



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

\$55.000

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 |