



ENTRADAS APPETIZERS

CALDERETA DE CAMARÓN GUISADO con croquetas de cayeye.

SHRIMP STEW with green banana croquettes

\$37,000

TACOS DE CHINCHULÍN con cebolla encurtida al momento y ají de lulo.

CHITTERLING TACOS with freshly pickled onion and "lulo" (little orange) chili

\$25,000

PASTELITOS DE YUCA con queso costeño, carbón activado y confit de pollo de campo con mayonesa de hogao y ají.

YUCCA PIES with Caribbean cheese, activated carbon, and chicken confit with "hogao" (Colombian creole sauce) mayonnaise and chili

\$29,000

CRUDO DE PESCA DEL DÍA con uchuva, remolacha, cítricos, ají pajarito y carantanta.

RAW CATCH OF THE DAY with goldenberry, beet, citrus, Pajarito chili, and "carantanta" (Colombian fried corn snack)

\$37,000

ALBÓNDIGAS DE CORDERO en cocción lenta con tomate y canela, acompañado de pan de masa madre.

LAMB MEATBALLS slowly cooked with tomato and cinnamon served with sourdough bread

\$40,000

SOPA DE TOMATE BRASEADO servido con patacón, queso fresco y aceite de cilantro. (v)

BRAISED TOMATO SOUP served with fried green plantain, fresh cheese, and coriander oil (v)

\$25,000

PALMITOS DEL PUTUMAYO ASADOS, mango, aguacate, labneh y quinua crocante. (v)

ROASTED HEARTS OF PALM from Putumayo with mango, avocado, labneh and crunchy quinoa. (v)

\$32,000





ENSALADAS

SALADS

PAIPA

**Mix de verdes, duraznos parrillados, queso Paipa (D.O),
tocineta, semillas de calabaza garrapiñadas y vinagreta
balsámica.**

*Leafy greens, grilled peaches, Paipa cheese, bacon, sugared pumpkin
seeds, and balsamic vinaigrette*

\$43,000

DE RIVERO

**Mix de verdes, peras al jengibre y canela, frutos secos
caramelizados, y queso gorgonzola con una vinagreta de vino
blanco.**

*Leafy greens, candied pears on ginger and cinnamon, gorgonzola cheese,
and sugared nuts with a white wine vinaigrette.*

\$35,000

CESAR

Lechuga Romana, tocineta, queso parmesano, crotones y salsa cesar.

Romaine lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons and Caesar vinaigrette.

\$36,000

DEL CHEF

**Mix de verdes, cebolla, yerbabuena, crotones, chips de remolacha,
queso costeño y vinagreta de feijoa.**

Leafy greens, onion, mint, croutons, and beet chips with a "feijoa" vinaigrette

\$31,000

***AGREGA A TU ENSALADA PORCION DE POLLO O PORTOBELLO**

**ADDITION OF CHICKEN OR SAUTEED PORTOBELLO*

\$12,000



FUERTES

MAIN COURSES

MILHOJA DE CORDERO en reducción de malta, orellanas rostizadas, cebolla encurtida y verdes.

LAMB MILLE FEUILLE PIE in a malt reduction and roasted oyster mushrooms with pickled onion and greens
\$65,000

PANCETA MELOSA EN REDUCCION DE SUS JUGOS, papas apalatadas, tomate rostizado, chimichurri y verdes.

SLOWED BASTED PORK BELLY with crushed creole potatoes, roasted tomato, chimichurri and greens
\$47,000

POLLO DE CAMPO ASADO, crema de aguacate y poleo, acompañado de chips de papa nativa con chimichurri de la casa.

ROASTED COUNTRY CHICKEN, avocado, and pennyroyal cream, served with native potato chips and homemade chimichurri
\$61,000

PESCA DEL DÍA con corteza crocante, espinaca salteada con chips de ajo y cebollita encurtida al momento.

CATCH OF THE DAY with a crispy crust, sautéed spinach, garlic chips, and freshly pickled onions
\$67,000

LOMO DE RES cocinado al vacío, terminado en sartén, glasé de ostras y panela, acompañado de mezcla de tubérculos.

BEEF TENDERLOIN, sous vide and pan-seared, served with oyster sauce and "panela" (raw cane sugar) glaze, accompanied with mixed Andean tubers
\$69,000

ARROZ MELOSO de longaniza, calamar y cilantro.

CREAMY RICE with rustic sausage, squid and coriander
\$57,000



FUERTES

MAIN COURSES

PAPARDELLE FRESCO HECHO EN CASA, con ragú de cordero y orellanas rostizadas.

