



ENTRADAS Y SNACKS / APPETIZERS AND SNACKS

ANTIPASTOS SOBRE PAN FOCACCIA Y CROCANTE DE HIERBAS

/ ANTIPASTI ON FOCACCIA BREAD AND CRISPY HERBS

Con pesto fresco, y reducción de vinagre balsámico / With fresh pesto and balsamic vinegar reduction.

\$21.000

CROQUETAS DE PLÁTANO RELLENAS DE QUESOS MADURO / PLANTAIN CROQUETTES STUFFED WITH AGED CHEESES

Rellenos de queso azul, brie y pecorino, sobre coulis de uchuvas y mermelada de ajedrea / Stuffed with blue cheese, Brie and pecorino on golden berry coulis and savory jam.

\$22.000

WANTON DE CAMARONES CON ALIOLI DE AJÍ AMARILLO / SHRIMP WONTON WITH YELLOW PEPPER AIOLI

Camarones marinados en especias envueltos en masa de wanton, fritos, sobre alioli de ají amarillo con cilantro fresco, cebolla roja en pluma / Shrimp marinated in spices wrapped in wonton dough, fried, served on yellow chili aioli with fresh coriander, red onion feathers.

\$24.000

ENSALADA CON POLLO PARRILLA AL CURRY / SALAD WITH CURRY GRILLED CHICKEN

Mix de lechugas, tomate cherry, puerro frito, pechuga de pollo a la parrilla / Mixture of lettuces, cherry tomato, fried leek, grilled chicken breast.

\$25.000

NAPOLEÓN DE PULPO A LA GALLEGA / GALICIAN-STYLE OCTOPUS NAPOLEON

Papas a la gallega, morrones, aceite de hierbas y ajo frito, crotones de pan centeno y miel / Galician-style potatoes, sweet bell peppers, herb and fried garlic oil, croutons of rye bread and honey.

\$26.000

CEVICHE PERUANO DE CORVINA / PERUVIAN CROAKER CEVICHE

Cebollas rojas, rocoto, ajo, cilantro, zumo de limón, esferas de aguacate, maíz kanka / Red onion, rocoto (red hot pepper), lemon juice, avocado spheres, kanka corn.

\$27.000

TATAKI DE ATÚN / TUNA TATAKI

Sellado con ajonjolí acompañado de chips de alcachofas y crema de mango / Seared with sesame, served with artichoke and mango cream.

\$27.000

CEVICHE DE MARISCOS, SORBETE DE LECHE DE COCO Y ESFERAS DE YUCA

/ SEAFOOD CEVICHE, COCONUT MILK SORBET AND CASSAVA SPHERES

Pulpo, corvina, camarón, calamar tubo, machas, cebolla roja, rocoto, cilantro, limón, sorbete de leche de coco, esferas de yuca con ají dulce / Octopus, croaker, shrimp, squid tube, clams, red onion, rocoto (red hot pepper), coriander, lemon, coconut milk sorbet, cassava spheres with sweet chili.

\$30.000

CAUSA DE SCALLOPS / CAUSA WITH SCALLOPS

Puré de papa amarillo con ají amarillo, aguacate, huevo cocido, salsa al olivo y mayonesa de ajo / Yellow potato purée with yellow chili, avocado, boiled egg, olive sauce and garlic mayonnaise.

\$31.000

ENSALADA DE ALCACHOFAS Y MANGO CON CAMARONES CROCANTES

/ ARTICHOKE AND MANGO SALAD WITH CRISPY SHRIMP

Corazones de alcachofas, mango, mix de lechugas asiáticas, camarones crocantes fritos, vinagre balsámico reducido / Artichoke hearts, mango, mixture of Asian lettuces, crispy fried shrimp, balsamic vinegar reduction.

\$33.000

CEVICHE CARIBEÑO / CARIBBEAN CEVICHE

Ceviche de camarones con salsa caribeña sobre mango con hierbabuena, espuma de aguacate / Shrimp ceviche with Caribbean-style sauce on a bed of mango with spearmint and avocado foam.

\$37.000

COCTEL DE CAMARÓN CON MERMELADA DE ROCOTO

/ SHRIMP COCKTAIL WITH ROCOTO JAM SALSA COCTEL CON CEBOLLA ROJA

Mermelada de rocoto, lavash de tinta de calamar / Cocktail sauce with red onion, rocoto jam (red hot pepper jam), squid ink lavash.

\$37.000

LANGOSTINOS EN CRUJIENTE DE TOCINO Y MOJO DE YUCA

/ BACON WRAPPED PRAWNS AND CASSAVA MOJO

Langostinos en camisa de tocino ahumado y apanados con panko, sobre mojo de yuca / Smoked bacon wrapped prawns, breaded with panko, on cassava with tangy garlic sauce.

