

# Desayuno

## CEREALES

### Granola natural

*Avena, coco, pasas, maní y nueces*

### Granola con frutos secos

*Granola natural con fresas, mango y uchuvas deshidratadas*

## PANES

### Banano, cereales o chocolate

*Servido con Mermelada Herbario y queso crema*

## HUEVOS

*Servidos con tostadas de pan artesanal*

### Criollos revueltos

*Huevos revueltos con cebolla y tomate*

### Omelette

*Huevos batidos cocinados al sartén de hierro*

### Omelette con vegetales asados a la parrilla

*Omelette con tomates, zucchini y champiñones*

### Omelette con setas

*Omelette con champiñón parís, portobello y crimini*

### Omelette de jamón y queso

*Omelette con jamón artesanal y queso holandés*

## OTROS

### Bollo de mazorca

*Servido con queso costeño y suero*

### Quiche Lorraine

*Panceta ahumada, cebolla y quesos*

### Tarta de pavo

*Queso filadelfia, tomates frescos y secos, rúgula y espárragos*

# Entradas

### Tabla de quesos

*Camambert, mozzarella con tomates secos y tomillo, y emmental*

### Boronía

*Berenjena y plátano asado a la parrilla con queso azul*

### Bollitos de mazorca con ropa vieja

*Envuelticos de maíz con res desmechada con sazón cubano*

### Buñuelitos de frijol cabeza negra con pato ahumado

*Tradicional frito caribeño relleno de pato ahumado*

### Alitas jamaicanas

*Alitas deshuesadas hechas a la plancha con la tradicional salsa Jerk*

### Tortilla de serrano

*Cubitos de tortilla de la casa con cortes de jamón serrano*

### Ceviche de camarones y mango biche

*Hilos de mango biche, tomate en limón y camarones*

### Camarones endiablados

*Camarón tigre salteado en salsa criolla y coco*

### Calamar crocante en salsa creole

*Cintas de calamar apanados con salsa tradicional de New Orleans*

# Tablas

*Las tablas vienen con patacones, chip de yuca, o crocantes de maíz*

### Pollo jamaicano

*Servido con puré de moros y couscous con tomate al limón, perejil y yerbabuena.*

### Muchacho a la naranja

*Servido con puré de moros y couscous con tomate al limón, perejil y yerbabuena.*

### Lomito de cerdo a la plancha

*Servido con puré de moros y couscous con tomate al limón, perejil y yerbabuena.*

### Pescado tempura

*Servido con aguacate rústico y couscous de tomate al limón, perejil y yerbabuena*

### Encebichado de mariscos

*Servido con aguacate rústico y couscous de tomate al limón, perejil y yerbabuena*

### Falafel de frijol de cabeza negra, garbanzos y moros y cristianos

*Servido con aguacate rústico y couscous de tomate al limón, perejil y yerbabuena*

*Salsas disponibles:*

*Suero virgen - ají de suero - agridulce Bonuar - salsa creole*

# Sopas

### Zanahoria con naranja y tocineta

*Crema con crocantes de tocineta*

### Calabacín a la yerbabuena

*Crema de pepino, zucchini y hojas de yerbabuena*

### Calderito de caraotas

*Caraotas con cerdo ahumado con tostones de plátano*

### Bisqué de mariscos

*Crema con trocitos de róbalo y camarones*

# Ensaladas

### Vegetales asados

*Berenjena, pimentón, zucchini y champiñones sobre lechugas*

### Ensalada de quesos reposados

*Mozarella reposado en tomates secos y tomillo. Queso costeño reposado en ají confitado. Peccorino reposado en cebollas y ajos. Crocantes de parmesano*

### Pollo ahumado

*Pechugas, crocantes de plátano, tomates secos y lechugas*

### Cangrejo y mango

*Cangrejo y mango biche con vinagreta de panela y limoncillo*



## Fuertes

### Gumbo de res

*Solomito con cebollitas ocañeras sobre arroz al estragón*

### Gumbo de camarones

*Camaroncitos en salsa criolla servidos sobre arroz con cilantro*

### Encocado de filete de róbalo

*Pescado cocinado en leche de coco con perejil, cilantro y poleo*

### Crocantes de pescado en salsa de chontaduro

*Filetes rebosados en panko con salsa de chontaduro*

### Pollo jerk con arroz atoyado

*Pechugas con pimientos y vegetales sobre arroz con chorizo*

### Costillas en salsa de guayaba

*Costillas a la parrilla en BBQ de guayaba*

### Chuleticas ahumadas

*Cortes de lomito ahumado artesanalmente con salsa de tamarindo y puré de ahuyama a la parrilla*

### Medallones de muchacho a la naranja

*Muchacho preparado en cocción lenta con jugo de naranja. Servido con puré de papa criolla*

### Lomito puyado con bollo de mazorca

*Corte grueso de solomito con salsa criolla y tamarindo.*

### Solomito con bernesa de maracuyá

*Corte sterling de solomito con salsa bernesa de maracurá y papas rústicas con pesto de perejil*

