



# ME NÚ

---

## PESCADERÍA



## ENTRADAS

Tapas asiáticas ideales para compartir.

### WONTÓN DE CERDO

Cinco empanadas japonesas fritas a nuestro estilo, rellenas de cerdo y salsa agridulce.

\$22.900

### SPRING ROLL DE POLLO

Rollitos vietnamitas rellenos de pollo y vegetales acompañados de salsa agridulce.

\$23.900

### MARISCOS CROCANTES:

#### CAMARONES

\$28.900

#### LANGOSTINOS

Rebozados en quínoa y acompañados de salsa agridulce y mayonesa de aguacate.

\$36.900

## SOPAS

### CALABAZA Y LECHE DE COCO

Sutil crema de calabaza al horno, notas de jengibre y leche de coco.

\$17.500

### SOPA THAI

Camarones, leche de coco, limonaria, piña, papa y vegetales.

\$36.000

### CALDERETA DE MARISCOS

Inspirada en el pacífico colombiano, caldo de mariscos con ají dulce, achiote, cilantro y leche de coco acompañada de arroz con coco y patacón.

\$49.900







## NUESTRA CEVICHERÍA

### CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO <sup>♯</sup>

\$29.900

Pulpo, camarones y calamar marinados en salsa tomatada con leche de tigre, ají, rocoto, limón y cilantro.

### CEVICHE AL ESTILO PERUANO

\$27.500

Pescado blanco al estilo peruano, aderezado con jugo de limón, cebollas coloradas y cilantro.

### CEVICHE CARTAGENERO

\$27.900

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

### CEVICHE DE SALMÓN Y MANGO

\$29.900

Salmón marinado con notas cítricas, miel, morrones, cebolla, mango y cilantro.

### CEVICHE DE CAMARÓN Y KANIKAMA

\$25.900

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

### CEVICHE DEL CARIBE

\$31.500

Camarones, calamares y pulpo con crema agria, maduro frito, limón y cilantro.

### CEVICHE DE PESCADO BLANCO AL AJÍ AMARILLO

\$27.500

Tilapia marinada en leche de tigre, ají amarillo, maíz tostado, cebolla morada y cilantro.

### CERDICHE

\$28.000

Trozos de panceta de cerdo crocante, aderezado con jugo de limón, notas de suero costeño, sal gruesa y puré de papa.

Nuestros ceviches van acompañados con chips de la casa.

<sup>♯</sup> Ligeramente picante



## BARRA DE SUSHI

Makis a nuestro estilo combinando preparaciones de sabores locales y del mundo (9 piezas)

### PHILADELPHIA ROLL

\$34.300

Salmón, aguacate, pepino, queso crema, semillas de ajonjolí.

### PHILADELPHIA CRISPY

\$38.000

Salmón, aguacate, pepino, queso crema rebozado en panko y frito.

### OJO DE TIGRE

\$40.500

Atún rojo, salmón, palmito tempura, aguacate y salsa dinamita.

### ACEVICHADO ROLL

\$34.300

Langostinos Crispy, aguacate y pescado fresco con salsa acevichada.

### CALIFORNIA ROLL <sup>♯</sup>

\$29.900

Aguacate, palmito de cangrejo, pepino, mayonesa de aguacate y sriracha.

### SPICY TUNA <sup>♯</sup>

\$34.300

Atún rojo, mayonesa sriracha, aguacate y ajonjolí picante.

### CARIBE ROLL

\$35.500

Piña, aguacate, crema de coco, plátano maduro, camarón y mayonesa de aguacate.

### MANGO ROLL

\$31.600

Aguacate, crema de coco, zanahoria, pepino, plátano maduro cubierto de mango y semillas de chía.

<sup>♯</sup> Ligeramente picante



## PESCADOS

### SALMÓN ENCOSTRADO

200g de salmón con ajonjolí y chutney de mango en cama de puré cremoso de papa.

\$61.900

### ATÚN ROJO ENCOSTRADO

200g de atún en chíá y quínoa marinado ensillao con salsa teriyaki.

\$61.000

### CORVINA A LA CHORRILLANA *🍴*

200g de corvina en una salsa clásica de la gastronomía limeña que consiste en un saltado de tomates, cebolla y ají rocoto.

\$48.900

### RÓBALO CON MADURITOS

200g de róbalo con salsa de leche de coco, maduro frito y aceite de cilantro.

\$52.000

### PARGO ROJO FRITO

550g aproximadamente de pargo entero marinado con hierbas de azotea, achiote y ajillo.

\$95.000

### CHICHARRÓN DE RÓBALO

200g de róbalo crocante, marinado y frito, acompañado de salsa de ajillo cremoso.

