

Entradas

G Croquetas de Chorizo Picante \$28.000

Croquetas de chorizo picante, puré de papa criolla y paprika, emulsión de hogao y aceite de cilantro

G Arancinis de Morcilla \$28.000

Arancinis rellenos de cremoso de morcilla y queso mozzarella, crema de albahaca, suero costeño y rábanos laminados

G Tartare de Res \$29.000

Crudo de res, crema de aguacate, mostaza dijon, cilantro, jugo de limón y *crostinis* de pimienta

Tostadas de *Mahi Mahi* \$27.000

Tostadas crocantes de maíz, crudo de *mahi* marcado a la parrilla, ensaladita criolla con echalotes, pimentón y cilantro, suero costeño y salsa de maracuyá y panela

G N Carpaccio de Res \$29.000

Carpaccio de res, cremoso de pimentón, echalotes encurtidas, marañón garrapiñado, ensaladita de verdes, láminas de queso Paipa y *crostinis* de pimienta

G Bone Marrow (tuétano de res) \$28.000

Tuétanos de res asados en su hueso, ralladura de cítricos y perejil, ensaladita de verdes y *crostinis* de pimienta

Chicharrón Glaseado \$30.000

Chicharrón crocante de cerdo, glaseado de panela, ajo, pasta de ají y limón, supremas de naranja, y aceite de cilantro

Chinchulines \$25.000

Chinchulines crocantes con ají criollo de pimentones rostizados, y emulsión de limón, cilantro y suero costeño

Creemos en la calidad, en contar nuestro
oficio. En la amabilidad y en la familia.
Creemos en los productos colombianos,
en el respeto y en la honestidad.

CONVENCIONES

G GLUTEN **V** VEGETARIANO **N** NUECES

* LOS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DEL IMPUESTO AL CONSUMO NACIONAL.

* Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del subtotal 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, indique que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina, se destinarán en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 32 40 o a la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio en bogotá 592 04 00 o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165

Platos fuertes

Short Ribs en salsa de Vino Tinto \$60.900

Costilla de res cocida en sus jugos por 24 horas, reducción de vino tinto, panela y balsámico, puré de papas de la Sabana, espárragos y echalotes a la parrilla

G Ossobuco de Res a la Criolla \$64.900

Ossobuco braseado de res, salsa de tomates rostizados y vino blanco, ralladura de cítricos, *fettuccine* salteado en mantequilla, perejil y pimienta negra

G Costillas de cerdo en salsa BBQ y guayaba \$60.900

Costilla de cerdo cocida en sus jugos por 14 horas, glaseada con salsa BBQ de guayaba y terminada a la parrilla, puré de papas de la Sabana, zucchini y echalotes a la parrilla

Rabo de Toro en reducción de Vino Tinto \$60.900

Rabo de toro cocido en sus jugos por 24 horas, reducción de vino tinto, panela y balsámico, puré de papas de la Sabana, echalotes a la parrilla y ensaladita de germinados

Pollo Rostizado \$54.900

Medio pollo cocido en sus jugos por 6 horas y terminado al horno, puré de papas de la Sabana, echalotes y cítricos a la parrilla, y ensaladita de germinados

Mahi Mahi en salsa de limón y mantequilla \$62.900

Filete de *mahi mahi* marcado a la parrilla, puré de papas de la Sabana, espárragos, zucchini y emulsión de limón, panela y mantequilla avellanada

G V *Fettuccine* al Huerto \$40.900

Fettuccine salteado con portobellos, espárragos, cebolla y tomates cherry, puré de tomates frescos, crema de leche y vino blanco, y aceite de albahaca

Con bife de paleta
\$56.900

Con Mahi Mahi
\$59.900

V N Ensalada de temporada \$34.900

Mezcla de verdes, escabeche de portobellos, tomatillos cherry, marañón tostado, láminas de queso Paipa, y aderezo de vino tinto

Con bife de paleta
\$50.900

Con Mahi Mahi
\$53.900

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Tributo \$50.900

Carne de res madurada a la parrilla, queso holandés, pan brioche artesanal, tocino crocante, vegetales frescos y salsa cremosa de tomates asados y pimentón

Carnes a la parrilla

CON HUESO

Tomahawk	- 800 grs	\$134.900
Rib-eye	- 500 grs	\$96.900
T - bone	- 500 grs	\$96.900

SIN HUESO

Medallones de Lomo de Res	- 200 grs 300 grs	\$69.900 \$79.900
Bife de Paleta de Res	- 250 grs 350 grs	\$54.900 \$64.900
Bife de Chorizo de Res	- 250 grs	\$59.900
Entrecôte de Res	- 250 grs	\$58.900
Punta de Anca de Res	- 250 grs 350 grs	\$71.900 \$84.900

