

ME NÚ

COCINA DE AUTOR

By:
Nicolásso



Los productos están sujetos a disponibilidad según temporada y stock
La propina es voluntaria según LEY 1935 DE 2018



Plato de temporada

DE LA TIERRA A LA MESA

COCINA DE COSECHA

Nuestra cocina de autor está inspirada en la cultura colombiana y rescata ingredientes ancestrales. Usamos productos orgánicos, saludables y locales para apoyar a la región y generar sostenibilidad. Buscamos que el comensal descubra y valore lo fresco y natural, que sea consciente de una forma de alimentarse que nutra el cuerpo y cure el alma.

EN TRA DAS



Ceviche de Trucha

CARPACCIO DE CUBIOS:

Laminas en zumo de limón, trucha salmonada y topping acevichado..... **\$16.500**

CEVICHE DE TRUCHA:

Sobre cogollos de lechuga, mango biche, maíz tierno en leche de tigre, topping acevichado y chips según temporada..... **\$20.000**

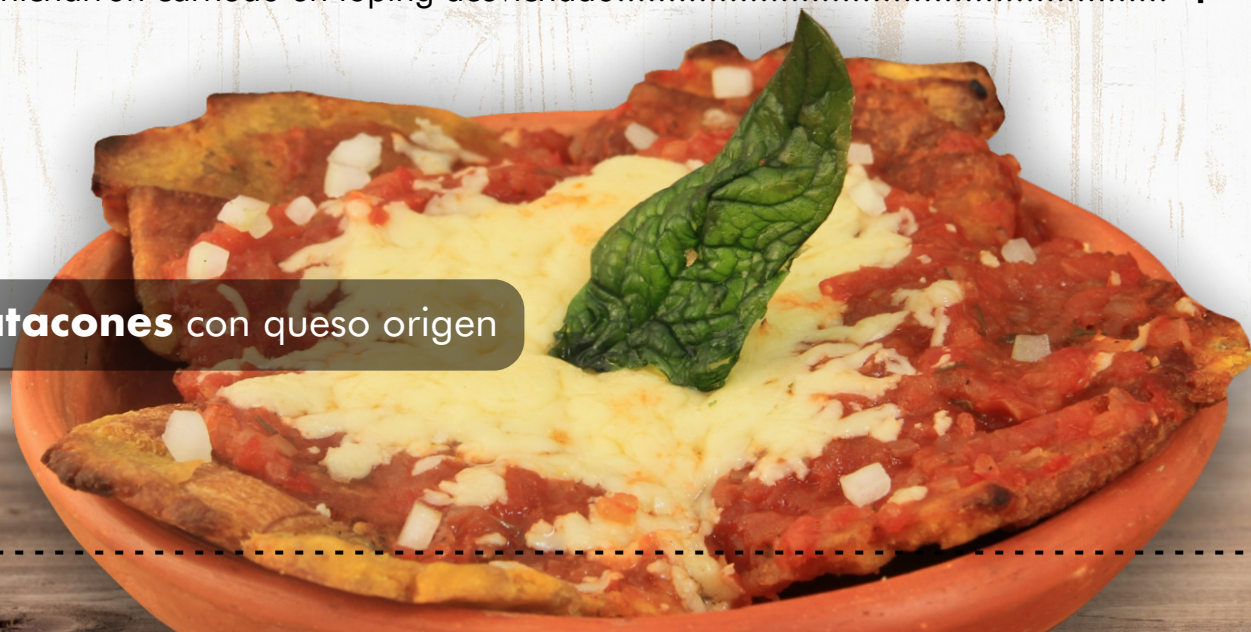
PATACONES CON QUESO ORIGEN:

Patacones con salsa criolla gratinado en queso paipa..... **\$12.000**

CHICHARRONES ENCEVICHADO:

Chicharron carnudo en toping acevichado..... **\$20.000**

Patacones con queso origen



Trucha río de Vargas

**AN
CES
TRAL**

*Los productos están sujetos a disponibilidad según temporada y stock
La propina es voluntaria según LEY 1935 DE 2018*

Pechuga rústica Macani

TRUCHA RÍO DE VARGAS:

Trucha al horno acompañado de verduras salteadas al wok y, según temporada, rollos de quinua o indios..... **\$30.800**

PECHUGA RUSTICA MACANI:

Jugosa pechuga de pollo al horno con salsa de ahuyama, arvejas y poleo, sobre puré de plátano maduro y queso paipa..... **\$28.600**

LOMITO ANCESTRAL:

Lomo de res sellado al sartén y terminado al horno, servido sobre espejo de salsa rústica, cubios, habas y tomates cherry..... **\$30.800**

ARROZ DE LA MONTAÑA:

Arroz salteado con vegetales de nuestra huerta, lomo fino de res, chips de haba frita..... **\$27.500**

COSTILLA EN BBQ DE CHICHA:

500 grms de costilla en salsa BBQ de chicha de fruta de temporada..... **\$31.800**

PREGUNTA POR PLATO DE TEMPORADA..... \$36.000

Acompañamientos:

Ensalada del día, papas rusticas en casco o rubas y chips según temporada.

