

Menu Carmen

Entradas

Bánh mí vietnamita de res \$23

sandwich de solomito marinado en sabores asiáticos, ensalada de cilantro, alioli de ajo rostizado, pan chiabata de la casa

BEEF Bánh Mí

vietnamese style beef filet sandwich, cilantro salad, roasted garlic aioli, house ciabata

Bánh mí de cerdo \$21

sandwich de chicharrón de 12 horas glaseado con tamarindo y azúcar de palma, ensalada de cilantro, vinagreta de maní y menta, bbq asiático, pan chiabata de la casa

PORK Bánh Mí

12 hour pork belly with a tamarind palm sugar glaze, cilantro salad, peanut mint viniagrette, asian bbq sauce, house ciabata

Bánh mí mixto \$22

un sandwich de cerdo, un sandwich de res

ensalada Carmen \$22

lechugas “baby” de Finca Vereda El Capiro, lardons de tocineta,

peras en tempura de champaña, mezcla de semillas & granos tostados, queso azul, vinagreta de jerez con puré de pera & ron

CARMEN’S SALAD

baby lettuces from El Capiro Farm, bacon lardons, champagne tempura

pears, mix of toasted seeds & grains, blue cheese, sherry vinaigrette with pear purée & rum

tacos coreanos \$30

lonjas de res marinandas y selladas a la plancha, tortillas de cilantro y maíz, “kimichi” picante (ensaladilla tibia encurtida) de repollo morado, cilantro, zanahoria, cogollo y pera

KOREAN TACOS

galbi marinated beef, corn & cilantro pancakes, spicy sambal, purple cabbage, carrot, asian pear & cilantro kimchi

