

Menú

DE TEMPORADA

ENTRADAS ENTRÉES

SOPA DE POLLO Y VERDURAS

Ligera sopa a base de pollo en cubos

CHICKEN AND VEGETABLES SOUP

Light soup with vegetables and chicken

COP 13.000

MIXTO COLOMBIANO

Mini carimañola, mini arepa Boyacense, Mini empanada de carne y mini arepa de huevo

THIS IS COLOMBIA

Typical Colombian bites

COP 10.000

ENSALADA CESAR

Clásica preparación acompañada con un aderezo de la casa

Adiciones: Pollo **COP 5.000** Camarones **COP 6.000**

CESAR SALAD

Classic Cesar 's salad served with house dressing.

Additions: Chicken **COP 5.000** Shrimp **COP 6.000**

COP 13.000

ENSALADA 100

Pierna pernil deshuesada salteada con salsa soya, azúcar, sal, pimienta, lechugas troceadas, manzana verde en láminas, tomate cherry, ajonjolí y coronada con fideos de arroz.

SALAD 100

Debone chicken thighs sautéed with soy sauce, sugar, pepper and salt, lettuce, green apple slices, cherry tomatoes, sesame seeds, topped with rice noodles.

COP 17.000

CHAMPIÑONES A LA GRIEGA

Champiñones salteados en ajo, reducción de vino blanco y pomodoro gratinados con queso parmesano.

GREEK MUSHROOMS

Au gratin garlic sautéed mushrooms in a white wine and tomato reduction.

COP 15.000

CEVICHE AL ESTILO COLOMBIANO

Camarones y almejas, con jugo de limón y naranja, y un toque de brandy, cebolla, tomate y cilantro, salsa de tomate y chips de plátano verde.

COLOMBIAN STYLE CEVICHE

Shrimp and clam ceviche with a bit of brandy, lime and orange juice, onion, tomato, and coriander, ketchup and green plantain chips.

COP 21.000

Menú

DE TEMPORADA

SOPAS

SOUPS

CREMA DE ZANAHORIA Y MANZANA

Crema de zanahoria y manzana verde preparada en un fondo de pollo acompañada de queso brie apanado.

CARROT AND APPLE SOUP

Carrot and apple cream soup made with chicken broth and breaded brie cheese.

COP 18.000

AJIACO

Sopa típica colombiana elaborada con tres tipos de papa, mazorca, pollo en julianas y guasca. Acompañamiento: Aguacate, arroz, crema de leche y alcaparras.

Typical Colombian soup with three different types of potatoes, corn, julienne chicken and guasca. Served with avocado, heavy cream and capers.

COP 23.000

CARNES

MEAT

SOLOMO CHIMICHURRI

Jugoso corte de chatas a la parrilla sobre una cama de bastones de yuca crujiente y suero costeño, napado con un chimichurri de pimentó asado y zucchini parrillado.

Grilled beef sirloin, over a bed of crisp cassava fries and sour cream, topped with grilled bell pepper and zucchini chimichurri sauce.

COP 32.000

BABY BEEF AL ARRIERO

Corte de lomo a la parrilla acompañado de caraoatas en salsa criolla, mini arepitas típicas y maduritos de plátano.

MULETTER BABY BEEF

Grilled tenderloin served with black beans, in creole sauce, mini typical arepas and sweet plantain.

COP 38.000

SALTADO DE RES BOGOTANO

Lomo fino de res marinado con ajo, comino y sal gruesa, sellado a la parrilla con un salteado de papa richie, cascos de tomate, cebolla morada, maíz tierno y salsa pomodora.

BOGOTA SAUTÉED MEAT

Sear beef tenderloin marinated with garlic, cumin and thick salt, served with sautéed richie potatoes, tomatoes, purple onions, sweet corn, and pomodoro sauce.

COP 38.000



Menú

DE TEMPORADA

CARNES MEAT

CARTOCCIO DE LOMO

Lomo fino de res marinado con ajo y sal gruesa, sellado a la parrilla y terminado al horno, acompañado de Tagliatelli en salsa de queso azul, champiñones salteados y prosciutto.

TENDERLOIN CARTOCCIO

Sear and oven cooked beef tenderloin marinated with garlic and thick salt, served with blue cheese sauce tagliatelli, sautéed mushrooms and prosciutto.

COP 43.000

CHULETA DE CERDO CON PLÁTANO MADURO

Corte grueso sellado a la parrilla y terminado al horno acompañado de rollos de maduro rellenos de queso campesino y una fresca ensaladilla de la casa.

