



MENU

RESTAURANTE

ENTRADAS

ENTRADAS FRIAS

BURRATA DI BÚFALA CON JAMÓN SERRANO

Con chudney de mango y frutos secos.

\$42.000

PERAS AL VINO

Pera comprimida con vino tinto en cocción lenta, sobre cama de mix de lechugas y maní triturado.

\$30.000

PASIÓN SANDIA

Un contraste entre caliente del queso papialpa asado y el dulce de sandía comprimida con rúgula, bañado con reducción de vinagre balsámico con aromas a queso azul.

\$25.000

ENTRADAS CALIENTES

ARANCINIS DE CHORIZO SANTARROSANO

Con salsa napolitana, pure de arepa y un toque de jus de aguacate.

\$28.000

CHICHARRÓN CON PURÉ DE AREPA

Con salsa piña.

\$30.000

CHINCHULINES CROCANTES CON PURÉ DE PAPA CRIOLLA

Con salsa piña.

\$30.000

MIXTO DE CHORIZO Y MORCILLA

Salsa napolitana, puré de arepa y chimichurri.

\$30.000

CAMARONES FALAFEL (PARA COMPARTIR)

4 camarones envueltos en una fina capa de falafel, acompañado de humus de zanahoria y paprika.

\$32.000

ENSALADAS

ENSALADA MIRADOR DE CAFÉ

Con lomo de res, aguacate, huevo duro, pimentones asados, queso azul, aceitunas, tomates secos, lechugas mixtas y vinagreta de café

\$42.000

ENSALADA DE QUESO MOZARELLA DI BÚFALA

Lechugas mixtas con vinagreta de uchuva, boconcini di búfala, tomates y aceitunas

\$35.000

GARNES Y AVES

BABY BEEF

Corte de 350 gramos, acompañado de papa al horno con sour cream, plátano tentación y ensalada

\$52.000

PUNTA DE ANCA

Corte de 350 gramos, acompañado de papa al horno con sour cream, plátano tentación y ensalada

\$52.000

CHURRASCO

Corte de 350 gramos, acompañado de papa al horno con sour cream, plátano tentación y ensalada

\$50.000

LOMO TOCINETA EN SALSA DE VINO TINTO

Tres medallones de res, con tocineta a la parrilla en salsa de vino tinto y hongos, acompañado con puré de papa y ensalada

\$55.000

LOMO PIMIENTA

Solomo de res escarchado en pimienta negra (pimienta fuerte, de alto sabor al paladar) asado al carbón, bañado en salsa de brandy, acompañado con puré de papa y espinaca a la crema.

\$55.000

POSTA CARTAGENERA

Típico cartagenero. posta de res en cocción lenta con suave salsa de tamarindo, con arroz de coco, plátano tentación y ensalada.

\$50.000

COSTILLA DE CERDO

Riel de 500 gramos, bañada en salsa BBQ de la casa, acompañado de papa al horno con sour cream, plátano tentación y ensalada

\$55.000

LOMO DE CERDO AL ROMERO

3 medallones de lomo de cerdo asado al carbón, bañado en una salsa de romero, acompañado de puré de papa y espinaca a la crema

\$45.000

LOMO DE CERDO EN SALSA TAMARINDO

3 medallones de Lomo de cerdo asado al carbón, con salsa tamarindo, acompañado de puré de papa, chocrutte afrutado y ensalada

\$45.000

CHURRASCO DE CERDO

Corte de 350 gramos, acompañado de papa al horno con sour cream, plátano tentación y ensalada

\$45.000

PECHUGA A LA PARRILLA

380 gramos de filete de pechuga a la parrilla, papa al horno, plátano tentación y ensalada de la casa

\$38.000

HAMBURGUESA

350 gramos de carne **60%** de res, **40%** de cerdo, lechuga, tomate, tocineta, queso mozzarella y pan artesanal, acompañada de papa rustica.

