERSIÓN CLÁSICA

Pechuga campesina parrillada. Acompañado de arroz con coco o blanco, patacones y ensalada (lechuga fresca, queso, tomate cherry, aguacate y mazorca desgranada).

35.900



POLLO UN VIAJE POR COLOMBIA

PESCADOS

DEL MAR & DEL RÍO

¿Cuál ruta deseas probar?

PESCA FRESCA UN VIAJE POR COLOMBIA

Pesca del día asado a la plancha

SELECCIONA	PESCA DE MAR	O PESCA RIO
	46.100	38.100

De los Llanos:

Puré de yuca con queso siete cueros

Santafereño:

Puré de arveja con queso campesino

Del Valle:

Puré de pipiam con maní y achote

Del Caribe:

Puré de plátano pícaro con queso costeño.

De Boyacá:

Puré de cubios con queso paipa.

Purés

Salsa De Quesos Colombianos

Construida con queso paipa, campesino, siete cueros y costeño con D.O

Salsa De Uva y Café

Reducción dulce de uvas isabelinas y café

Cre moso De Aguacate

Salsa fresca de aguacate con toque de cilantro, perejil y limón.

Salsa



PESCADOS

PESCA FRESCA VERSIÓN CLÁSICA

Pesca del día asado a la plancha . Acompañado de arroz con coco o blanco, patacones y ensalada (lechuga fresca, queso, tomate cherry, aguacate y mazorca desgranada).

PESCA DE MAR	O PESCA RIO
43.100	36.100



MARISCOS

¿Cuál ruta deseas probar?

MIX DE MARISCOS UN VIAJE POR COLOMBIA

Mariscos salteados. Camarón, pulpo baby y calamar.

46.100

SELECCIONA

De los Llanos:

Puré de yuca con queso siete cueros

Santafereño:

Puré de arveja con queso campesino

Del Valle:

Puré de pipiam con maní y achote

Del Caribe:

Puré de plátano pícaro con queso costeño.

De Boyacá:

Puré de cubios con queso paipa.

Salsa De Quesos Colombianos

Construida con queso paipa, campesino, siete cueros y costeño con D.O

Salsa De Uva y Café

Reducción dulce de uvas isabelinas y café

Cre moso De Aguacate

Salsa fresca de aguacate con toque de cilantro, perejil y limón.

Purés

Salsa



MARISCOS

MIX DE MARISCOS VERSIÓN CLÁSICA

Mariscos salteados. Camarón, pulpo baby y calamar. Acompañado de arroz con coco o blanco, patacones y ensalada (lechuga fresca, queso, tomate cherry, aguacate y mazorca desgranada).

44.100



UN VIAJE POR COLOMBIA

VEGETARIANO

¿Cuál ruta deseas probar?

CALABACÍN PARRILLADO UN VIAJE POR COLOMBIA

Calabacín del huerto colombiano parrillado.

30.750

SELECCIONA

De los Llanos:

Puré de yuca con queso siete cueros

Santafereño:

Puré de arveja con queso campesino

Del Valle:

Puré de pipiam con maní y achote

Del Caribe:

Puré de plátano pícaro con queso costeño.

De Boyacá:

Puré de cubios con queso paipa.

Puré

Salsa De Quesos Colombianos

Construida con queso paipa, campesino, siete cueros y costeño con D.O

Salsa De Uva y Café

Reducción dulce de uvas isabelinas y café

Cre moso De Aguacate

Salsa fresca de aguacate con toque de cilantro, perejil y limón.

Salsa



CALABACÍN PARRILLADO VERSIÓN CLÁSICA

Calabacín del huerto colombiano parrillado. Acompañado de arroz con coco o blanco, patacones y ensalada (lechuga fresca, queso, tomate cherry, aguacate y mazorca desgranada).

28.500



VEGETARIANO

UN VIAJE POR COLOMBIA

POSTRES

Para terminar & para iniciar

TORTA DE CHOCOLATE

Torta la estilo colombiano de chocolate y café. Bañada con un extracto de café en mesa para potencializar los sabores.

