



PLATILLOS VOLADORES

A R T E S • C U L I N A R I A S


QUERIDOS COMENSALES

Estamos felices de abrir de nuevo el servicio a la mesa. Hemos hecho un cambio en nuestro menú y es posible que no encuentre alguno de los platos que comía habitualmente debido a que en la primera etapa utilizaremos la carta diseñada para domicilios y poco a poco incluiremos otros platos, mientras nos adaptamos a la nueva logística.

Otro aspecto que ha cambiado son los tamaños de las porciones porque no es conveniente tener platos para compartir, debido a la situación que atravesamos. Por lo anterior hemos diseñado platos personales de ceviches y carpaccios.

Agradecemos que estén con nosotros de nuevo y aprovechamos para decirles que son el motor de nuestra existencia y que nos han hecho mucha falta en estos meses.

Vicky Acosta
Chef Ejecutiva y Socia Propietaria

 Este símbolo de una hoja de cimarrón identifica los platos que tiene sabores colombianos.

Importante:

Si usted tiene algún tipo de alergia, por favor notifíquela al mesero, para así preparar su plato sin el ingrediente que la produce y si desea su plato vegano o para celíacos, con gusto será atendido.

ENTRADAS PARA COMPARTIR

-  **Rollitos de Cangrejo y Camarones** 

Rollitos rellenos de cangrejo y camarones, sofrito y leche de coco, acompañados de lechuga, cimarrón y mermelada de ají. \$35.000
-  **Rollitos de Chontaduro** 

Rollitos rellenos de chontaduro, queso y mermelada de ají. \$28.000
- Rollitos de Primavera o Vegetales (Spring Rolls)** 

Rollitos rellenos de vegetales, acompañados de lechuga, hierbabuena y salsa de ají dulce. \$27.000
-  **Carantanta con Salsa De Maní**

Fritura de maíz cocido con salsa de maní tailandesa. \$25.000
-  **Fufú de Camarones** 

Montaditos de camarones sobre puré de plátano maduro con sofrito y leche de coco, adornado con chips de plátano. \$32.000

CEVICHE MIXTO



MÁS
PARA COMPARTIR

	PERSONAL	GRANDE
Carpaccio de Lomo Filetes de lomo viche con parmesano, rugula, cebolla frita y vinagreta de limoncillo.	\$18.000	\$38.000
Carpaccio de Salmón 🌐 Filetes de salmón curado con vinagreta de maracuyá, rugula, queso parmesano, alcachofasy carambolo.		\$39.000
Ceviches Camarones y Mango 🌐 Camarones, mango, aguacate y champiñones con vinagreta de limoncillo, nampla y ají.	\$29.000	\$42.000
Ceviche de pescado con crema de ají amarillo 🌐🌶️ Pescado, camarones, calamar frito, cebolla, maíz crocante y crema de ají amarillo.	\$32.000	\$45.000
Ceviche Mixto 🌐🌶️ Pescado, camarones, cebolla, aguacate, tomate fresco, vinagreta de limoncillo y ají.	\$32.000	\$45.000

🌐 Mariscos

🌶️ Picante

🌱 Vegetariano

↳ ENSALADAS ◀

🌿 Ensalada Quinoa

Quinoa, Pollo, lechugas mixtas, espinacas, tomate cherry, maíz crocante, almendras, vinagreta de maracuyá y gomasio.

\$37.000

Ensalada Carpaccio de lomo

Finas laminas de lomo viche, vinagreta de limoncillo, lechugas mixtas, champiñones, pimentones asados, tomates secos, queso parmesano y coronado con cebollas fritas.

\$38.000

↳ SOPAS ◀

🌿 Sopa Baudó 🍤

Tradicional sopa del Pacífico de pasta con queso, camarones, sofrito y leche de coco.

MEDIANA

GRANDE

\$29.000

\$35.000

🌿 Sopa Baudo de Tofu 🍄

Sopa vegetariana de tofu, sofrito, pasta, queso costeño y leche de coco. (Opción vegana sin queso).

\$22.000

\$27.000

Sopa de Tomate 🍅

Salsa napolitana, tomates frescos, ajo, queso parmesano, crocantes de pan árabe y albahaca.

