

# Menú

# PACHAMAMA

Restaurante Bar Tapas



## ADVERTENCIA

En este establecimiento se trabaja con estos productos



# Mientras tanto

## Appetizers

**CHICHARRÓN EN SALSA BBQ \$25.000**

### DE GUAYABA

Bastones de polenta crujiente al queso parmesano, suero costeño, aceite de cilantro

#### **Pork belly in guava BBQ sauce**

Crispy polenta sticks with Parmesan cheese, coastal whey, and cilantro oil.

**DUO DE CEVICHE \$30.000**

Pescado, camarones, aguacate-mango, leche de coco, aceite de cilantro, maíz tostado

### **Ceviche duo**

Fish, shrimp, avocado-mango, coconut milk, cilantro oil, toasted corn.

**QUESO BRIE AL HORNO CON \$27.000**

### MIEL Y FRUTOS SECOS

*Baked Brie Cheese With Honey And Dried Fruit*

**CARPACCIO DE PESCADO EXÓTICO \$20.000**

Pescado según temporada, con pesto de cilantro, vinagreta de maracuyá, pistacho y leche de coco.

### **Exotic Fish Carpaccio**

*Fish depending on the season, with coriander pesto, passion fruit vinaigrette, pistachio and coconut milk.*

**CROQUETAS DE QUESO FRITO \$20.000**

Queso crema y cheddar, jalapeño, dip criollo de tomate y pimentón y salsa ranch

### **Fried Cheese Croquettes.**

*Cream cheese and cheddar, jalapeño, creole dip with tomato and bell pepper, and ranch sauce..*

**COMBINADO DE MARISCOS \$35.000**

Ceviche de pescado coco-mango, calamar frito con salsa de yogurt al limón y mejillones a la marinera.

### **Seafood Combined**

*Fish ceviche coconut-mango, squid fried with yogurt sauce on lemon and mussels with marinara sauce.*

**CARPACCIO DE PULPO \$25.000**

Vinagreta acidulada, hummus, tomates secos, tuile de parmesano.

### **Octopus Carpaccio**

*With vinagrette acidulated, hummus, dried tomatoes, parmesan's tuile.*

**CROQUETA DE CANGREJO \$23.000**

Croquetas de cangrejo, sobre una cama de crema de maíz y leche de coco.

### **Crab Croquettes**

*Crab croquettes on a bed of corn cream and coconut milk.*

**LANGOSTINOS PRIMAVERA \$23.000**

Langostinos marinados con bergamota y jengibre en rollo de primavera, alioli de pimentón rostizado y chips de chorizo español.

### **Prawns In A Spring Roll**

*Marinated prawns with bergamot and ginger in a spring roll, roasted paprika aioli, and Spanish chorizo chips.*

# Platos Fuertes

## Main Dishes

### LOMO FINO (Elije tu Salsa) \$50.000

250gr de lomo fino en salsa de queso azul o tres pimientas, acompañado de arvejas a la francesa y gratín de papas dauphinois

#### **Beef Tenderloin (Choose Your Sauce)**

250g of beef tenderloin in blue cheese or three peppercorn sauce, served with French-style peas and Dauphinois potato gratin.

### PICADA ARROGANTE (X 2 PERSONAS) \$90.000

Picaña con chimichurri, Chorizo ahumado artesanal, Kefta con tzatziki, Alitas de pollo limón/miel y pimienta, chicharrón salsa bbq de guayaba, Bastón de polenta al parmesano, Papas criolla al horno, Salsa chimichurri y Salsa bbq de guayaba

#### **Picada arrogante**

Picanha with chimichurri, artisanal smoked chorizo, kefta with tzatziki, lemon/honey and pepper chicken wings, pork cracklings with guava BBQ sauce, parmesan polenta sticks, roasted creole potatoes, chimichurri sauce, and guava BBQ sauce.

### LANGOSTA AL ESTILO DEL CHEF \$\*\*\*\*\*

#### **Lobster Chef's Style**

Según Disponibilidad / According to Availability

### COSTILLA DEL CHEF \$42.000

Costilla de cerdo ahumada a la cerveza, miel y jengibre.