SWEET PLANTAIN PORK CHOP

Sear and oven cooked pork chops served with stuffed campesino cheese sweet plantain rolls and house salad.

COP 28.000

SALTADO DE CERDO AL ESTILO 100

Bondiola en bastones marinados con ajo, salsa de soya y pimienta, salteados con pimentones mixtos, ají dulce, cebolla blanca sobre una cama de papas a la francesa.

100 STYLE SAUTÉED PORK

Bondiola pork cut, marinated with garlic, soy sauce and pepper, sautéed with mixed bell peppers, sweet chili, onion, over a bed of french fries.

COP 25.000

AVES POULTRY

PIERNA PERNIL ALBARADA

Pierna pernil deshuesada marinada con ajo, sal y pimienta, rellena de jamón de cerdo ahumado y queso sabana, albardada con tocino, sobre un puré cremoso de papa y napado con salsa blanca de champiñones y reducción de vino blanco.

BACON WRAPPED CHICKEN TIGHTS

Debone chicken thighs marinated with garlic, salt and pepper, filled with smoked pork ham and savanna cheese, wrapped with bacon, over creamy mash potatoes, topped with mushrooms white sauce and a white wine reduction.

COP 23.000



Menú

DE TEMPORADA

PESCADOS

FISH

SALMÓN EN COSTRA DE FINAS HIERBAS

Salmón fresco encostrado con especias aromáticas y ajo en cama de risotto cremoso a base de aceitunas y reducción de vino blanco.

FINE HERBS CRUST SALMON

Fresh salmon crust with aromatic spices and garlic, over a creamy olive and white wine reduction risotto bed.

COP 40.000

SALMÓN EN CAMA DE ESPÁRRAGOS

Salmón fresco a la parrilla sobre un cremoso puré de papa, coronado con espárragos y mantequilla de naranja y tomillo.

SALMON ON AN ASPARAGUS BED

Fresh grilled salmon over a creamy mashed potato bed, topped with asparagus, orange butter and thyme.

COP 42.000

PASTAS Y ARROCES

Rice and Pasta

FARFALLE BOLOGNESE

Pasta corta con una salsa boloñesa artesanal elaborada con tomates frescos y finas hierbas.

Short pasta with an artisanal bolognese sauce made with fresh tomatoes and fine herbs.

COP 19.000

FUSILLI DE POLLO Y ESPINACA

Pasta corta en espiral salteada con cubos de pollo, tocineta ahumada, reducción de vino blanco, espinaca chifonada y salsa blanca.

SPINACH AND CHICKEN FUSILLI

Spiral short pasta sautéed with chicken cubes, smoked bacon, white wine reduction, chiffonade spinach, and white sauce.

COP 20.000

ARROZ CREMOSO CON FRUTOS DEL MAR

Mezcla cremosa de arroz con camarones, calamares y almejas salteados con brandy, ajíote y crema de leche creando.

SEAFOOD CREAMY RICE

Creamy rice made with a mixture of sautéed shrimp, squid and clams, sautéed with brandy, garlic and heavy cream.

COP 30.000



Menú

DE TEMPORADA

ESPECIALES SPECIALTIES

100 BURGER

180 gramos de res, chorizo, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y queso mozzarella.

Adicionales por COP 2.000 C/U

Champiñones, huevo, tocineta, guacamole.

180 gramos red meat chorizo, lettuce, tomatoes, caramelised onions and mozzarella cheese.

Additions **COP 2.000 EACH**

Mushrooms, egg, bacon, guacamole.

COP 18.000

BOGOTA SAUTÉED MEAT

Sear beef tenderloin marinated with garlic, cumin and thick salt, served with sautéed Richie potatoes, tomatoes and purple onions, sweet corn, and pomodoro sauce.

COP 20.000

CLUB SANDWICH

Pan tostado aderezado con mostaneza, pollo, tocineta, huevo frito, jamón, queso, lechuga, tomate.

Chicken, bacon, fried egg, ham, cheese, lettuce and tomatoes sandwich spread with mixture of mayonnaise and mustard.

COP 22.000

SALCHIPAPAS

French fries and sausages.

COP 15.000



Menú

DE TEMPORADA

POSTRES DESSERTS

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Delicioso y clásico soufflé de chocolate con helado de vainilla.

CHOCOLATE LAVA

Chocolate soufflé filled with hot chocolate sauce served with vanilla ice cream.

COP 13.000

PIE DE ALMENDRA Y AGRAZ

Tartaleta crujiente con un cremoso relleno de almendras y agraz.

BLUEBERRY AND ALMOND PIE

Blueberry and almond creamy Pie.

COP 13.000