\$24.000

\$30.000

Sopa Tom Yun 🍤

Sopa tailandesa de camarones, vegetales, ají, Jengibre, salsa de pescado y leche de coco.

\$26.000






\$32.000



PESCADOS Y MARISCOS



PESCADO CHONTADURO

- Encocao de Camarones** 
Cazuela de camarones con sofrito y leche de coco. \$56.000
- Salmón Macadamia** 
Filete de Salmón con mantequilla de macadamia y cebollas caramelizadas, sobre puré de papa amarilla. \$55.000
- Salmón Maracuyá**
Filete de salmón a la plancha con salsa de maracuyá y ajonjolí, sobre puré de papa amarilla. \$50.000
- Pescado Pacífico** 
Filete de pescado fresco con sofrito y leche de coco, puré de plátano maduro y coronado con camarones. \$56.000
- Pescado Primavera** 
Filete de pescado fresco en reducción de vino blanco, tomates frescos y secos, aceite de oliva coronado con una ensalada de lechugas mixtas, alcaparras fritas. \$56.000
- Pescado Chontaduro** 
Filete de pescado fresco con salsa de chontaduro y mermelada de ají. \$56.000



↳ CARNES ◀

Costilla Nikkei

Costilla de cerdo cocinada lentamente al vacío y glaseado en soya japonesa, hondashi, jengibre y azúcar.

\$35.000

Posta Negra

Punta de anca marinada en hierbas con salsa de panela, cocida lentamente al vacío, sobre vegetales y acompañada con arroz con coco.

\$46.000

Lomo Ying Yang

Plato mixto de medallón de lomo con champiñones y salsa de queso azul y medallón de lomo con salsa de tres pimientos y cebolla frita.

\$49.000

Lomo Pacífico

Lomo viche, sofrito, leche de coco y camarones crocantes.

\$52.000

Lomo Quevedo

Medallón de lomo viche en salsa de pimienta negra con cebolla frita y acompañado de espagueti con crema.

\$43.000

Lomo Hierbabuena y Pimienta

Lomito viche encostrado en hierbabuena y pimienta, con vinagreta de limoncillo, nam pla, ají y cebolla frita

\$45.000

Lomo Vallejo

Plato mixto de medallón de lomo con champiñones y salsa de queso azul y medallón de lomo con bananitos acaramelados en amaretto.

\$45.000

POLLO GUAYABA



AVES

Pollo Pacífico

Pechuga de pollo, sofrito, leche de coco, camarones crocantes, acompañado de puré de plátano “Guayabo” maduro.

\$38.000

Pollo Guayaba

Rollos de pollo con ricotta y dulce de guayaba en salsa de queso azul, acompañado de puré de papa amarilla.

\$37.000

Pollo al Curry Verde

Trocitos de pollo con vegetales al wok, pasta de curry verde y leche de coco.

\$35.000

Pollo Pimienta

Pechuga de pollo, con champiñones frescos, salsa de pimienta y espagueti al burro.

\$35.000

 Mariscos

 Picante

 Vegetariano

WOK



Arroz Thai 🍣

Arroz oriental con camarones, pollo, cerdo, vegetales, maíz, manzana, salsa de ostras, nam pla y soya.

\$36.000

Quinoa al wok 🥬

Quinoa salteada con cebolla, pimentón, pistachos, almendras, aceite de oliva y torres de vegetales: portobello, tomate y calabacín, bañados en salsa pesto de albahaca.

\$30.000

Tofu al Curry Verde 🥬

Trocitos de tofu y vegetales al wok en salsa de curry verde y leche de coco.

\$30.000

POSTRES



TURRÓN CROCANTE

Turrón Crocante

Crocante de galleta de chocolate triturado, almendras tostadas y coco deshidratado, con helado de vainilla.

\$15.000

Delicia De Chocolate

Torta húmeda de chocolate acompañada de helado de vainilla.

\$16.000

Flan de Caramelo

Flan de leche con salsa de caramelo.

\$10.000

Afrodita

Afrodisiaca torta de chontaduro, miel y arequipe de chontaduro.

\$16.000