
étnico
cocinas del mundo



Salmón Fiorentina al Tartufo

"La cocina es multisensorial. En el instante en el que pruebas un plato, la información que llega al cerebro es impresionante"

Ferran Adrià

Entradas

PAPAS FRITAS CON ALI OLI Y CREMOSO DE PARMESANO

Crocantes papas fritas bañadas con ali oli, orégano y paprika. Acompañadas con una salsa cremosa de queso parmesano.

$20.000

MOTE DE QUESO

Sopa de queso acompañado de queso costeño frito.

$18.000

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, crotones y láminas de parmesano con aderezo César.

$23.800

Opción pollo

$32.000

HUMMUS CON CHICHARRÓN

Hummus de almendras con chicharrón con cocción de 12 horas.

$33.000

BURRATA CON CHIPS DE BERENJENA

Burrata di búfala sobre una cama de tomate cherry, pesto y chips de berenjena con reducción balsámica.

$45.000

CREMA DE TOMATE NAPOLITANO

Suave y fresca crema de tomate estilo napolitano con queso parmesano y pan focaccia.

$23.800

COCTEL DE CAMARÓN

Camarones frescos en salsa rosada y un toque de picante, acompañados con chips de plátano.

$35.000

CEVICHE DE RÓBALO

Róbalo fresco en leche de tigre con un toque de salsa agria y aguacate, acompañado de chips de plátano.

$37.000









Fuertes



SALMÓN FIORENTINA AL TARTUFO
Filete de salmón fresco enconstrado en pimienta, aromatizado con aceite de trufa; sobre una cama de espinacas a la crema.
$66.000

RÓBALO EN MANTEQUILLA DE AJO
Filete de róbalo fresco sobre croquetas crujientes de yuca, acompañado de ensaladilla monteriana.
$70.000

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS
Acompañado con calamares, camarones, mejillones y langostinos roseado con queso fresco.
$60.000

SOLOMILLO PIMIENTA
Jugoso solomito de 250 gramos sellado en pimienta negra y mantequilla de paprika, acompañado de papas a la francesa.
$65.000

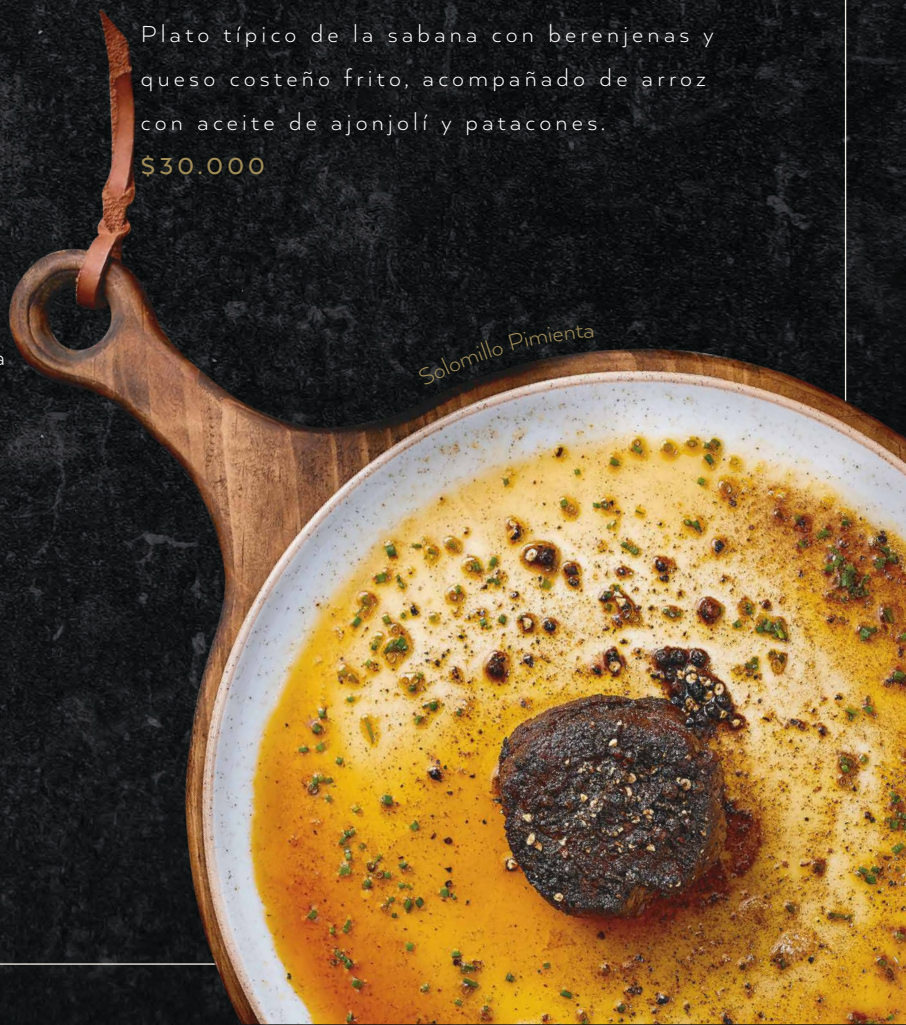
SOLOMILLO GORGONZOLA
Jugoso solomito de 250 gramos en salsa gorgonzola, acompañado de vegetales al ajillo.
$65.000