\$38.000

ESPIRAL DE POLLO

Tocineta ahumada y queso mozzarella envuelto en pechuga de pollo, asado al carbón, bañado en salsa napolitana, acompañado de puré de papa y ensalada

\$40.000

PASTAS Y ARROCES

RAVIOLI DE POLLO

En salsa carbonara y queso parmesano

\$42.000

RAVIOLI DE SOLOMITO DE RES

En salsa de queso y queso parmesano

\$45.000

RAVIOLI MOZZARELLA Y ALBAHACA

En salsa napolitana y queso parmesano

\$45.000

ARROZ DEL PACÍFICO

Arroz arbóreo con mixto de mar, 4 langostinos U10, en una base bouillabaise, acompañado de chips de plátano

\$65.000

ARROZ MESTIZO

Arroz arbóreo con cerdo, chorizo, chicharrón y pollo, con vegetales salteados en salsa teriyaki.

\$45.000

OPCIÓN VEGETARIANA

PORTOBELLO ASADOS A LA PARRILLA

En salsa napolitana, puré de papa y chucrut, (opción: gratinado con queso mozzarella)

\$38.000

OPCIÓN VEGANA

HAMBURGUESA FALAFEL

Mezcla falafel de **200 gramos**, acompañada de pan artesanal, lechuga, tomate, cebolla encurtida, humus de zanahoria y papas rusticas

\$30.000

PESCADOS

SALMÓN A LA ROMESCO

Con puré de papa, zucchini asados, bañado en salsa romesco y frutos secos

\$65.000

TILAPIA CÍTRICA

Sobre croqueta de papa criolla, bañada en salsa cítrica, con Bocconcini di Bufala

\$50.000

LANGOSTINOS BOURBON AL CURRY

5 langostinosU10 conservados en salsa curry amarillo, acompañado de arroz con vegetales bañados en la misma salsa y patacón

\$65.000

PESCA BLANCA

Filete de pesca blanca de **220 gramos**, sobre cama de puré de coliflor bañado en salsa bernoussen

\$60.000

CAZUELA FRUTOS DEL MAR

Preparación tradicional con mixto de mar, 4 langostinos U10 en una base bouillabaise, acompañada con arroz de coco y patacón

\$65.000

SOPAS

SOPA DE TORTILLA

Sopa de tomates asados con tortilla de maíz en fondo de pollo, acompañado con pollo desmechado, queso, cebolla, aguacate y chip de tortilla

\$30.000

SOPA CAMPESINA

Fondo de pollo con vegetales y pollo desmechado

\$25.000

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa infantil

150 gramos de carne 60% de res, 40% de cerdo, vegetales (tomate, lechuga), tocineta y queso mozzarella

\$28.000

Pasta al burro

Pasta con Mantequilla y Queso Parmesano

\$20.000

Opción con Pollo

\$26.000

POSTRE

POSTRE VOLCÁN DEL RUIZ

\$15.000

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS NATURALES

	En agua	En leche
MORA	\$8.000	\$9.000
MANGO	\$8.000	\$9.000
GUANABANA	\$8.000	\$9.000
MARACUYA	\$8.000	\$9.000
LULO	\$8.000	\$9.000

LMONADAS

COCO	\$10.000
ACEREZADA	\$10.000
YERBABUENA	\$10.000
NATURAL	\$9.000

SODAS SABORIZADAS

FRUTOS ROJOS	\$10.000
FRUTOS AMARILLOS	\$10.000

OTRAS BEBIDAS

Soda michelada	\$9.000	Ginger	\$7.000
Tamarindo	\$7.000	Quatro	\$7.000
Tamarindo michelado	\$9.000	Tea Maracumbe	\$10.000
Coca Cola	\$7.000	Agua botella	\$6.000
Coca cola zero	\$7.000	Agua gas	\$7.500
Sprite	\$7.000	Cola & pola	\$8.000
		Soda	\$7.000

VINOS Y LICORES

VINOS TINTOS

MALBEC - BONARDA - DADA	\$100.000
MERLOT - DADA	\$100.000
CABERNET SAUVIGNON - SYRAH - DADA	\$100.000
BILBAO CRIANZA	\$150.000
EMILIO MORO FINCA RESALSO	\$180.000
MAYOR DE CASTILLA CRIANZA	\$180.000
PRADO REY CRIANZA	\$210.000
PRADO REY ORIGEN	\$180.000
ASTICA MALBEC	\$80.000
INTIS MALBEC	\$80.000