\$54.000

*🍴* Ligeramente picante







## CARNES

### NEW YORK TERIYAKI

\$57.000

250g de bife ancho madurado, terminado en salsa teriyaki y acompañado de ensalada orgánica.

### COSTILLAS DE CERDO EN CAMELO DE MISO

\$46.000

350g de costilla tipo San Luis, en barbacoa de cerveza negra y miso en cama de puré de papa cremoso.

#### Elige un acompañamiento:

Pataconitos con suero, ensalada orgánica (mix de lechugas, aguacate, tomate cherry, quínoa y vinagreta de ponzu), vegetales salteados en sésamo, arroz titoté o papas a la francesa.

## ARROZ CHAUFA

Arroz con sazón criolla al estilo Chow fan, hecho en wok y fuego bravo. El punto de kion, cebolla, sillao, dieron origen a este delicioso plato nikkei, complementado con tortilla de huevo, pimentón, cebolla y aceite de sésamo.

### CON POLLO

\$39.000

### CON LOMO DE RES

\$47.000

### CON MARISCOS

\$49.000

## PAD THAI

Nuestra versión del Pad Thai a base de tallarines salteados con tamarindo, maní, salsa de pescado y curry.

### CON POLLO

\$39.000

### CON MARISCOS

\$49.000



## POKE

Arroz sushi, aguacate, tomate cherry, mango, pepino, zanahoria y aderezo.

\$25.000

### POKE DE QUÍNOA TOTEADA

\$39.900

Quínoa blanca toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango y camarones.

## ADICIONALES

POLLO	\$9.900	CAMARÓN	\$16.600
PESCADO	\$11.500	ATÚN ROJO	\$16.800
SALMÓN	\$14.900		

## MENÚ INFANTIL

<b>MINI BABY BEEF</b>	\$25.500	<b>CANASTA DE POLLO CROCANTE</b>	\$23.500
100g de filete de lomo asado a la plancha servido con papas a la francesa.		Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.	
<b>DEDITOS DE PESCADO APANADOS</b>	\$23.500	<b>PASTA CARBONARA</b>	\$23.000
Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados con papas a la francesa.		<b>PASTA CON POLLO</b>	\$23.000
		<b>PASTA BOLOGNESA</b>	\$24.000





## POSTRES

### CHEESECAKE DE AREQUIPE

Tarta de queso y dulce de leche, migajas de chocolate y salsa de arequipe.

\$15.000

### BANANOS TEMPURA

Trozos de banano rebozados y fritos en salsa de caramelo y helado.

\$20.100

### PANACOTTA DE ARÁNDANOS Y LYCHEES

Acompañada de frutos rojos y lychees frescos.

\$15.000

### TORTA DE CHOCOLATE

Torta de chocolate caliente remojada en brandy y amaretto acompañada de helado y frutos rojos.

\$17.000

## BEBIDAS

Limonada natural

\$5.200

Limonada de coco

\$9.400

Limonada de lyches

\$9.900

Jugo de fruta en leche

\$5.700

Jugo de fruta en agua

\$4.400

Jugo de naranja

\$6.100

Gaseosa

\$5.600

Agua en botella

\$4.100

## BEBIDAS CALIENTES

Café americano

\$3.500

Café latte

\$5.500

Espresso

\$3.500

Capuccino

\$7.200

Chocolate

\$3.400

Té en leche

\$3.800

Té en agua

\$2.300

Aromática

\$2.300

Aromática deshidratada

\$5.700

## APERITIVOS

Cinzano Rosso

\$86.800

Aperol

\$189.700

Campari

\$201.400

## TÓNICAS

Schweppes

\$6.900

Fever Tree

\$14.200

Mil 976

\$14.200

## SODAS

Frutos rojos

\$9.900

Frutos amarillos

\$9.900

Arazá y Gulupa

\$9.900

Limonada de panela

\$9.900

Uva isabella

\$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>FRENCH 75</b> Ginebra, limón, azúcar morena, espumante.	\$25.000
<b>MOJITO</b> Ron blanco, hierbabuena, soda.	\$19.000
<b>NEW YORK SOUR</b> Whisky, limón, simple, vino tinto.	\$36.400
<b>JUNGLE BIRD</b> Ron añejo, piña, limón, campari, amargos de naranja.	\$20.000
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, jengibre fresco, limón, soda, angostura.	\$19.000
<b>GIN TONIC</b> Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, soda.	\$21.500
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco.	\$25.500
<b>PISCO SOUR</b> Pisco, piña, limón.	\$28.000
<b>PIÑA COLADA</b> Ron blanco, jugo de piña, crema de coco.	\$21.500
<b>PENICILLIN</b> Whisky, limón, jengibre, miel, single malt ahumado.	\$32.200
<b>MAI TAI</b> Ron añejo, limón, orgeat.	\$20.000
<b>MARGARITA</b> Tequila, triple sec, limón.	\$22.500
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> Whisky irlandés, café, crema batida.	\$22.000
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, vino espumoso, soda y naranja.	\$32.200



## VINOS TINTOS

### MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

Tempranillo, Graciano, Rioja, España.