sopa del día \$16

inspiración de mercado

SOUP OF THE DAY

market inspired

pulpo joven \$32

a la plancha, ñoquis parisian, pudín verde, salsa “ponzu” con

soya & cítricos, sal de chorizo

YOUNG OCTOPUS

a la plancha, parisian noquis, green pudding, brown butter ponzu,

chorizo salt

ensalada de cítricos \$19

mezcla de lechugas, palmitos salteados, ricotta hecho en casa

apanado & frito, gelatinas de cítricos, vinagreta de soya y limón,

almendras acarameladas

CITRUS SALAD

baby lettuces, caramelized hearts of palm, fried feta,

grapefruit gelée

tabla de quesos \$29

selección de tres quesos artesanales, puré de dátiles, miel de

oportó rubí, pan tostado

CHEESE PLATE

selection of 3 artisan cheeses, date purée, honey & ruby port

reduction, toast points

carpaccio de res \$24

marinado en sabores asiáticos, vinagreta de miso & mostaza

antigua, parmesano congelado, chips de yuca

BEEF CARPACCIO

asian marinaded sirloin, miso & whole grain mustard vinaigrette,

yuca chips

Platos Para Compartir

báhn mí para picar \$43

ocho mini sandwiches de cerdo, res, o mixtos

eight mini sanwiches to share of pork, beef or mixed

costillas BBQ \$37

cocinadas 8 horas en cerveza 3 Cordilleras Mestiza & doradas

a la plancha, papitas “carmen”, BBQ de la casa, ensaladilla de

repollo morado & manzana verde

BBQ PORK RIBS

cooked in 3 Cordilleras Mestiza for 8 hours, house BBQ sauce,

finished on the grill, carmen’s house chips, cabbage & apple slaw

Platos Fuertes

de bahía solano \$42

pesca del día, costra de polvo de plátano, risotto de

coco, limón asado, puré de uvas pasas con ron, salsa de uvas

verdes, hierbas frescas

FROM BAHIA SOLANO

fresh catch of the day breaded in plantain powder, risotto,

grilled lime, rum raisin purée, green grape sauce, fresh herbs

grenobloise \$42

pesca del día, costra de polvo de champiñones, crema de alcaparra

y limón amarillo, gratin de espinaca & papa, alcapparras fritas

GRENOBLOISE

fresh catch of the day crusted in crimini dust, lemon caper cream sauce,

spinach & potato gratin, brown butter powder, fried capers

langostinos \$46

cocinados a baja temperatura en cítricos, puré de frijol negro,

tomate verde frito, arroz cremoso de cilantro, tocineta

caramelizada, chimichurri de piña

FRESH PRAWNS

cooked sous-vide in citrus butter, black bean purée, fried green tomato,

creamy cilantro rice, candied house-cured bacon, pineapple chimichurri

pollo confitado \$39

confit de pollo con una salsa agridulce Coreana, espinaca &

champiñones salteados, arroz frito con piña asada, jus de

pollo rostizado

CHICKEN CONFIT

confit chicken glazed in Korean sweet & sour sauce, sautéed spinach &

mushrooms, pineapple fried rice, roasted chicken jus

cerdo dos veces \$44

solomito cocinado en leche y chicharrón de 12 horas glaseado

en tamarindo y azúcar de palma, puré de camote peruano, salsa

de cerdo especiada, habichuelinas al ajillo

PORK TWO WAYS

pork tenderloin cooked in milk & 12 hour belly glazed with

tamarind & palm sugar, sweet potato purée, spiced pork reduction,

garlic green beans

solomito de res \$42

“brioche” de papa con espuma de papa criolla gratinada,

espárragos, champiñones crimini asados, salsa bordelaise de

vino tinto

STEAK & POTATOES

dry aged beef tenderloin, potato brioche & espuma, asparagus,

roasted crimini mushrooms, sauce bordelaise

res royal \$49

solomito de brangus relleno con rabo de toro desmechado y

envuelto en braseola de miso, puré de papa criolla & coco,

gremolata de mandarina & coco, pudín de mandarina al

cardamomo

BEEF ROYAL

brangus filet stuffed with oxtail & wrapped in miso marinated

braseola, potato & cocnut puré, mandrin & coconut gremolata,

mandrin gel with cardamom

steak de lentejas \$34

una opción inspirada con ingredientes vegetarianos: verduras

salteadas, curry amarillo con leche de coco, ensalada “kimchi”

de la casa con repollo, zanahoria & sambal picante

VEGETARIAN PLATE

lentil steak, sautéed vegetables, yellow curry with coconut milk,

spicy house kimchi

degustación del chef \$98

un menú especial del chef de 5 tiempos incluyendo postre

CHEF’S TASTING

5 course chef’s tasting menu, includes dessert

degustación del chef con maridaje de vinos \$139

menú de 5 tiempos con maridaje de vinos

CHEF’S TASTING with WINE PAIRINGS

5 course chef’s tasting menu with wine pairings

Postres

Helado de Chocolate \$13

tierra de chocolate, salsa de almendras, almíbar de

vino tinto, gelatina de amaretto

CHOCOLATE ICE CREAM

chocolate soil, liquid marzipan red wine syrup, amaretto gelée

Fresas & Nata \$16

sopa fría de fresa, torta de “ángel”, helado de leche condensada, fresas,

chimichurri de fresas verdes encurtidas & albahaca, albahaca cristalizada

STRAWBERRIES & CREAM

cold strawberry soup, angel food cake, green strawberry chimichurri & basil,

condensed milk ice cream

Mani-Man \$14

helado de mantequilla de maní, torta de cocoa, ganache de

chocolate & whisky, galleta & migas de maní-man, burbujas

de whisky

PEANUTS & CHOCOLATE

homemade peanut butter ice cream, cocoa cake, chocolate whisky sauce,

peanut crumbs, whisky bubbles

Cinnamon Toast \$13

helado de pan tostado con canela, torta de crema agría

desmenuzada, sorbet de manzana verde, manzana deshidratada

CINNAMON TOAST

ice cream, sour cream cake crumble, green apple sorbet, apple leather

Helado de Cerveza \$11

tres cordilleras mestiza, galleta de avena, espuma de cereza,

caramelo de kiwi

BEER ICE CREAM

tres cordilleras amber, oatmeal cookie, cherry espuma, kiwi caramel

Maui \$16

torta “financier” de macadamia cubierta con ganache

de 70% cacao, nube de coco, helado de miel & lavanda

piña caramelizada en ron

MAUI

macadamia nut financier covered in 70% cacao ganache,

coconut cloud, rum caramelized pineapple, honey & lavender ice cream

Degustación de Helados \$21

degustación de cuatro de nuestros helados

*Nuestros platos son hechos con ingredientes de la mejor calidad. La

disponibilidad de los platos depende de la frescura y existencia de éstos

productos en el mercado. Hacemos todo lo posible por mantener cantidades

suficientes. *LOS PRECIOS ESTAN EN PRECIOS COLOMBIANOS *Le

rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta, teniendo en

cuenta su valoración. *LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA DEL 16%.