#### **Chef's Rib**

Smoked Pork ribs to the black beer, honey, and ginger.

### MARISCOS GRATINADOS DEL CHEF \$50.000

Pulpo, pescado, mejillones, calamar, y langostinos gratinados con queso parmesano

#### **Chef's Special Seafood Gratin**

Octopus, fish, mussels, squid, and prawns gratinéed with parmesan cheese.

### EL GALLINERO \$44.000

Contramuslo de pollo horneado, con champiñones del bosque, nido de huevo de codorniz, crema de maíz, fondue de puerro, cremita de cebolla carameliza y pluma de parmesano.

#### **The Henhouse**

Oven-baked chicken thigh, with forest mushrooms, corn cream, quail egg nest, leek fondue, caramelized onion cream, and Parmesan feather.

### PLANCHA DEL MAR FLAMBEADO AL PASTIS \$125.000 (X 2 PERSONAS)

Langosta baby, langostinos, pescado, pulpo, calamar, mejillones y almejas, con salsa alioli, arroz de coco y chips de plátano.

#### **Seafood Griddle Flambéed With Pastis**

Baby lobster, prawns, fish, octopus, squid, mussels, and clams, with aioli sauce, coconut rice, and plantain chips.

### PESCA DEL DÍA, FONDUE DE PUERRO \$\*\*\*\*\* Y ESPINACA EN SALSA DE LANGOSTINO.

#### **Catch Of The Day Leek Fondue And Spinach In Shrimp Sauce**

Según Disponibilidad / According to Availability

### PESCA DEL DÍA, LECHE DE COCO Y CURRY \$\*\*\*\*\*

#### **Fishing Of The Day Coconut Milk And Curry**

Según Disponibilidad / According to Availability

### PESCA DEL DIA \$\*\*\*\*\*

Dip de pimentón Amarillo ahumado, espuma de coco y jengibre, arancini de arroz de coco y aceite verde de hierbas fresca.

Según Disponibilidad / According to Availability

#### **Fishing Of The Day**

Smoked yellow bell pepper dip, coconut and ginger foam, coconut rice arancini, and green herb oil.

Arroz de coco y patacones o  
Gratin de papas y crumble de verduras

Coconut rice and plantains or  
Potato gratin and vegetable crumble

# Hamburguesas y Kebab

Burgers and Kebab

## PACHABURGER

180gr de pura carne de res con queso, tocineta y queso azul.

### **Pachaburger**

200gr of pure beef with cheese, bacon and blue cheese.

## RANCH BURGER

\$ 30.000

180gr de carne de res, queso sharp cheddar, cebolla en tempura, tocineta y salsa ranchera de la casa.

### **Ranch Burger**

180gr of beef, sharp cheddar cheese, onion in tempura, bacon, homemade ranch sauce.

## BURGETARIO

\$ 26.000

Pan focaccia de espinaca, queso feta, berenjena y zucchini asado, cebolla confitada, queso feta, reducción de balsámico y salsa de tomate y albahaca.

### **Burgetarian**

Spinach focaccia bread, feta cheese, eggplant and roasted zucchini, confited onion, feta cheese, balsamic reduction and tomato and basil

## BURGER POLLO AL CURRY

\$ 28.000

Pollo apanado con corn flakes, salsa curry - yogurt, queso chedar, cebolla asada, tomate y lechuga.

### **Chicken Curry Burger**

Breaded chicken with corn flakes, curry sauce -yogurt, cheddar cheese, roasted onion, tomato, and lettuce.

## SMOKEY BURGER: (AHUMADO) \$ 30.000

Pan artesanal de carbon vegetal, doble carne de 100 gr, Queso gouda ahumado, mermelada de tocineta, Salsa chipotle Tomate y cebolla

### **Smokey Burger: (smoked)**

Artisanal charcoal bread, Double meat of 100 gr, Smoked gouda cheese, Bacon jam, Chipotle tomato sauce and red onion.

## BURGER MONTAÑES

\$ 30.000

180gr de carne de res, queso emmental, jamón serrano ahumado, cebolla asada, mayonesa rustica y huevo frito.