\$38.000

PRINCIPALES / MAIN COURSES

QUINOTO DE CHAMPIÑONES Y ESPÁRRAGOS

AL AJÍ AMARILLO / MUSHROOM AND ASPARAGUS QUINOTO WITH YELLOW CHILI

Elaborado con quinua, al estilo de risotto, queso parmesano, cebolla roja, ajo y ají amarillo / Prepared with risotto-style quinoa, Parmesan cheese, red onion, garlic and yellow chili.

\$25.000

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE QUESO CREMA, ESPINACA Y JAMÓN SERRANO

/ CHICKEN BREAST STUFFED WITH CREAM CHEESE, SPINACH AND SERRANO HAM

Acompañado de puré de arracacha y manzanas caramelizadas / Served with arracach purée and caramelized apples.

\$28.000

ARROZ CHAUFA A SU ELECCIÓN

/ CHAUFA RICE (PERUVIAN FRIED RICE) OF YOUR CHOICE

Pollo/res/mariscos.

Preparación tradicional cebollín, pimentón, huevo / Traditional preparation with chives, bell pepper, egg.

\$33.000

FILETE DE MERLUZA CON PESTO DE CILANTRO FRESCO

/ HAKE FILLET WITH FRESH CORIANDER PESTO

Acompañado risotto de zetas crocante, espárragos frescos / Served with crispy mushroom risotto and fresh asparagus.

\$35.000

FILETE DE RÓBALO ENVUELTO EN YUCA

/ SEA BASS FILLET WRAPPED IN CASSAVA

Acompañado con picadillo criollo, cebolla, cilantro y tomate, en reducción de vinagre balsámico / Served with minced onion, coriander and tomato in balsamic vinegar reduction.

\$35.000

ENTRECOTE CON SALSA DE QUESO AZUL

/ ENTRECÔTE WITH BLUE CHEESE SAUCE

Papas nuevas cocidas en cebolla junca, champiñón trompeta en vino blanco / New potatoes cooked with scallions, trumpet mushrooms in white wine.

\$35.000

LOMO SALTADO / SAUTEED BEEF TENDERLOIN

Tradicional lomo peruano con crujiente de papas y cebolla roja, tomates, cilantro fresco / Traditional Peruvian beef tenderloin with crispy potatoes and red onion, tomatoes, fresh coriander.

\$39.000

ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS Y CHORIZO

/ BROTHY RICE WITH PRAWNS AND CHORIZO

Preparado en fumet de pescado, chorizo español, langostinos y mejillones, aromatizado con azafrán y morrones / Prepared with fish fumet, Spanish chorizo, prawns and mussels, aromatized with saffron and sweet bell peppers.

\$39.000

CAZUELA CARTAGENERA DE MARISCOS

/ CARTAGENA STYLE SEAFOOD CASSEROLE

Tradicional cazuela en fondo de mariscos, acompañada con arroz de coco y patacón / Traditional casserole in seafood stock, served with coconut rice and fried green plantain slice.

\$49.000

PESCA DEL DÍA EN SALTADO DE MARISCOS

/ FISHING OF THE DAY IN SAUTEED SEAFOOD

Tapenade de berenjenas asadas y batata dulce

/ Tapenade of roasted eggplant and sweet potato.

\$56.000

POSTRES / DESSERTS

TARTA DE FRUTOS EXÓTICOS

/ EXOTIC FRUIT TART

\$17.000

TIRAMISÚ CON CREMA DE NOCIOLA

/ TIRAMISU WITH NOCCIOLE (HAZELNUTS) CREAM

\$17.000

OPERA CON SALSA DE PISTACHOS

/ OPERA CAKE WITH PISTACHIO SAUCE

\$17.000

TORTA GANACHE CON HELADO DE CAFÉ Y FRUTOS ROJOS

/ GANACHE CAKE WITH COFFEE ICE CREAM AND RED BERRIES

\$17.000

SOPA DE FRUTOS CON SORBETE DE HIERBABUENA

/ FRUIT SOUP WITH SPEARMINT SORBET

\$17.000

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informe a su mesero antes de ordenar su pedido, gracias.
If you have any allergies, please notify your waiter when he is taking your order. IMPOCONSUMO INCLUIDO. TAX INCLUDED.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165. TIP ADVICE: We inform our customers that this commerce establishment suggests a 10% tip of the total bill. This price can be accepted, rejected or modified by you, according to the evaluation on the service given. At the time you ask for the check, please indicate the person is giving you service if you want the tip to be included or not, or you want to modified the value. In case you got an inconvenient with the tip charge, please communicate with the chamber of Industry and Commerce Customer Service, so you can fill a complaint, in Bogotá: 65132410, and in rest of the country, free-toll number: 018000-910165