étnica

cocinas del mundo



Fuertes

SALMÓN FIORENTINA AL TARTUFO

Filete de salmón encostrado en pimienta, aromatizado con aceite de trufa; sobre un cremoso de espinaca.

$ 70.000

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 de calamares, camarones, mejillones y langostinos roseado con queso fresco.

$ 65.000

SOLOMILLO PIMIENTA

Jugoso solomito de 250gr sellado en pimienta negra y mantequilla de paprika, acompañado de papas a la francesa..

$ 72.000

SOLOMILLO GORGONZOLA

Jugoso solomito de 250gr en salsa gorgonzola, acompañado de vegetales al ajillo.

$ 74.000

MORRILLO COSTEÑO

Morrillo braseado acompañado en salsa demiglace, acompañado con arroz cremoso de coco y chips de yuca.

$ 55.000

NEW YORK STEAK PIMIENTA

Lomo bañado en mantequilla de paprika, encostrado en pimienta y sal marina, acompañado con papas a la francesa.

$ 70.000

POLLO ROSTIZADO CON TZATZIKI Y ENSALADA GRIEGA

Suprema de pollo dorada con mantequilla, acompañada de una fresca ensalada griega con aceitunas tipo Kalamata.

$ 50.000

MOTE DE QUESO

Plato típico de la sabana con berenjenas y queso costeño frito, acompañado de arroz con aceite de ajonjolí y patacones.

$ 40.000





Fuertes

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.

$ 50.000

HAMBURGUESA COYOTE
Jugosa carne premium de res, pepino agridulce, queso holandés, guacamole y salsa búfalo. Acompañada con papas a la francesa.

$ 45.000

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

$ 45.000

PIZZA HAWAIANA
Pizza artesanal, masa madre tipo galleta con salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón y piña caramelizada.

$ 38.000

PIZZA JAMÓN CON TOCINETA Y PARMESSANO
Pizza artesanal, masa madre tipo galleta con salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, jamón y tocineta.

$ 45.000



Fuertes

PIZZA TRES QUESOS CON PESTO

Pizza artesanal, masa madre tipo galleta con salsa pesto genovés, queso mozzarella, queso parmesano y queso azul.

$ 40.000

PIZZA MARGARITA

Pizza con base napolitana, queso mozzarella, tomate, orégano y albahaca fresca.

$ 38.000

PANINI CÉSAR CON POLLO

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

$ 38.000

PANINI JAMON Y QUESO

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

$ 29.000



Pasta pomodoro con burrata rota y berenjena frita

PASTA CAMARON FRA DIAVOLO

Pasta con camarones salteados en una salsa picante de ajo, tomate, oregano, albahaca, peperoncini y parmesano.

$ 55.000

PASTA CACCIO E PEPE

Pasta con cremoso de queso parmesano y pimienta.
(Pasta: Penne o Fetuccine)

$ 38.000

PASTA POMODORO CON BURRATA ROTA Y BERENJENA FRITA

Pasta a base de tomates asados con berenjenas fritas y burrata.
(Pasta: Penne o Fetuccine)

$ 55.000

PASTA CARBONARA

Pasta con tocineta, parmesano y crema de leche.
(Pasta: Penne o Fetuccine)

$ 40.000

Fuertes



BOWL TURCO

Pollo libanes a la parrilla con una base de arroz de lentejas acompañado de cebollas caramelizadas, suero costeño y vegetales frescos (tomate, pepino, cilantro, cebolla).

$ 35.000

BOWL COSTEÑO

Posta costeña con una base de arroz de coco, acompañado de frijoles cabecita negra, ají criollo y vegetales frescos (aguacate, cilantro y cebolla).

$ 35.000

BOWL PAISA

Chicharrón con una base de arroz blanco, acompañado con hogao, pico de gallo y mix de vegetales (aguacate, cilantro, cebolla y limón)

$ 35.000

BOWL DE MAR

Filete de pescado tempura con una base de arroz de coco, yuca frita y mix de vegetales (aguacate, cilantro, cebolla y zanahoria)

$ 38.000

BOWL SITES FIT

Pollo libanes a la parrila con una base quinua aderezada con pesto, acompañada de vegetales frescos (aguacate, tomate, cebolla, zanahoria y pepino).

$ 36.000

Bowl Paisa

"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.
$ 18.000

COPA CON HELADO
Copa de helado de vainilla.
$ 15.000

CHEESECAKE EN SALSA DE COROZO
Torta de queso en salsa de corozo.
$ 20.000

DE MIS ANCESTROS (ENYUCADO CON HELADO)
Torta típica del caribe colombiano a base de yuca, coco y queso costeño, acompañado con helado de vainilla.
$ 20.000

" 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