### **Burger Montañes**

200gr of beef, emmental cheese, smoked ham serrano, toasted Onion, rustic mayonnaise and egg fried

## KEBAB

\$ 28.000

Pollo marinado con especias, pan pita, salsa tarator, guacamole, lechuga, tomate y cebolla.

### **Kebab**

Spiced marinated chicken , pita bread, tarator sauce, guacamole, lettuce, onion and tomato.

Todas nuestras hamburguesas vienen con papas fritas caseras

All burgers are accompanied with homemade french fries

# Ensaladas

Salads

## ENSALADA DE QUESO DE CABRA \$ 27.000

### **EN BRICK CON MIEL**

queso de cabra en brick con miel, jamón serrano, avellana, manzana caramelizada, vinagreta miel mostaza y tomate cherry

### **Goat Cheese Salad in brick with honey**

brick goat cheese with honey, serrano ham, hazelnut, caramelized apple, honey mustard vinaigrette and cherry tomatoes.

## ENSALADA CESAR DE LA CASA \$ 30.000

Mis de lechuga, pollo apanado, salsa cesar, croutones, huevo duro, aguacate grano padano

### **Goat Cheese Salad in brick with honey**

brick goat cheese with honey, serrano ham, hazelnut, caramelized apple, honey mustard vinaigrette and cherry tomatoes.

# Postres y Pasteleria

Desserts and Pastries

## PIE DE LIMÓN MERENGUE

Lemon  
Meringue Pie  
\$ 15.000

## PIE DE MARACUYÁ MERENGUE

Passion Fruit  
Meringue Pie  
\$ 15.000

## TORTA DE MANZANA Y CREMA DE ALMENDRA

Apple cake  
with almond cream  
\$ 15.000

## TIRAMISÚ

Tiramisu  
\$ 15.000

## TRES LECHES DE CAFÉ

Coffee tres  
leches cake  
\$ 15.000

**ENCUENTRA LOS POSTRES DEL DÍA EN LA VITRINA**

*Look at the desserts of the day at the counter*

# Adicionales

Additional

**SALSA DE TRES PIMIENTAS**  
*Three Pepper Sauce*

\$ 6.000

**PAN FOCACCIA**  
*Focaccia Bread*

\$ 5.000

**SALSA QUESO AZUL**  
*Three Pepper Sauce*

\$ 6.000

**PORCIÓN DE PAPAS CASERAS**  
*Homemade French Fries*

\$ 6.000

# Menu Colombiano

## Tapas & Appetizers

**ARROZ DE CAMARÓN** \$40.000

*Shrimp Rice*

**CAZUELA DE MARISCOS** \$50.000

Leche de coco, caldo de langostinos, langostino, calamar, pescado, mejillones y verduras

***Seafood Cazuela***

*Coconut milk, prawn broth, prawn, squid, fish, mussels and vegetables.*

**CAZUELA DE LANGOSTA BABY** \$65.000

Langosta baby, pescado, mejillones y lanogostinos.

***Baby lobster Cazuela***

*Baby lobster, fish, squid, mussels, and prawn shrimp*

**PESCADO FRITO** \$\*\*\*\*\*

Pargo, Róbalo, Mojarra o Cojinoa.

***Fried Fish***

*Pargo, Róbalo, Mojarra o Cojinoa.*



## ENTRADAS

### CARPACCIO DE RES

Fina loncha de carne marinada, rugula, alcaparras, viruta de parmesano.  
Thin slice of marinated beef, arugula, capers, parmesan shavings.

\$21.000

### BRUSCHETTA DE QUESO FETA

Con tomates cherrys confitados y pesto de albahaca.  
Bruschetta with feta cheese, candied cherry tomatoes and pesto.

\$20.000

### VITELLO TONNATO

Loncha de carne vacuna con mayonesa de atún y alcaparras  
Slice of beef with tuna mayonnaise and capers.

\$22.000

### BURRATA CON VINAGRETA DE FRAMBUESAS,

tomates cherrys confitados, rugula y pesto.  
Burrata with raspberry vinaigrette, confit cherry tomatoes, arugula, and pesto.