14.900

ESPONJADO TRICOLOR

Preparación similar al cheesecake al estilo colombiano. Bañado con dulce de mora y maracuyá.

14.900

CUAJADA

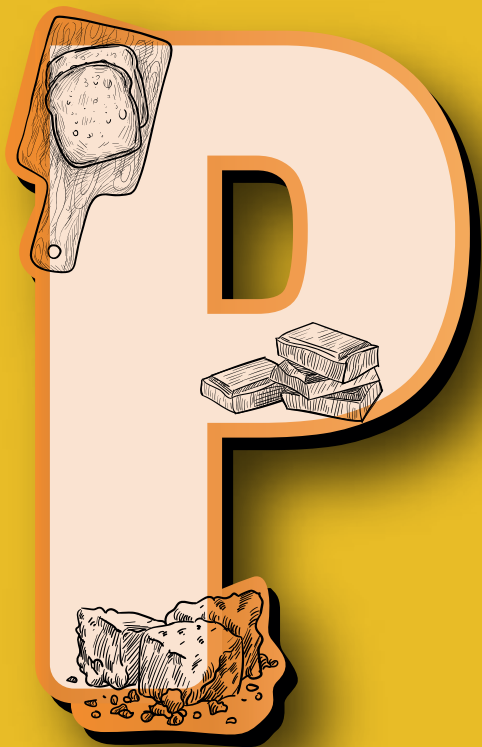
Cuajada típica de la región servida con papayuela y dulce de panela.

14.900

TORTA DE ALMOJABANA

Preparación típica de la región cundiboyacense con almojabana y queso. Servida con dulce mora.

14.900



POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE



ESPONJADO TRICOLOR

BEBIDAS CALIENTES

*Calienta el alma con el mejor
Café colombiano*

CAPUCCINO DE PANELA

Capuccino de panela. Haciendo un homenaje al famoso "tetero colombiano". preparado con dulce de panela, anís y canela.

5.100

CAPUCCINO

Bebida tradicional de café y espuma de leche.

4.600

EXPRESSO

Tipico café de trago corto.

4.300

CAFÉ AMERICANO

3.900

AROMÁTICA DE MORAS Y CANELA

4.900



BEBIDAS
CALIENTES



BEBIDAS FRÍAS

Refrescate

LIMONADA DE COCO CHIBCHOMBIA	9.200
LIMONADA DE HIERBABUENA	6.200
LIMONADA NATURAL	5.800
JUGO DE PULPA DE FRUTAS	6.200
JUGO DE PULPA DE FRUTAS CON LECHE	7.400
JUGO DE FRESA	6.250
JUGO DE FRESA CON LECHE	7.600
LULADA BEBIDA FINAL	9.800
GASEOSA	5.100
CERVEZA ARTESANAL	9.100
CLUB COLOMBIA ROJA Y DORADA	7.500
CORONA	9.500
COLA Y POLA	5.100



**BEBIDAS
FRÍAS**



COCTELES

MOJITO LULADA

Fusionamos dos mundos el mojito y la lulada colombiana. Envenenado con ron.

24.900

ARRECHÓN

Inspirado en la bebida típica de Guapi, aguardiente y limón mandarina hecho sour.

24.900

MIESTELA DE MORAS Y CANELA

Bebida tradicional Bogotana hecha coctel. Infusión de moras y aromáticas, aguardiente, canela y anís

24.900

MOJITO CLÁSICO

Limón, ron, hierba buena

24.900

MARGARITA

Coctel de tequila, limón y triple sec.

24.900

CANELAZO

Dulce de panela y aguardiente.

14.900

VINO DE LA CASA

Botella.

60.500

Copa.

14.900



COCTELES



ADICIONALES

Un antojito más!

PAPA SALADA	5.100
ARROZ BLANCO	5.100
PAPA CRIOLLA	5.600
ARROZ CON COCO	6.100
PORCIÓN DE PATACÓN	6.100
ENSALADA DE LA CASA	6.900



Así o más colombiano?

LA MACARENA
CARRERA 4A N°. 26D -90