



# ME NÚ



## ENTRADAS

**CREMA DE AHUYAMA CON ROMERO Y QUESO BRIE** 🌿 \$18.000

**SOPA DE TOMATES ASADOS** 🌿 \$17.000  
Aromatizada con albahaca, crutones de pan y crema.

**BRIE FRITO CON MIEL DE ROMERO Y PROSCIUTTO** \$27.000  
Queso cremoso apanado con miel aromatizada y jamón prosciutto.

**GRUYERE AL HORNO CON CHAMPIÑONES** 🌿 \$22.500  
Queso maduro fundido sobre salteado de champiñones en vino blanco.

**CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO** \$33.000  
Finas láminas de salmón ahumado con vinagreta de cítricos, rúgula y alcaparras.

**CHICHARRONES** \$22.300  
Crocantes sobre cayeye de maduro y salsa de whisky dulce.

🌿 Opciones vegetarianas.





## NUESTRA CEVICHERÍA

---

### CAMARÓN CARTAGENERO

\$27.900

Camarones en salsa tomatada con naranja, brandy, aguacate, cebolla y pimentón.

### CEVICHE PERUANO

\$27.500

En leche de tigre, maíz, vegetales y un toque de ají.

### CEVICHE DE SALMÓN

\$29.900

Salmón marinado en maracuyá, miel y vegetales. Aromatizado con cilantro y un toque de ají.

### CEVICHE DEL CARIBE

\$31.500

Camarones, calamar y pescado marinados en crema agria, cebolla salteada, cilantro y madurito frito.

### CEVICHE DE MANGO Y KANIKAMA

\$25.900

Mango, camarón y kanikama aromatizado con mayonesa, toques de cilantro y cítricos.

Nuestros ceviches van acompañados con chips de la casa.

## FUERTES

### BIFE DE CADERA

300g de corte de res magra, acompañada de chimichurri de morrones asados.

\$49.900

### COLITA DE CUADRIL

300g de corte de res magra, acompañada de chimichurri de morrones asados.

\$49.500

### BABY BEEF

250g de corte de lomito de res, acompañada de chimichurri de morrones asados.

\$53.000

### CHULETÓN DE CERDO

250g de chuleta de cerdo asada, acompañada de chimichurri de morrones asados y BBQ de la casa.

\$49.500

### COSTILLAS DE CERDO CRUJIENTES

Asadas a baja temperatura y acompañadas con salsa Bourbon.

\$49.500

### POLLO GRILLÉ

Medio pollo deshuesado a la parrilla con mantequilla de aceitunas.

\$39.900

### POLLO A LA PIZZAIOLA

Pierna pernil deshuesada asada y terminada en napolitana, albahaca, orégano y queso.

\$40.500

### \*LOMO DE RES AL LEÑADOR

Lomo de res asado con huevo poché, sobre puré de papa cremoso con tocineta.

\$53.000





## PESCADOS Y MARISCOS

### PESCADO EN SALSA DE CAMARONES

Filete de pescado asado con salsa cremosa de camarones.

\$55.000

### TRUCHA AL AJILLO CREMOSO

Trucha arcoíris asada con salsa cremosa de vino blanco y ajo.

\$48.700

### SALMÓN GLASEADO

Glaseado en cítricos y miel.

\$56.000

### \*AMARILLO A LA MONSEÑOR

Cazuela gratinada, típica de la región con filete de pescado amarillo, camarones, champiñones salteados en vino, acompañado con arroz blanco y patacón.

\$49.900

### \*AMARILLO A LA MONSEÑOR MEDIA PORCIÓN

Acompañado con arroz blanco y patacón.

\$37.200

### \*PAELLA ALCARAVÁN

Con variedad de carnes, mariscos y chorizo español.

\$54.500

#### Elige un acompañamiento:

Ensalada de la casa, casquitos de papas rústicas, vegetales salteados o puré de papa cremoso con tocineta.