\$30.000

## PASTA

### Veggie

Ricotta, champiñones frescos, pesto, parmesano, tomate cherry y semilla de calabaza.

Veggie pasta with ricotta cheese, fresh mushroom pesto, parmesan, cherry tomato and pumpkin seed.

\$26.000

### Albóndigas de la casa gratinada

Tan Bello homemade meatballs au gratin

\$30.000

### Pasta carbonara tradicional

Traditional carbonara pasta

\$28.000

### Pasta crema auyama y parmesano con tocineta crocante

Pumpkin cream and bacon pasta

\$30.000

### Espiral de ravioli con ricotta,

queso de cabra, nuez de nogal y salsa de ahuyama.

Ravioli spiral with feta and goat cheese, walnut, and pumpkin sauce.

\$38.000

### Ravioli de espinaca, ricotta, salsa de nuez de pecan

Ricotta and spinach ravioli with pecan nut sauce.

\$35.000

### Ravioli de pollo horneado y salsa de queso azul

Baked chicken ravioli with blue cheese sauce.

\$35.000

### Lasagna de Bolognese

Bolognese lasagne.

\$28.000

### Gnocchi a la crema de parmesano y champiñones del bosque

Gnocchi with parmesan cream and wild mushrooms.

\$30.000

### Milanesa Napolitana

Napolitan-style milanese.

\$35.000

# PIZZA

## Margarita

(Base tomate/Tomato base)  
Tomate, albahaca, queso mozzarella.  
Tomato, basil, mozzarella cheese.

**\$30.000**

## La Jardinera

(Base tomate/Tomato base)  
Pimentón marinado, zucchini asado, berenjena  
asada, rugula, mozzarella y albahaca.  
Marinated red pepper, roasted zucchini and eggplant,  
rugula, mozzarella cheese and basil.

**\$33.000**

## La Reina

(Base tomate/Tomato base)  
Jamón, queso mozzarella, champiñones y aceitunas  
negras.  
Smoked bondiola ham, mozzarella cheese, mushrooms,  
black olives.

**\$37.000**

## La Española

(Base tomate/Tomato base)  
Mozzarella, chorizo español, pimiento rojo marinado,  
aceitunas negras  
Mozzarella cheese, Spanish chorizo, marinated red  
pepper, black olives.

**\$37.000**

## La Griega

(Base tomate/Tomato base)  
Queso mozzarella, espinaca, queso feta, aceitunas y  
tomates secos.  
Mozzarella cheese, spinach, feta cheese, olives and  
dried tomatoes

**\$37.000**

## La India

(Base crema/Cream base)  
Pollo, curry, cebolla, mozzarella y piña.  
Chicken, curry, onion, mozzarella and pineapple.

**\$37.000**

## Pachapizza

(Base tomate/Tomato base)  
Chorizo artesanal ahumado, champiñones frescos,  
mozzarella, pesto.  
Handmade smoked chorizo, fresh mushrooms, mozza-  
rella, pesto.

**\$38.000**

## De Albondigas

(Base tomate/Tomato base)  
Albondigas de la casa, mozzarella, parmesano y pesto  
Tan Bello homemade meatballs, mozzarella, parmesan, pesto

**\$38.000**

**CLUB SÁNDWICH DE POLLO** Pan tajado artesanal, mayonesa casera, huevo duro, pollo horneado, aguacate, tocineta, lechuga, tomate.

**\$25.000**

**CHICKEN CLUB SÁNDWICH**, artisanal sliced bread, homemade mayonnaise, boiled egg, baked chicken, avocado, bacon, lettuce, tomato.

