

ENTRADAS

ZEPPELIN DE MADUROS

Croquetas de plátano maduro con un spread de quesos maduros. § *Maridaje recomendado:* Chardonnay.

TERRINE DE SETAS

Terrine con portobello, crimini y champiñón paris. Elaborada con la clásica receta de terrine de campiña francesa. Servida con grisinis de tomillo.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc, Pinot noir.

TERRINE DE CAMPAGNE

Preparación tradicional francesa de pollo, pavo y pato. Servido con pan de la casa.

§ *Maridaje recomendado:* Pinot noir, Merlot.

BOLITAS DE RISOTTO DE HIERBAS CON QUESO BRIE

Croquetas de risotto con albahaca y espinaca con corazón cremoso de brie.

§ *Maridaje recomendado:* Chardonnay.

TABLA DE QUESOS

Cortes de queso brie, camambert, mozzarella y queso de la casa. § *Maridaje recomendado:* Chardonnay.

CRIOLLAS BRAVAS CON SERRANO

Papitas criollas confitadas servidas con la preparación tradicional española a base de tomate, paprika, cebolla y cortes de jamón serrano.

§ *Maridaje recomendado:* Tempranillo.

BOLLITOS DE MAZORCA CON PATO AHUMADO

Cortes de bollo de mazorca servidos con pato ahumado y ají de suero costeño. § *Maridaje recomendado:* Malbec.

SALMÓN SERRANO

Gravlax de salmón prensados con sal y especias. Servido con una raita de zucchini.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc o Viura.

SEVICHE DE MERO

Seviche a la manera peruana con mango biche: mero marinado en jugo de limón, cebolla y cilantro.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc.

CAMARÓN PACÍFICO

Camarones con chontaduro, leche de coco y cilantro cimarrón. § *Maridaje recomendado:* Chardonnay, Verdejo.

MEDITERRÁNEO DE MARISCOS

Pulpo, calamar, mejillón y camarón. Servidos con vegetales asados, rúgula y nueces crocantes.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc.

SOPAS

MOTE DE QUESO

Crema de ñame con suero, cubitos de queso costeño frito y cilantro.

CREMA DE TOMATE INDIA

Tomates frescos, leche de coco y especias de la India.

SOPA MARINA

Bouillabaisse. Sopa tradicional de Marsella al estilo Herbario.

1

{precios incluyen IVA}

ENSALADAS

2

ENSALADA DE QUESOS

Lechugas verdes, moradas y rúgula con quesos de cabra, pecorino, mozzarella y azul. Con frutas, tomates secos y vinagreta de ochuvas.

§ *Maridaje recomendado:* Menadé sauvignon blanc o Rosados.

ENSALADA DE TABULE DE CEBADA CON POLLO Y PIÑONES

Cebada, tomate, perejil y yerbabuena en aceite de oliva, cortes de pechuga y piñones tostados.

§ *Maridaje recomendado:* Pinot noir, Merlot.

ENSALADA GRAVLAX

Salmón y róbalo prensado en sal y poleo sobre lechugas verdes y rúgula. Servido con una crema de mascarpone a las tres pimientos.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc o rosados.

ENSALADA MARINERA

Calamar pote, camarón, pulpo, mejillones y langostinos con variedad de lechugas.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc o Muga Malvasía.

VEGGIE

ENCOSTRADO VEGETARIANO

Sterling de leguminosas con semillas, nueces y pimienta negra, blanca y rosada. Acompañado con puré de papa y salsa de estragón.

§ *Maridaje recomendado:* Carmenère.

LOMO VEGGIE AL MALBEC

Mezcla de lenteja y garbanzo, rellena con setas y crujientes de soya.

§ *Maridaje recomendado:* Malbec.

SALTADO DE TOFU

Tofu, vegetales saltados al wok, papa criolla y jengibre. Salsa de frijoles negros.

§ *Maridaje recomendado:* Merlot.

TIMBAL DE ORIENTE

Nuguets de garbanzos y soya en leche de coco, espina-cas y macadamias caramelizadas.

§ *Maridaje recomendado:* Chardonnay.

RISOTTO MEDITERRÁNEO

Risotto con tomates secos, espárragos verdes, setas y zucchini.

§ *Maridaje recomendado:* Badiola (Italia).

PLATOS FUERTES **3**



MERO EN HOJAS DE VIJAO

Filete al vapor con limonaria, arroz verde y crujientes de plátano. Salsa a base de leche de coco.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc, rosados.

ESPIRAL DE RÓBALO

Filete cocido al vacío con vegetales en base de tomates deshidratados. Acompañado con puré de ahuyama al horno.

§ *Maridaje recomendado:* Chardonnay.

POLLO PIPIÁN

Pechuga de pollo con tradicional salsa caucana de maní. Acompañado con papas pastusas.

§ *Maridaje recomendado:* Merlot.

MILHOJA DE CERDO

Lajas de carne de cerdo, con capas de jamones y chorizos artesanales hechos en cocción lenta. Servidos con salsa de frutos rojos con acento de oriente.

§ *Maridaje recomendado:* Tempranillo, Capitel San Rocco.

CERDO RETOÑO

Lomito de cerdo con espárragos, palmitos en tomillo. Acompañado con arroz cremoso de setas.