VINOS BLANCOS

ASTICA CHARDONNAY	\$80.000
INTIS CHARDONNAY	\$80.000
FINCA LAS MORAS CHARDONAY	\$150.000

VINOS ESPUMOSOS

LAMBRUSCO ROSSO PICCINI	\$120.000
LAMBRUSCO ROSATO PICCINI	\$120.000
LAMBRUSCO BLANCO PICCINI	\$120.000
BARON ROTHBERG DEMI-SEC	\$100.000

JARRA DE SANGRÍA	\$80.000
MEDIA JARRA DE SANGRÍA	\$45.000
COPA DE VINO	\$15.000
VINO CALIENTE	\$20.000

CERVEZAS ARTESANALES

	Vaso	Pinta	Jarra
BBC CAJICA	\$8.500	\$13.000	\$38.000
BBC CHAPINERO	\$8.500	\$13.000	\$38.000
BBC MONSERRATE	\$8.500	\$13.000	\$38.000
BBC LAGER	\$8.500	\$13.000	\$38.000

CERVEZAS NACIONALES

CLUB COLOMBIA	\$8.000
---------------	---------

CERVEZAS IMPORTADAS

STELLA ARTOIS	\$13.000	CORONA	\$13.000
---------------	----------	--------	----------

OTROS COCTELES

MOJITO Hojas de hierbabuena maceradas con limón y azúcar blanca, Ron Bacardi blanco y Soda	\$25.000
MARGARITA Tequila José Cuervo, zumo de limón y triple sec	\$25.000
DAIQUIRI Ron blanco, zumo de limón, fresa y hielo	\$25.000
CUBA LIBRE Ron Viejo de Caldas, Coca-Cola, limón y hielo	\$22.000
LYCHEE MARTINI Ginebra Gordons, martini y lychees	\$30.000

GIN TONIC

GIN TONIC BEEFEATER Ginebra Beefeater, agua tónica, rodajas de limón y romero	\$30.000
GIN TONIC GORDONS Ginebra gordons, agua tónica y rodajas de limón	\$25.000
GIN TONIC HENDRICKS Ginebra Hendricks, agua tónica premium, pepino y pimienta negra	\$40.000
GIN TONIC TANQUERAY Ginebra tanqueray, agua tónica, rodajas de limón y pepino negro	\$30.000
GIN TONIC BOMBAY Ginebra Bombay, agua tónica premium, pomelo, pimienta negra y pepino	\$35.000
GIN TONIC BOSQUE DE INDIAS Ginebra Bosque de Indias, agua tónica premium, limón, pimienta y romero	\$35.000
GIN TONIC MOM Ginebra mom, agua tónica premium, pepino y cardamomo	\$45.000
GIN TONIC RANGPUR Ginebra Rangpur, agua tónica premium, limón y romero	\$45.000

LLCORES

	Botella	Media	Trago
ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR	\$100.000	\$60.000	\$15.000
AGUARDIENTE AMARILLO	\$100.000	\$60.000	\$15.000
RON VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	\$110.000	\$70.000	\$18.000
RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS	\$130.000	\$75.000	\$20.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$180.000	\$100.000	\$22.000
RON VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS	\$250.000		\$25.000
WHISKY BUCHANANS	\$270.000	\$160.000	\$32.000
WHISKY OLD PARR	\$260.000	\$150.000	\$28.000
WHISKY JACK DANIELS	\$250.000		\$25.000
WHISKY JACK DANIELS HONEY	\$270.000		\$30.000
WHISKY BLACK LABEL JOHNNIE WALKER	\$315.000		\$28.000
TEQUILA JOSE CUERVO	\$180.000	\$100.000	\$20.000
TEQUILA JIMADOR REPOSADO	\$200.000	\$120.000	\$25.000
TEQUILA 1800 REPOSADO	\$350.000		\$35.000
DON JULIO REPOSADO	\$360.000		\$38.000
BAILEYS	\$180.000	\$100.000	\$25.000
VODKA ABSOLUT	\$250.000		\$20.000
JAGERMEISTER	\$250.000		\$25.000