### RAMÓN BILBAO CRIANZA

Tempranillo, Rioja, España.

### ARIENZO MARQUÉS CRIANZA

Malbec, Mendoza, Argentina.

### FINCAS LAS MORAS

Malbec San Juan, Argentina.

### NORTON D.O.C MALBEC

Norton D.O.C Malbec, Mendoza, Argentina.

### CASTILLO DE MOLINA RESERVA

Merlot Valle del Rapel, Chile.

### SANTA CAROLINA RESERVA

Merlot, Valle del Colchagua, Chile.

### TRAPICHE RESERVA

Merlot, Mendoza, Argentina.

### TARAPACÁ RESERVA

Carmenere, Valle del Maipo, Chile.

### SANTA CAROLINA RESERVA

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile.

COPA

BOTELLA

\$306.300

\$149.500

\$173.100

\$21.000

\$92.500

\$180.800

\$172.000

\$139.700

\$135.700

\$141.400

\$139.700

## BLANCOS

COPA

BOTELLA

### MARQUÉS DE RISCAL

Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

### RAMÓN BILBAO

Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

### TARAPACÁ

Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile.

### SANTA CAROLINA RESERVA

Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile.

### FINCAS LAS MORAS

Chardonnay, Argentina.

## ROSADO

### TARAPACÁ

Rosé, Valle Central, Valle Chile.

### SANTA CAROLINA RESERVADO

Rosé, Valle Central, Chile.

### RAMÓN BILBAO

Rioja, Haro, España.

\$155.000

\$139.400

\$89.600

\$134.600

\$21.000

\$97.500

BOTELLA

\$98.000

\$90.200

\$138.200



## ESPUMANTES

### BOTELLA

#### PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO

Lambrusco Reggiano, Rosso Dolce, Reggio Emilia Italia.

\$104.500

#### PICCINI LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Bianco Dolce, Reggio Emilia Italia.

\$95.500

#### CHANDON EXTRA BRUT

Pinot noir, chardonnay, Mendoza, Argentina.

\$190.700

#### FREIXENET CAVA BRUT

Parellada, Macabeo y Xarel-lo, Sant Sadurni d'anoia, España.

\$172.800

#### FIZZY ROSE LATA JP CHENET 250ML

\$24.000

#### FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250ML

\$24.000

## LICORES

## VODKA

### BOTELLA

Absolut

\$150.000

Smirnoff

\$152.000

Finlandia

\$165.400

## AGUARDIENTE

### TRAGO

### MEDIA

### BOTELLA

Aguardiente Antioqueño

\$59.900

\$89.800

Aguardiente Nectar

\$45.000

\$65.000

Pisco Demonio

\$15.700

\$197.000

## WHISKY

### TRAGO

### BOTELLA

Buchanan's 18 años

\$40.700

\$500.000

Buchanan's 12 años

\$19.000

\$244.700

Buchanan's Master

\$22.600

\$302.000

The Glenlivet 12 años

\$22.600

\$290.000

Old Parr 12 años

\$20.800

\$244.700

Jack Daniel's

\$16.800

\$249.000

Jameson

\$14.500

\$165.700

Macallan 12 años

\$560.000

## RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Bacardí Limón			\$98.000
Ámbar Zacapa			\$252.700
Centenario			\$229.000
Ron Viejo de Caldas	\$8.900	\$53.800	\$99.000
Havana Especial			\$139.600
La Hechicera			\$369.000

## TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio 70	\$27.500	\$412.000
Don Julio Reposado	\$31.000	\$435.000
José Cuervo Especial Reposado	\$16.000	\$196.000
Olmeca Reposado	\$12.000	\$163.000
3 Caballos	\$12.000	\$135.000

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



## GINEBRA

	BOTELLA
Bombay	\$279.000
Tanqueray	\$246.000
Beefeater	\$233.700
Monkey 47	\$402.000
Hendricks	\$430.000
Gordon's	\$110.000

## CREMA

	TRAGO	BOTELLA
Bailey's Original	\$10.900	\$145.000