SALSAS

Vino tinto y balsámico	\$11.900
Reducción de vino tinto, panela y vinagre balsámico	
Dijone	\$11.900
Crema de mostaza y alcaparras, crema de leche montada, perejil y pimienta	
Mantequilla de trufas negras	\$11.900
Duxel de setas y trufa negra, mantequilla y pimienta	

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada fresca	\$13.900
Mezcla de verdes, aderezo de vino tinto y láminas de queso paipa	
Vegetales a la parrilla	\$15.900
Espárragos, zucchinis, zanahorias, berenjenas y echalotes marcados a la parrilla	
Fetuccine al burro	\$18.900
Fettuccine salteado con mantequilla, perejil y pimienta	
Puré de papas	\$17.800
Mezcla de papas de la sabana, mantequilla y pimienta	
Papas trufadas	\$18.900
Papas francesas crocantes, aromatizadas con trufa negra, queso Paipa y perejil	

Postres

Breadpudding	\$19.900
Breadpudding caramelizado, con salsa de arequipe, crema montada y crumble crocante de especias	
Cuatro leches	\$23.900
Torta de cuatro leches con merengue suizo flameado, casquitos de guayaba en almibar con un toque picante, supremas de naranja y fritura de hierbabuena	
Crumble de piña a la parrilla	\$16.900
Rodaja de piña a la parrilla con canela, crumble de especias, salsa de caramelo salado y crema montada	
Crème brûlée de mocca	\$20.900
Crème brûlée de chocolate y café, crema montada y ralladura de chocolate al 70%	

Bebidas

Agua en botella	\$7.200
Gaseosa	\$8.900
Jugos naturales en agua	\$9.800
Limonada natural	\$7.800
Limonada de coco	\$11.800
Té hatsu 400 ml	\$14.800
Zumo de limón	\$3.400

SODAS

Limón y Jengibre	\$9.900
Frutos Rojos	\$9.900
Sandía y Limón	\$9.900
Maracuyá y Hierbabuena	\$9.900

CERVEZAS

Stella Artois	\$14.800
Corona extra	\$14.800
Heineken	\$14.800
Club Colombia	\$10.900
Águila - Águila light	\$10.900
Águila Zero (Sin alcohol)	\$10.900
Servicio michelada	\$3.400

BEBIDAS CALIENTES

Americano	\$5.200
Latte	\$6.800
Espresso	\$4.200
Macciato	\$5.200
Capuccino	\$6.800
Agua aromática	\$5.800

CÓCTELES

Dry Martini	\$26.000
Gin Tonic	\$28.000
Gin Tonic Bulldog	\$45.000
Brulé	\$34.000
Lychee Martini	\$44.000
Manhattan	\$26.000
Margarita	\$26.000
Mojito Cubano	\$24.000
Gin Fizz	\$28.000
Negroni	\$29.000
Tinto de verano	\$36.000
Moscow Mule	\$37.000

CHAMPAÑAS Y ESPUMOSOS

Veuve Clicquout Brut	\$680.000
Jaume Serra Cava Brut Nature	\$110.000
Piccini Venetian Prosecco	\$210.000
Navarro Correas Extra Brut	\$180.000
Freixenet Cava Carta Nevada	\$160.000
Canella Prosecco Extra Dry	\$180.000

VINOS ROSADOS

Alma Mora Rosado	COPA	\$24.000
Alma Mora Rosado	BOTELLA	\$120.000
Flor de Muga Rioja		\$410.000

VINOS ROSADOS

Rivarose Brut	\$220.000	
Enaté Rosé Cabernet Sauvignon	\$210.000	
Don Román Brut Rosé	\$180.000	
Cantina Zaccagnini Montepulciano D`Abruzzo Cerasuolo	COPA	\$38.000
Cantina Zaccagnini Montepulciano D`Abruzzo Cerasuolo	BOTELLA	\$210.000

VINOS BLANCOS

Las Moras Chardonnay Orgánico	COPA	\$24.000
Las Moras Chardonnay Orgánico	BOTELLA	\$120.000
La Celia Pioneer Chardonnay		\$210.000
Enate Chardonnay		\$210.000
Alma Mora Chardonnay	COPA	\$24.000
Alma Mora Chardonnay	BOTELLA	\$120.000
Navarro Correas Colección Privada Chardonnay		\$180.000
Muga Viura Malvasia		\$210.000
Melior Reserva Verdejo		\$150.000
Escorihuela Gascón Viognier		\$180.000
Familia Gascón Torrontés		\$180.000
Cantina Zaccagnini Trebbiano D`Abruzzo	COPA	\$38.000
Cantina Zaccagnini Trebbiano D`Abruzzo	BOTELLA	\$210.000