Porción adicional \$5.000

DE LA HU ER TA



*Los productos están sujetos a disponibilidad según temporada y stock
La propina es voluntaria según LEY 1935 DE 2018*

ENSALADA DE LA HUERTA:

Cama de lechugas de la huerta con pollo salteado, queso paipa, huevo duro, garbanzos crocantes, frutos de la región con vinagreta miel balsámica..... **\$26.000**

BOWL DE CERDO CÍTRICO:

Con lechugas mixtas, quinua, aguacate, maíz tierno, mango biche, cebolla crispy, chips de kale..... **\$26.000**

VEGETARIANO

BOWL FALAFEL:

Croquetas de garbanzo en miel, rábanos, mix de lechugas, tomates cherry..... **\$24.000**

ENSALADA DE VEGETALES A LA PARRILLA CON TOFU:

Mix de vegetales al wok marinados en aceite de oliva, tomates cherry frescos, sal, pimienta, ajo y cebollín..... **\$24.000**

ENSALADA ORIGEN: Cama de lechugas de la huerta, queso paipa, Huevo duro, garbanzo crocante, frutos temporada de la región y vinagreta balsámica..... **\$20.000**

BOWL ARTESANO MACANI:

200 grs de queso de oveja o de cabra asados y puestos sobre cama de lechugas mixtas, manzana, mazorca, mango, aguacate, tomate cherry, albahaca y vinagreta de la casa..... **\$27.000**



Bowl de cerdo cítrico

Hamburguesa de pollo en salsa pomodoro

PARA
PE
CAR

*Los productos están sujetos a disponibilidad según temporada y stock
La propina es voluntaria según LEY 1935 DE 2018*

PIZZA:

HAWAIANA: (Piña y jamón)..... \$20.000

MARGARITA: (Tomate y albahaca)..... \$18.000

DE LA HUERTA: (Vegetales de temporada)..... \$18.000

MACANI: (Rúgula, durazno/manzana parrillado y queso de cabra/oveja)..... \$22.000

PEPERONI:..... \$20.000

HAMBURGUESA DE CARNE:

Pan artesanal, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y queso..... \$20.000

HAMBURGUESA EN PATAcón:

Patacones, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y queso paipa..... \$20.000

HAMBURGUESA DE LENTEJAS:

Pan artesanal, vegetales, cebolla caramelizada y queso..... \$18.000

HAMBURGUESA DE POLLO MEDITERRÁNEO:

Pan focacia, lomo de pollo, salsa pomodoro y verduras acompañadas de papas..... \$18.000

MENÚ INFANTIL:

OPCIÓN 1: Hamburguesa de carne o criolla acompañada de papas o chips según temporada + jugo..... \$18.000

OPCIÓN 2: Nuggets de pollo acompañada de papas o chips según temporada + jugo..... \$18.000

Hamburguesa de carne



DE SA YU NOS

Los productos están sujetos a disponibilidad según temporada y stock
La propina es voluntaria según LEY 1935 DE 2018



CAMPESINO:

Arepa campesina, huevos al gusto, fruta, jugo, bebida caliente (té, café o chocolate)..... **\$17.000**

ARTESANO:

Pancake, mermelada artesanal, yogurt griego con granola artesanal, jugo, bebida caliente (té, café o chocolate)..... **\$17.000**

LIGERO:

Granola con yogurt griego artesanal, frutas, bebida caliente (té, café o chocolate)..... **\$16.000**

OMELETE:

Con vegetales, jamón o queso. Acompañado de pan con mermelada o mantequilla casera, y bebida caliente (té, café o chocolate)..... **\$18.000**

Huevos al gusto (fritos, revueltos, con tomate y cebolla, hervidos)..... **\$8.000**

Porción de pan..... **\$800**

Porción de queso paipa..... **\$2.700**

Arepa artesanal..... **\$2.500**

Porción de fruta..... **\$2.700**



Desayuno campesino

BE BI DAS

Jugo natura durazno

*Los productos están sujetos a disponibilidad según temporada y stock
La propina es voluntaria según LEY 1935 DE 2018*

BEBIDAS FRIAS

JUGOS NATURALES:

Según frutas de temporada..... \$4.500

GASEOSAS:

Sprite, Coca Cola, Ginger 1000mlg..... \$4.500

BOTELLA DE AGUA 300mlg..... \$2.500

LIMONADAS:

Limonada natural o hierbabuena..... \$4.500

BEBEDIZOS..... \$5.000

CERVEZAS

AGUILA..... \$4.500

CLUB COLOMBIA..... \$5.500

ARTESANAL..... \$6.500

COLA & POLA..... \$4.500

Limonada de Hierbabuena



BEBIDAS CALIENTES

TINTO	\$2.500
CHOCOLATE	\$3.000
AGUA DE PANELA	\$2.500
TÉ EN LECHE	\$2.500
TÉ EN AGUA	\$2.000
CAFÉ CON LECHE	\$3.000
INFUSIONES:	
Descanso: Miel, Manzanilla.....	\$2.500
Digestivas: Hinojo, Manzanilla, Jengibre.....	\$2.500
Inmunidad: Polen, Limón, Menta.....	\$2.500
CANELAZO	\$5.000



Infusiones

POS TRES

Los productos están sujetos a disponibilidad según temporada y stock
La propina es voluntaria según LEY 1935 DE 2018

Postres de temporada

ARROZ CON LECHE:	\$7.000
QUESO CON AREQUIPE GRATINADO	\$7.000
CREME BRULEE DE DURAZNO	\$8.000
POSTRE DE TEMPORADA	\$8.000



Ensalada de tofu



**ESTIME
SUMERCÉ**