

SOPAS & ENSALADAS

- Y 🍴 CREMA DE AHUYAMA y maíz tierno, muelitas de cangrejo y queso de cabra curado en cenizas
- Y 🍴 SOPA DE TOMATE con antipasto mixto, calabacín, hongos portobellos, berenjena con lágrimas de balsámico, aceite de albahaca y pesto
SOPA DE POLLO con vegetales de la huerta y pasta
- Y 🍴 ENSALADA CÉSAR DE LA CASA con pollo o salmón curado en salsa de anchoas, crotones al ajo y queso parmesano
- Y 🍴 ENSALADA DE ESPINACAS con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates cherry, mozzarella di búfala y tocino
- Y 🍴 ENSALADA DE MOZARELLA DE BÚFALA en mixturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado, polvo de tomate), rúgula, salsa pesto y balsámico









ENTRADAS FRÍAS

- 🇨🇴 🍴 COCTEL DE CARACOL Y CAMARÓN con cebolla roja, cilantro, salsa de tomate, mayonesa, brandy, aguacate y casabe de yuca
- 🇨🇴 🍴 CEVICHE DE LANGOSTA ALMA con salsa de tamarindo, ají rocoto, cebolla, cilantro fresco y chips de yuca
- 🇨🇴 CEVICHE ELJACH con suero atoyabuey, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, servido con arepa asada
- 🍴 TRÍO DE CEVICHE pulpo, camarón al limón, alcaparras, tomates secos, jalapeños, cebolla, aceituna, cilantro y ají amarillo/pescado en leche de tigre, cebolla, cilantro / pescado en rocoto, cebolla, cilantro y mango
- 🇨🇴 CEVICHE COCO WOODS pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají rocoto, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de plátano verde
- 🍴 TARTAR DE ATÚN ROJO Y SALMÓN con aguacate, cebolla, cilantro, mezcla de ajíes locales, teriyaki casera, mostaza y crocante de chía
- 🍴 STEAK TARTAR Certified Angus Beef® con yema de huevo de codorniz, servido con tostadas de ajo, mostaza dijón y alcaparras
- CARPACCIO DE LOMO CERTIFIED ANGUS BEEF® ensalada fresca con balsámico, aceite de oliva, crutones, queso parmesano y alcaparras fritas
- 🍴 CARPACCIO DE PULPO con texturas de aceitunas, aceite de oliva, limón y grisinis

ENTRADAS CALIENTES

- SPRING ROLL DE GALLINA CRIOLLA con zumo de coco, suero atoyabuey, ajíes locales y cilantro
- EMPANADAS DE LANGOSTA con queso crema, maíz tierno y salsa chipotle (3 unidades)
- MINI HAMBURGUESAS AMERICANAS Certified Angus Beef® con tocino, queso holandés y salsa chipotle (3 unidades)
- 🍴 PULPO AL GRILL con crema de papas criollas trufadas, rábano y tocino
- 🇨🇴 PASTELES DE LANGOSTA Y CANGREJO con salsa remoulade, ensaladilla de rúgula, palmito, cebolla encurtida y Vinagreta de Mango (3 unidades)
- CHICHARRON DE CERDO GLASEADO con salsa hoisin de panela, servidos con ensalada de repollo y papaya encurtida
- 🇨🇴 ENCOCADO DE JAIBA en zumo de coco con cebolla, tomate, ajo, cilantro, huevos de masago, ensaladilla de algas y patacones

PLATOS FUERTES

- ESPAGUETI VONGOLE con almejas, mantequilla de almejas, ajo, vino blanco y perejil
- ESPAGUETI DEL PESCADOR con camarón, calamar, pulpo, almejas, mejillones, crema de langosta y tomates secos
-  ARROZ CREMOSO DE MARISCOS con camarón, calamar, pulpo, almejas y mejillones
-  ARROZ CREMOSO DEL BOSQUE con hongos y queso artesanal
-  PASTEL DE ARROZ DOÑA JULIA con gallina criolla cocinado en leche de coco, servido con verduras, papa y longaniza, envuelto en hoja de acelga
-  SANCOCHO DE PESCA DEL DÍA con tubérculos al vapor, aji dulce, cilantro reducido con leche de coco y pimienta dulce
-  CAZUELA DE MARISCOS A LA CARTAGENERA con langosta, almejas, pescado, calamar, pulpo, camarón y mejillones con leche de coco y crema de langosta servido con arroz con coco titoté
-   COLITAS DE LANGOSTA AL GRILL con mantequilla de ajo, servidas con puré de langosta
-   FILETE DE RÓBALO ROSTIZADO con mousseline de ñame, queso costeño ahumado, tomates confitados, suero atoyabuey y sofrito de cebollas
-  PESCA DEL DÍA al cabrito cocida en hoja de plátano al vapor con salsa criolla patacones y arroz con coco
-  FILETE DE ATÚN encostrado en ajonjolí mixto sobre quinua cremosa con queso parmesano, pimentón rojo, habas, salsa hoisin de panela y coral de achiote
- FILETE DE SALMÓN ROSTIZADO con glase de naranjas, sobre una cama de spätzle, maíz, champiñones, cebollín, tomate cherry y salsa de mantequilla agria de tomate
-  TRUCHA FLAMBEADA EN AGUARDIENTE terminada al ajillo con cayeye de guineos verdes
-  POLLO LIBANÉS pechuga y perril con tabule de quinua tibio, tomate, cebolla, perejil y hummus de garbanzos
- MERMELADA DE RABO DE TORO braseado lentamente, servido con Arroz cremoso de langosta y tomates cherry confitados
- CHURRASCO DE RES (300gr) Certified Angus Beef®, con salsa de hongos silvestres, mousseline de papa trufada y aro de papa
-  NEW YORK STRIP PREMIUM (400gr) Certified Angus Beef® madurado servido con mantequilla de queso azul, papa frita y acelga frita
-  RIB EYE PREMIUM (400gr) Certified Angus Beef® madurado, servido con salsa chimichurri, pimentones asados, ajo rostizado, cascotes de papa artesanales y ensalada mixta
-  COSTILLAS DE CERDO AGRIDULCE con salsa de uchuvas y papas nativas al ajo
- TAJINE DE CORDERO guiso de cordero con finos vegetales, canela, dátiles y ciruelas pasa acompañado de arroz pilaf y almendras
- HAMBURGUESA ALMA Certified Angus Beef®, ½ libra, en pan brioche con portobellos grillados, rúgula, tocineta, queso holandés, anillos de cebolla, mayonesa de trufas con cascotes de papa
-  HAMBURGUESA DE CANGREJO en pan brioche con queso costeño, rúgula, sriracha casera, remoulade de suero costeño, casco de papas y aros de cebolla
- GUARNICIÓN ADICIONAL Puré de papas criollas / Arroz con coco titoté / Cascotes de papa / Vegetales al vapor / Papas fritas/ Arroz Pilaf / Ensaladilla fresca

 Libre de Glúten

 Vegetariano

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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan un 90% para los empleados de la cadena de servicio y 10% es destinado a un fondo de contingencia operativa para reposición. 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 3240 ó a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165, para que radique su queja.