VINOS TINTOS

Las Moras Reserva Malbec		\$135.000
Las Moras Orgánico Malbec	COPA	\$24.000
Las Moras Orgánico Malbec	BOTELLA	\$120.000
Alma Mora Malbec	COPA	\$24.000
Alma Mora Malbec	BOTELLA	\$120.000
Mora Negra Malbec-Bonarda		\$390.000
La Celia Reserva Malbec		\$142.000
La Celia Pioneer Malbec		\$200.000
Dada 1 Malbec - Bonarda		\$120.000
Dada 2 Merlot		\$120.000
Dada 3 Cabernet Sauvignon-Syrah		\$120.000
Castillo de Molina Tributo Cabernet Sauvignon		\$230.000
1865 Carmenère		\$270.000
1865 Cabernet Sauvignon		\$270.000
Navarro Correas Gran Reserva Malbec		\$390.000
Navarro Correas Colección Privada Malbec		\$190.000
Pago de los Capellanes – Ribera del Duero		\$280.000
Prado Rey – Ribera del Duero		\$220.000
Ramón Bilbao Reserva – Rioja		\$260.000
Marqués de Murrieta – Reserva		\$380.000
Finca Resalso Emilio Moro		\$220.000
Pérez Cruz Syrah		\$240.000

VINOS TINTOS

Pérez Cruz Grenache	\$240.000
Pérez Cruz Gran Reserva Cabernet Sauvignon	\$180.000
Pérez Cruz Carmenère	\$240.000
Castello di Brolio Chianti Classico	\$690.000
Castello di Brolio Casalferro Toscana	\$890.000
Brolio Chianti Classico Riserva	\$320.000
Val de los Frailes Selección Personal	\$730.000
Melior Reserva Ribera del Duero	\$150.000
Joffré e Hijas Gran Merlot	\$190.000
Joffré e Hijas Premium Malbec	\$460.000
Escorihuela Gascón Sangiovese	\$180.000
Escorihuela Gascón Malbec	\$190.000
Familia Gascón Malbec	\$140.000
Cantina Zaccagnini Montepulciano D'Abruzzo	\$38.000
Cantina Zaccagnini Montepulciano D'Abruzzo	\$210.000

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
The Glenlivet 18 Años Singel Malt	\$95.000	\$950.000
Buchanan`s 18 años	\$58.000	\$580.000
Chivas Regal 18 años	\$60.000	\$600.000
Old Parr 18 años	\$60.000	\$600.000
Johnnie Walker 18 años	\$70.00000	\$700.000
The Macallan Double Cask 12 Años	\$62.000	\$620.000
The Macallan Triple Cask 12 Años	\$56.000	\$560.000
Buchanan`s Master 12 años	\$39.000	\$390.000
Chivas Regal 12 Años	\$30.000	\$300.000
Johnnie Walker Double Black 12 años	\$38.000	\$380.000
Johnnie Walker Sello Negro 12 años	\$30.000	\$300.000
Old Parr 12 años	\$39.000	\$390.000
Singleton 12 años	\$35.000	\$350.000
Johnnie Walker Sello Rojo	\$20.000	\$190.000

BURBON

	TRAGO	BOTELLA
Bulleit Bourbon	\$32.000	\$320.000
Jack Daniel`s	\$27.000	\$270.000

RON

	TRAGO	BOTELLA
Ron Zacapa Centenario 23 Años	\$57.000	\$570.000
Ron La Hechicera	\$44.000	\$440.000
Ron Zacapa Ámbar	\$25.000	\$250.000

LICORES

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
Bombay Sapphire	\$24.000	\$240.000
Tanqueray	\$28.000	\$280.000
Tanqueray Ten	\$48.000	\$480.000
Hendrick`s	\$52.000	\$520.000
Bulldog	\$30.000	\$300.000
Beefeater	\$30.000	\$300.000
Beefeater 24	\$45.000	\$450.000
Gordon`s	\$18.000	\$180.000

VODKA

Absolut	\$21.000	\$210.000
Sky	\$16.000	\$160.000

TEQUILA

1800 Reposado	\$42.000	\$420.000
1800 Silver	\$41.000	\$410.000
1800 Cristalino	\$55.000	\$550.000
Maestro Dobel	\$54.000	\$540.000
Don Julio Añejo Reserva	\$56.000	\$560.000
Don Julio Reposado	\$51.000	\$510.000
Centenario	\$22.000	\$220.000
Centenario Añejo	\$33.000	\$330.000
José Cuervo Tradicional	\$30.000	\$300.000

MEZCAL

400 Conejos	\$47.000	\$470.000
-------------	----------	-----------

COGNAC & BRANDY

Cognac Hennessy V.S.O.P.	\$84.000	\$840.000
Brandy Duque de Alba	\$83.000	\$830.000

AGUARDIENTE

Antioqueño Sin Azúcar	\$14.000	\$140.000
-----------------------	----------	-----------

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Campari	\$18.000
Cointreau	\$26.000
Aperol	\$17.000
Amaretto Disaronno	\$23.000
Baileys	\$21.000

MEZCLADORES

Ginger Beer Mil976	\$14.000
Tónica Mil976	\$14.000