### Langostinos crocantes

*Langostinos rebosados con salsa de mango biche y couscous de cebada*

### Langostinos creole

*Langostinos a la plancha con salsa a base de tomate, cebolla, apio y pimientos*

## Tartas

### Vegetales a la parrilla

*Berenjena, pimentón, zucchini y cebollas caramelizadas*

### Quiche Lorraine

*Panceta ahumada, cebolla y quesos*

### Tarta fresca de pavo ahumado

*Queso Filadelfia, tomates frescos y secos, rúgula y espárragos*

### Tarta del día

*Pregunte al mesero*

*Las tartas son acompañadas con ensalada verde de la casa*



## Postres

### Mousse de guanábana

*Mousse con base de genovesa. Acompañado con praliné de nueces*

### Key lime pie Bonuar

*Crocante de galletas cucas con crema de limón y merengue italiano. Servido con helado de vainilla*

### Pie de caballito de papaya

*Tradicional pie con mezcla de papaya verde y jengibre. Servido con helado de vainilla*

### Tarta de chocolate

*Con crocante de caramelo, fresas, moras, agrás y un toque de pimienta rosada*

### Crème brûlée de maracuyá

*Tradicional postre francés con crocante de caramelo y crema con acento de maracuyá*

### Postre del día

*Pregunte al mesero que alternativa tenemos el día de hoy*

## Té e Infusiones

### Té clásico

*Earl grey (té negro aromatizado con bergamota)*

### Té verde

*Cesta verde (manzana, cáscara de naranja, flor de Jamaica y fresas)*

### Infusiones de frutas

*Cesta de frutas (Manzana, cáscara de naranja, flor de Jamaica, fresas)*

### Frutos del bosque

*(Fresas, moras, agrás, flor de Jamaica)*

### Fuego de chimenea

*(Manzana, cáscara de naranja, canela)*

### Magia de rosas

*(Manzana, cáscara de naranja, mango y pétalos de flor)*

### Melocotón manzana

*(Cáscara de naranja, flor de Jamaica)*

### Sangre de dragón

*(Agrás, fresa, mora, flor de Jamaica, manzana)*

## Café

### Americano

### Espresso

### Café late

### Capuccino sin licor

### Capuccino con licor

*Bailey's, amaretto, brandy o whisky*

### Carajillo

### Vienés

*Espresso doble con crema chantillí*

### Irlandés

*Whisky, crema chantillí*

### Café frío Bonuar

*Con helado, chocolate, almendras y nueces*



# Bebidas

Jugos  
Gaseosa  
Té helado  
Cerveza nacional  
Cerveza Club Colombia  
Cerveza Peroni  
3 Cordilleras  
Cerveza Apóstol Märzen  
Cerveza Apóstol Dubbel  
Cerveza sin licor

## COCTELES

Mojito  
Mojito Zacapa 15 años  
Caipirinha (cachaça)  
Caipiroska (vodka)  
Caipirinha Frutos del bosque  
Campiroska  
Pisco Sour  
Margarita  
Margarita Don Julio Añejo

## POUSSE-CAFÉS

Bailey's  
Dubonnet  
Sambuca  
Cointreau  
Jerez  
Grand Marnier  
Amaretto Disaronno  
Campari  
Porto  
Drambuie

## MARTINIS

Cosmopolitan  
Lychee Vodka Martini  
Apple Martini  
Peppar Vodka Martini  
Ciroc Vodka Martini  
Grey Goose Vodka Martini  
Gordon's Dry Martini  
Tanqueray Dry Martini  
Bombay Dry Martini  
Tanqueray Ten Dry Martini  
Caipirinha de Cranberry (sin licor)  
San Patricio (sin licor)

# Licores

trago / media / botella

Aguardiente  
Ron Medellín 3 años  
Ron Medellín 8 años  
Ron Medellín 12 años  
Ron Havana Club 7 años  
Ron Zacapa 15 años  
Ron Zacapa XO  
Brandy Napoleón  
Tequila José Cuervo Tradicional  
Tequila Herradura Reposado  
Tequila Don Julio Añejo  
Ginebra Beefeater  
Ginebra Gordon's  
Ginebra Tanqueray  
Ginebra Bombay  
Ginebra Tanqueray Ten  
Vodka Wyborowa  
Vodka Absolut  
Vodka Wyborowa Exquisite  
Vodka Absolut Level  
Vodka Ciroc  
Vodka Belvedere  
Vodka Grey Goose  
Cognac Hennessy V.S.O.P.  
Cognac Remy Martin V.S.O.P.

## WHISKY

Jack Daniel's Bourbon  
Chivas Regal 12 años  
JW Black Label 12 años  
Buchanan's 12 años  
Old Parr 12 años  
Chivas Regal 18 años  
Glenfiddich Single Malt 12 años  
JW Green Label Pure Malt 15 años  
Buchanan's 18 años  
JW Gold Label 18 años

**\*ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.  
En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165\*