§ *Maridaje recomendado:* Merlot.

LOMO DE RES EN TAMARINDO

Corte grueso de solomito en salsa caribeña de tamarindo. Acompañada con papa criolla con puré de alverja.

§ *Maridaje recomendado:* Merlot, Capitel San Rocco (Portugal).

SOLOMITO ENCOSTRADODO

Corte sterling de solomito con semillas, nueces y pimienta negra, blanca y rosada. Acompañado con puré de papa y salsa de estragón.

§ *Maridaje recomendado:* Cabernet sauvignon, Syrah, Tempranillo.

LOMITO CON MALBEC Y QUESO AZUL

Corte grueso de solomito sobre confitura de cebollas ocañeras al malbec, mantequilla de queso azul y perejil.

§ *Maridaje recomendado:* Cabernet sauvignon, Malbec, Tempranillo.

SALTADO DE LOMITO Y VEGETALES

Puntas de lomito con papa criolla, zucchini, cebolla, pimentón y espinaca en salsa de leche de coco.

§ *Maridaje recomendado:* Merlot.

POSTA NEGRA

Posta hecha en una cocción lenta con panela y café. Acompañada con puré de papa criolla, bollo de mazorca y cilantro.

§ *Maridaje recomendado:* Cabernet sauvignon, Syrah, Capitel San Rocco.

SALMÓN AL LULO

Salmón fresco a la parrilla con un coulis de lulo, misso y yerbabuena. Acompañado con marranitas vallunas.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc o Viura.

LANGOSTINOS

EN REDUCCIÓN DE GUANDOLO

Langostinos salteados al wok, bañados en limón, panela y hojas de limoncillo.

§ *Maridaje recomendado:* Sauvignon blanc.

LANGOSTINOS CROCANTES

CON SALSA DE CHONTADURO

Langostinos apanados con panco y salsa de sabores del pacífico. § *Maridaje recomendado:* Chardonnay.

RISOTTO DE CALAMAR

Calamares salteados al wok sobre un arroz negro en tinta de sepia. § *Maridaje recomendado:* Chardonnay.

RISOTTO DIAVOLO

Arroz arbóreo con cortes de peperoni picante y salami.

§ *Maridaje recomendado:* Poggio alla badiola.

POSTRES

RICOTTA DE SAN PEDRO CON FRUTOS ROJOS CALADOS EN COINTREAU

Mezcla de ricotta y quesito con crujiente de caramelo. Bañado con salsa caliente de fresa, mora y agrás.

§ *Maridaje recomendado:* Palacio de Menade (España).

TRICICLO DE LULO

Crema fría de lulo con crocantes de pasta filo y nueces. Postre sin azúcar.

§ *Maridaje recomendado:* Palacio de Menade (España).

ORANGETTE

Naranjas deshidratadas al sol con chocolate caliente y helado de vainilla.

§ *Maridaje recomendado:* Porto.

CRÈME BRÛLÉE DE UCHUVA

Postre francés con crocante de caramelo, uchuvas caladas y un toque de pimienta rosada.

§ *Maridaje recomendado:* Late harvest.

FRANGELICO

Merengue de pistacho con rayadura de turrón y un golpe de Frangelico.

§ *Maridaje recomendado:* Porto.

POSTRE DEL DÍA

Pregunte al mesero que alternativa tenemos el día de hoy.

4



TÉ y CAFÉS

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, agras, 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** (agras, fresa, mora, flor de Jamaica, manzana).

CAFÉ AMERICANO

CAFÉ ESPRESSO

CAFÉ MACHIATTO

CAFÉ LATE

CAPUCCINO SIN LICOR

CAPUCCINO CON LICOR

Bailey's, amaretto, brandy o whisky.

CARAJILLO

VIENÉS

IRLANDÉS

Whisky, crema chantillí.

BEBIDAS



COCTELES

MOJITO
MOJITO ZACAPA 15
CAIPIRINHA (Cachaça)
CAIPIRINHA (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
BELVEDERE VODKA MARTINI
GORDON'S DRY MARTINI
TANQUERAY DRY MARTINI
BOMBAY DRY MARTINI
TANQUERAY TEN DRY MARTINI
CAIPIRINHA DE CRANEBERRY (sin licor)
SAN PATRICIO (sin licor)

5

GASEOSA
JUGOS
TÉ HELADO
CERVEZA NACIONAL
CERVEZA CLUB COLOMBIA
CERVEZA PERONI
CERVEZA APÓSTOL
CERVEZA SIN LICOR

LICORES

6

trago

media

botella

AGUARDIENTE

RON MEDELLIN 3 AÑOS
RON MEDELLIN 8 AÑOS
RON MEDELLIN 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 GORDON'S
GINEBRA BOMBAY
GINEBRA TANQUERAY TEN

VODKA ABSOLUT
VODKA CIROC
VODKA GREY GOOSE
VODKA BELVEDERE

COGNAC HENNESSY V.S.O.P.

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
OLD PARR 15 AÑOS
JW GREEN LABEL PURE MALT 15 AÑOS
BUCHANAN'S 18 AÑOS
JW GOLD LABEL 18 AÑOS
BUCHANAN'S RED SEAL 24 AÑOS
JW BLUE LABEL

{precios incluyen IVA}