#### \*Incluye acompañamientos

 Producto local.

## PASTAS

Elige penne o tagliatelle.

### RAGÚ DE RES, HONGOS Y CURRY

\$44.600

Salteada con lomito de res,  
champiñones, crema y curry.

### CARBONARA

\$33.800

Salsa cremosa a base de huevo  
con tocineta y queso parmesano.

### FUNGHI CREMOSO

\$32.800

Terminada en sutil salsa de  
champiñones con vino blanco  
y queso.

### FRUTTI DI MARE

\$41.800

En salsa tripomodoro y  
variedad de mariscos.



## ENSALADAS Y BOWLS

### ENSALADA TRUCHA AHUMADA

\$40.800

Mix de lechugas, tomate cherry,  
aguacate, trucha ahumada, vinagreta  
de menta y semillas de chía.

### ENSALADA CÉSAR

\$35.600

Mix de lechugas, tocineta crocante,  
crutones de pan, queso parmesano  
aderezado con anchoas y pollo a la  
parrilla.

### BOWL DE QUÍNOA

\$25.000

Quínoa toteada, aguacate, garbanzos,  
pepino, espárragos y mango, aderezados  
con vinagreta de la casa.

### BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

\$26.700

Sobrecama de arroz integral, espárragos,  
zanahoria baby, mango, brócoli,  
berenjena y zucchini.

### BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

\$27.500

Quínoa toteada, aguacate, apio, maíz,  
arveja, champiñón, tomates secos,  
semillas de girasol y queso holandés  
con vinagreta de la casa.

## ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos:

### Salmón

\$21.600

### Camarones

\$18.400

### Pollo

\$11.800

### Lomito de res

\$21.600

## MENÚ INFANTIL

<b>MINI BABY BEEF</b> 100g de filete de lomo asado a la plancha servido con papas a la francesa.	\$28.000	<b>PASTA CARBONARA</b> Salteada con tocineta y queso parmesano.	\$23.000
<b>CANASTA DE POLLO CROCANTE</b> Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.	\$23.500	<b>PASTA CON POLLO</b> Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.	\$23.000
<b>DEDITOS DE PESCADO APANADOS</b> Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados con papas a la francesa.	\$23.500	<b>PASTA BOLOGNESA</b> Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.	\$24.000

## FRUTERÍA

<b>LULADA</b>	\$11.000	<b>CHOLADO</b>	\$14.700
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	\$17.500	<b>SALPICÓN</b>	\$10.000

### ADICIÓN BOLA DE HELADO

Limonaria, chocolate, vainilla, corozo, arequipe, copoazú y arazá.

\$7.100



## POSTRES

**PIÑA MAYANES AL HORNO**  \$14.000

Salteada en mantequilla, ron, limón con salsa de chocolate y helado.

**PEACH MELBA** \$15.100

Clásico postre de la cocina francesa con base de durazno, melocotón, helado y almendra.

**QUESILLO CON AREQUIPE** \$11.700

Queso fundido con arequipe.

**TORTA DE ZANAHORIA, AVENA Y NUEZ** \$12.400

**CREPES DE AREQUIPE, BANANO Y FRUTOS ROJOS** \$16.900

Suave tortilla con arequipe, banana, frutos rojos y helado.

**VOLCÁN DE CHOCOLATE** \$15.800

Torta húmeda de chocolate con el centro cremoso acompañado de helado.

**VASO DE HELADO ARTESANAL** \$8.400

Helados elaborados con productos 100% orgánicos, cultivados por campesinos de las diferentes regiones de Colombia.

Sabores:

Arequipe	Limonaria
Copoazú	Chocolate
Arazá	Vainilla

 Producto local.

## NUESTROS BATIDOS

### FRUTOS ROJOS \$17.000

Preparación a base de yogurt, fresa, arándanos, mora y miel.

### MARACUYÁ, MANGO Y HIERBABUENA \$16.600

Preparación a base de yogurt, maracuyá, mango, chía, hierbabuena y miel.