**\$25.000**

**PAN FOCACCIA** Jamón serrano, rugula, mozzarella fresca, albahaca, pimienta negra, aceite de oliva.

**FOCACCI BREAD** Focaccia Bread, Serrano Ham, rugula, fresh mozzarella, basil, black pepper and olive oil.

**\$25.000**

**PANINI DE VITELLO TONNATO**, Loncha de carne vacuna con mayonesa de atún y alcacarras, pimentón marinado, aceitunas.

**\$25.000**

**PANINI VITELLO TONNATO**, Slice of beef with tuna mayonnaise and capers, marinated red pepper, olives

**\$25.000**

**Los Paninis vienen acompañado con Chips de Papas o Ensalada Mixta**

Elije una opción

**\$40.000**

## La Tan Bello

(Base crema/Cream base)  
Queso mozzarella, queso brie, jamón serrano  
Mozzarella and brie cheese, serrano ham

**\$38.000**

## La 4 Quesos

(Base tomate/Tomato base)  
Queso mozzarella, de cabra, azul y queso emmental.  
Mozzarella cheese, goat cheese, emmental cheese,  
blue cheese.

**\$40.000**

## Carne Curada

(Base tomate/Tomato base)  
Jamon serrano ahumado, salami, tocineta, queso  
mozzarella.  
Smoked serrano ham, salami, bacon, mozzarella  
cheese.

**\$48.000**

## La Apetitosa

(Base tomate/Tomato base)  
Mozzarella, jamón serrano, queso parmesano, rúcula,  
albahaca, reducción de balsámico, burrata.  
Mozzarella cheese, serrano ham, parmesano cheese,  
arugula, basil, balsamic reduction, burrata cheese.

**\$35.000**

## Peperoni

(Base tomate/Tomato base)  
Queso mozzarella, peperoni  
Mozzarella cheese, pepperoni

**\$37.000**

## La Cabramiel

(Base crema/Cream base)  
Mozzarella, queso de cabra, nuez de pecan y miel.  
Mozzarella cheese, goat cheese, pecan nut and honey.

**\$50.000**

## Pizza Frutta di Mar

(Base tomate/Tomato base)  
Mozzarella, mejillones, langostinos, calamar.  
Mozzarella, mussels, shrimp and squid.

**\$38.000**

## La Campesina

(Base crema/Cream base)  
Tocineta ahumada, mozzarella, queso gruyer, crema  
de leche, huevo y oregano.  
Smoked bacon, mozzarella and gruyer cheese, milk  
cream, egg and oregano.

**\$36.000**

## Hawaiana

(Base tomate/Tomato base)  
Mozzarella, Jamón, piña confitada.  
Artisanal ham, mozzarella cheese, candied pineapple.

**\$37.000**

## La del Pizzailo

(Base tomate/Tomato base)  
Jamón, mozzarella, champiñones y huevos.  
Ham, mozzarella, mushroom and eggs.



## DESAYUNOS

<b>FRANCÉS</b>	18.000
TOSTADAS FRANCESAS, MIEL, MANTEQUILLA, MERMELADA DEL DÍA, CAFÉ EN PRENSA FRANCESCA & JUGO DEL DÍA	
<b>COLOMBIANO</b>	25.000
CAYEYE CON QUESO COSTEÑO, HOGAO, CHICHARRÓN, SUERO COSTEÑO, PAN BRIOCHE, CAFÉ Y JUGO DEL DÍA	
<b>AMERICANO</b>	25.000
2 HUEVOS FRITOS, TOCINETA, PAN BRIOCHE, MIEL, CAFÉ AMERICANO Y JUGO DEL DÍA	
<b>SALUDABLE</b>	28.000
TOSTADA DE AGUACATE, HUEVO ESCALFADO, YOGURT, GRANOLA, ENSALADA DE FRUTA, MIEL, CAFÉ O TÉ Y JUGO DEL DÍA.	
<b>HUEVO COCOTTE</b>	17.000
HUEVOS AL HORNO TIPO CACEROLA, CON CHAMPIÑONES, CREMA DE LECHE, QUESO, CEBOLLETA ACOMPAÑADO DE PAN TODADO, CAFÉ AMERICANO Y JUGO DEL DÍA.	