NEW YORK STEAK PIMIENTA
Lomo bañado en mantequilla de paprika, encostrado en pimienta y sal marina, acompañado con papas a la francesa.
$65.000

MORILLO MONTERIANO
Morrillo braseado bañado en salsa demiglace, acompañado con arroz cremoso de coco y chips de yuca.
$55.000

POLLO ROSTIZADO CON TZATZIKI Y ENSALADA GRIEGA
Suprema de pollo dorada con mantequilla, acompañada de una fresca ensalada griega con aceitunas tipo Kalamata.
$38.000

MOTE DE QUESO
Plato típico de la sabana con berenjenas y queso costeño frito, acompañado de arroz con aceite de ajonjolí y patacones.
$30.000



Fuertes



Pasta pomodoro con burrata rota y berenjena frita

HAMBURGUESA HOLLYWOOD

Jugosa carne premium de res, queso holandés, tocineta, vegetales frescos, cebolla caramelizada y con un toque de mayonesa de trufa. Acompañada con papas a la francesa.

$39.000

HAMBURGUESA COYOTE

Jugosa carne premium de res, pepino agridulce, queso holandés, guacamole y salsa búfalo, acompañado con papas fritas.

$39.000

MANHATTAN BURGUER

Clásica hamburguesa americana con tocineta, queso, vegetales frescos y un toque de autor con mayonesa trufada.

$39.000

PASTA POMODORO CON BURRATA ROTA Y BERENJENA FRITA

Pasta a base de tomates asados, con berenjenas fritas y burrata.

(Pasta: Penne o Fetuccine)

$50.000

PASTA CARBONARA

Pasta con tocineta, parmesano y crema de leche.

(Pasta: Penne o Fetuccine)

$34.000

PASTA CACCIO E PEPE

Pasta con cremoso de queso parmesano y pimienta.

(Pasta: Penne o Fetuccine)

$28.100

PANINI CÉSAR CON POLLO

Pan artesanal de la casa, relleno de pollo en salsa César, queso mozzarella y vegetales frescos. Acompañado de papas a la francesa.

$29.000

PANINI DE JAMÓN Y QUESO

Pan artesanal de la casa, relleno de jamón, queso mozzarella y vegetales frescos. Acompañado de papas a la francesa.

$26.000





"El postre tiene que ser espectacular, porque llega cuando el gourmet ya no tiene hambre"

Alexandre Grimod

Postres

BROWNIE CON HELADO

Acompañado con helado de vainilla.

$14.000

COPA DE HELADO

Copa de helado de vainilla.

$12.000

CHEESECAKE EN SALSA DE GUAYABA AGRIA

Torta de queso en salsa de guayaba agria.

$14.000




"Parte del secreto del éxito en la vida, es comer lo que te gusta y dejar que la comida luche en tu interior"
Mark Twain
Manhattan Burger