### BANANO Y FEJOA \$16.000

Preparación a base de yogurt griego, banano, fejoa, almendras y miel.

### BEBIDA DETOX \$12.000

Preparación a base de piña, manzana, espinaca, jengibre y pepino cohombro.



## BEBIDAS

Malteada	\$10.500
Malteada con galleta	\$11.600
Granizado de Milo	\$9.200
Bebida del Ariari	\$7.700
Agua en botella	\$4.700
Gaseosa	\$5.600

## JUGOS

Fruta en agua	\$4.400
Fruta en leche	\$5.700
Naranja	\$6.100
Mandarina	\$12.500

## LIMONADAS

Natural	\$5.200
Hierbabuena	\$5.500
De coco	\$9.400

## SODAS ITALIANAS

Frutos rojos	\$9.900
Frutos amarillos	\$9.900
Manzana verde y pepino	\$9.900

## CERVEZAS

Club Colombia	\$7.100
Aguila	\$6.200
Aguila Light	\$6.200
Poker	\$6.200
Heineken	\$9.300
Corona	\$10.200



## CÓCTELES

<b>DRY MARTINI</b> Ginebra, vermouth, limón y aceituna verde.	\$18.500
<b>PIÑA COLADA</b> Ron blanco, jugo de piña, crema de coco.	\$21.500
<b>MARGARITA</b> Tequila, triple sec, limón.	\$22.500
<b>CUBA LIBRE</b> Ron, limón, gotas amargas y cola.	\$18.500
<b>CAIPIROSKA</b> Vodka y limón.	\$20.500
<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka triple sec y jugo de arándano.	\$21.600
<b>GIN TONIC</b> Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, tónica.	\$21.500
<b>MOJITO</b> Ron blanco, hierbabuena, soda.	\$19.000
<b>AMANECER LLANERO</b> Aguardiente Llanero, naranja y granadina.	\$18.800
<b>EL ALCARAVÁN</b> Aguardiente Llanero, piña, limón, canela, jengibre, pimienta negra y albahaca.	\$21.000
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco.	\$25.500
<b>PIÑA COLADA SIN LICOR</b>	\$14.600

## SANGRÍAS

Vino blanco	\$24.500
Vino tinto	\$28.700
Vino rosado	\$25.900

## VINOS

### TINTOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL RESERVA</b> Tempranillo, Graciano, Rioja, España.		\$306.300
<b>ARIENZO MARQUÉS CRIANZA</b> Malbec, Mendoza, Argentina.		\$173.100
<b>FINCAS LAS MORAS</b> Malbec, San Juan, Argentina.	\$21.000	\$92.500
<b>NORTON D.O.C MALBEC</b> Norton D.O.C Malbec. Mendoza, Argentina.		\$180.800

### BLANCOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$155.000
<b>FINCA LAS MORAS</b> Chardonnay, Argentina.	\$21.000	\$97.500

### ROSADOS

	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b>	\$170.000





## LICORES

## TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$31.000	\$435.000
Patrón Añejo		\$554.700
Patrón Reposado		\$510.900

## GINEBRA

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Bombay Sapphire		\$279.000	
Tanqueray			\$246.000
Hendrick's			\$435.000
Grey Goose			\$429.200

## VODKA

Absolut			\$150.000
Smirnoff			\$152.000

## WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan's 18 Años	\$40.700		\$500.000
Old Parr 12 Años	\$20.800		\$244.700
Buchanan's 12 Años	\$20.800	\$158.100	\$244.700
Macallan 12 Años			\$560.000
Glenfiddich 12 Años			\$379.500

## AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Llanero	\$9.200	\$65.300	\$90.200

## RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Viejo de Caldas	\$8.900	\$53.800	\$99.000
Bacardí Añejo			\$111.000

## CREMA

	TRAGO	BOTELLA
Baileys Original	\$10.900	\$145.000

Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.