## CAFÉ/COFFEE

<b>EXPRESSO</b>	4.000
<b>EXPRESSO DOBLE</b>	6.000
<b>MACCHIATO</b>	4.500
<b>AMERICANO</b>	4.000
<b>CAFE LATTE</b>	6.000
<b>CAPUCCINO</b>	6.000
<b>CAFÉ VIENÉS</b>	7.000
<b>AFFOGATO</b>	8.000
<b>MOCCACINO</b>	10.000



### CAFÉ EN PRENSA

FRANCESCA



### CAFÉ EN MOKA

ITALIANA

## BAKERY

<b>PAN BAGUETTE</b>	4.500
<b>CROISSANT</b>	5.000
<b>PAN BOLA</b>	6.000
<b>PAN TRENZA DE QUESO</b>	10.000
<b>PAN TRENZA CHIPS CHOCOLATE</b>	10.000
<b>PAN DE CHOCOLATE FRANCES</b>	6.000
<b>BABKA DE CANELA</b>	7.000
<b>BRIOCHE ZUIZO</b> <small>CON CREMA PASTELERA &amp; CHOCOLATE</small>	7.000
<b>PAN DE TOCINETA</b> <small>CON QUESO GRUYERE &amp; QUESO MOZZARELLA</small>	10.000
<b>PAN DE CHORIZO ESPAÑOL</b> <small>CON ACEITUNAS NEGRAS &amp; PIMENTON MARINADO</small>	10.000

## ESPECIALES

<b>SEXY PISTACHO</b>	CAPUCCINO & CARAMELO	14.000
<b>CAPUCCINO AVELLANA</b>		12.000
<b>MACCHIATO PISTACHO</b>		9.000
<b>MACCHIATO AVELLANA</b>		9.000
<b>MOCCACINO NUEZ DE MACADAMIA</b>		12.000
<b>MOCCACINO CARAMELO</b>	Y ALMENDRAS	13.000
<b>CAFE LATTE GOLOSINA</b>	BORDE DE MANÍ	12.000

## SANDWICH

<b>CAPRESE</b>	PAN FOCACCIA MOZZARELLA DE BUFALA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA	20.000
<b>CROQ'BISTROT</b>	PAN BOLA CON SEMILLAS JAMÓN COCIDO, QUESO BRIE, RUGULA Y ACEITE DE OLIVA	20.000

## CHOCOLATE

CHOCOLATE CLÁSICO	6.000
CHOCOLATE VIENÉS CON CHANTILLY	8.000
CHOCOLATE JENGIBRE	8.000
CHOCOLATE BORDE PISTACHO	8.000

## HELADO ARTESANAL

	PORCIÓN
HELADO DE VAINILLA	4.000
HELADO DE CAFÉ	4.000
HELADO DE CHOCOLATE	4.000
HELADO DE CARAMELO & MACADAMIA	4.000

## TÉ/TEA

TÉ VERDE	5.000
TÉ NEGRO	5.000
MANZANILLA	5.000
TÉ DE HIERBABUENA	6.000
TÉ MIEL & JENGIBRE	6.000
TÉ DE LIMÓN & MIEL	6.000

## POSTRES

TIRAMISU	15.000
TORTA DE LIMÓN & MERENGUE	15.000
TORTA DE MARACUYÁ & MERENGUE	15.000
TORTA DE MANZANA Y CREMA DE ALMENDRAS	15.000
TRES LECHE DE CAFÉ	15.000
BROWNIE CON HELADO	14.000
CAKE DE ZANAHORIA	12.000
MUFFIN DE CHIPS DE CHOCOLATE Ó ALMENDRAS	6.000

## BEBIDAS FRÍAS

CAFÉ GLACIAL	8.000
CAFÉ GLACIAL CON LECHE	10.000
CHOCOLATE GLACIAL CON LECHE	9.000

## FRAPUCCINOS

FRAPPE CAFÉ CARAMELO	12.000
FRAPPE CAFÉ CON AREQUIPE	12.000
FRAPPE CAFÉ CON OREO	12.000
FRAPPE CAFÉ CON NUTELLA	14.000

## KOMBUCHA

FLOR DE JAMAICA	11.000
JENGIBRE	11.000

NUTELLA, BANANO, CHANTILLY+HELADO	18.000
CARAMELO, BANANO & CHANTILLY	16.000
FRESAS, CHANTILLY + HELADO	16.000
CHOCOLATE, BANANO & CHANTILLY	16.000

COFFEE SHOP



moca

BAKERY



mocataganga

Car.1 calle 18, playa de Taganga