Bebidas y licores

GASEOSAS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO
KOLA ROMÁN
$8.000

AGUA

SIN GAS
$8.000

CANADA DRY
$8.000

TÉ HATSU
$12.000

SODA
$9.000

JUGOS NATURALES

MANGO
FRESA
MARACUYÁ
COROZO
GUAYABA AGRIA
EN AGUA $8.200
EN LECHE $11.000

LIMONADAS

NATURAL
$9.000
CEREZADA
$16.000
COCO
$16.000
HIERBABUENA
$12.000

CERVEZAS

ÁGUILA LIGHT
$9.000

ÁGUILA
$10.000

CLUB COLOMBIA DORADA
$11.000

HEINEKEN
$14.000

CORONA
$14.000

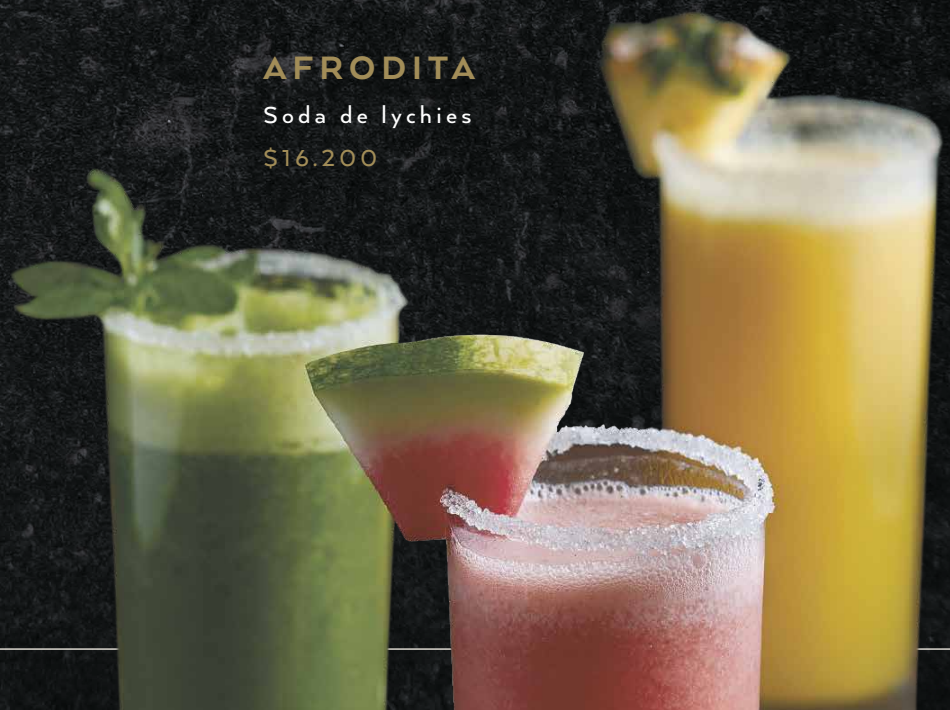
CORONITA
$11.000

SODAS SABORIZADAS

BESOS PROHIBIDOS
Soda de frutos rojos
$16.200

LA LIBERTINA
Soda de maracuyá
$16.200

AFRODITA
Soda de lychies
$16.200



Bebidas y licores



COCTELES

MOJITO TRADICIONAL

Ron blanco, limón y hierbabuena.

$30.000

MARGARITA TRADICIONAL

Tequila, limón y triplesec.

$37.800

PIÑA COLADA

Ron blanco, crema de coco, jugo de piña y limón.

$37.800

GIN & TONIC

Ginebra, pepino, limón y pimienta.

GORDON

$37.800

HENDRICKS

$48.600

BULLDOG

$45.000



RON MEDELLÍN EXTRA AÑEJO 8 AÑOS

BOTELLA	TRAGO
$150.000	$18.000

RON HAVANA 3 AÑOS

TRAGO
$20.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA AZUL

BOTELLA	TRAGO
$115.000	$12.000

VODKA ABSOLUT BLUE

BOTELLA	TRAGO
$240.000	$22.000

GINEBRA BULLDOG

BOTELLA
$400.000

GINEBRA HENDRICKS

BOTELLA
$450.000

BUCHANAN'S DELUXE 12 AÑOS

BOTELLA	TRAGO
$300.000	$30.000

OLD PARR 12 AÑOS

BOTELLA	TRAGO
$280.000	$30.000

Bebidas y licores



VINO TINTO

ENATE (CRIANZA TEMPRANILLO)
BOTELLA
$200.000

MARQUÉS DE RISCAL (TEMPRANILLLO)
BOTELLA
$180.000

TERRA VEGA (CARMENARE)
BOTELLA
$100.000

VINO BLANCO

MARQUÉS DE RISCAL (VERDEJO)
BOTELLA
$180.000

TERRA VEGA (SAUVIGNON BLANC)
BOTELLA
$100.000

VINO ROSADO

MARQUÉS DE RISCAL
(TEMPRANILLO Y GARNACHA)
BOTELLA
$170.000

TERRA VEGA
BOTELLA
$100.000

LAMBRUSCO ROSATTO (ESPUMOSO)
BOTELLA
$159.100

SANGRÍAS

DELIRIO

SANGRIA ROSE
$140.000

ENIGMA

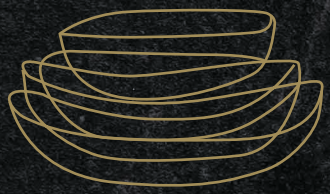
SANGRIA VINO BLANCO
$140.000

MAR DE VERANO

TINTO DE VERANO
$120.000

Estos precios incluyen el (8%) Ipoconsumo.
Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

étnico



étnico