FRESH HOMEMADE PAPPARDELLE with lamb ragú and roasted oyster mushrooms

\$63,000

RAVIOLI HECHO A MANO relleno de morcilla y ahuyama con mantequilla cítrica, poleo y tomate fresco

HANDMADE RAVIOLI filled with Colombian blood sausage and pumpkin in a citrus butter with pennyroyal and fresh tomato

\$49,000

CREMOSO DE COLIFLOR EN ESCABECHE, remolacha a la brasa, aceite de albahaca morada, quinua crocante y queso fresco (v)

CREAMY PICKLED CAULIFLOWER, grilled beet, purple basil oil, crispy quinoa, and fresh cheese. (v)

\$37,000

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDE ORDERS

\$9,000

Ensalada Verde: mix de verdes, aguacate, apio, cilantro con vinagreta de la casa

Green Salad: leafy greens, avocado, celery, and coriander with homemade vinegar

Chips de papa nativa

Native potato chips

Papas en cascos hechas en casa

Homemade potato wedges

Mix de tubérculos con queso paipa y hogao

Mixture of tubers with paipa cheese (Denomination of Origin) and creole sauce





CORTES DE CORDERO KATAHDIN KATAHDIN LAMB CUTTS



CHULETA DE COSTILLA 300g

Chops

El corte más representativo del Cordero. Chuletas de lomo preparadas al estilo español, acompañados de ensalada de la casa y tubérculos andinos chorreados con hogao y queso paipa.

The most representative of our lamb's cuts. Spanish-style loin chops, served with fresh house salad and Andean root vegetables drizzled with hogao and Paipa cheese.

\$93,000

FILETE DE SILLA / T-BONE 450 g

Loin chop

Corte estilo T-Bone compuesto por lomo fino y lomo ancho con muy buen marmoleo. Acompañado de ensalada de la casa y tubérculos andinos chorreados con hogao y queso paipa.

T-bone steak composed of tenderloin and sirloin steak with excellent marbling. Served with fresh house salad and Andean root vegetables tossed with hogao and Paipa cheese.

\$97,000

FILETE DE PIERNA 300g

Leg chop

Recomendado por su sabor y suavidad. Bajo contenido de grasa y poco hueso. Acompañado de ensalada de la casa y tubérculos andinos chorreados con hogao y queso paipa.

Known for its flavor and tenderness. Low fat percentage cut served with fresh house salad and Andean root vegetables tossed with hogao and Paipa cheese.

\$81,000

FILETE DE CUELLO 400g

Neck chop

Uno de los favoritos de los amantes del cordero por su sabor y variedad de texturas. Acompañado de ensalada de la casa y tubérculos andinos chorreados con hogao y queso paipa.

A favorite among lamb lovers for its flavor and variety of textures. Served with fresh house salad and Andean root vegetables tossed with hogao and Paipa cheese.

\$75,000

PALETILLA en cocción lenta por 18 horas 1,000 g

Slow-cooked lamb of shoulder for 18 hours

Acompañada de Ensaladilla fresca y chips de arracacha
Slow-cooked lamb of shoulder for 18 hours, served with fresh house salad and potato chips

\$230,000

JARRETE-OSOBUCO en cocción lenta por 18 horas 650g

Slow-cooked Shank & Ossobuco for 18 hours

Acompañado de puré de papa y zanahorias especiadas a la parrilla
served with potatoe puree and spiced carrots

\$95,000

**Todos los pesos son aproximados / All cut weights are approximate*





POSTRES

DESSERTS

\$21,000

Torta de almojábana con bocadillo y reducción de cítricos

"Almojabana" pudding with guava and citrus reduction

Merengón de guanábana, papayuela y hierbabuena

Meringue with soursop, "papayuela" and peppermint

**Mousse de Chocolate semi-amargo, crumble de maní y
uchuva especiada**

*Semi-sweet chocolate Mousse, peanut crumble and
spiced cape goosberry*

Enyucado, yogurt griego, almendra tostada y miel

Typical coconut pastry with greek yogurt, toasted almonds and honey

**Tarte-Tatin de "manzana de agua" y salvia, servida
con helado de vainilla**

Tarte-Tatin with sage, served with vanilla ice cream





BEBIDAS

BEVERAGES

CERVEZA / BEER

CLUB COLOMBIA	\$10,000
CORONA	\$12,000
STELLA ARTOIS	\$15,000

CAFES

CAFFEINATED

TE/INFUSION	\$5,000
EXPRESSO	\$5,000
AMERICANO	\$5,000
CAPUCCINO	\$7,000
MACHIATTO	\$6,000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

COCA-COLA /GINGER	\$7,000
AGUA CON GAS /SIN GAS	\$7,000
LIMONADA	\$9,000
JUGOS NATURALES	\$10,000
Mandarina- Naranja	

COCKTAILES SIN

ALCOHOL

SOFT DRINKS

SHRUB DE FRUTOS AMARILLOS	\$13,000
SHRUB DE FRUTOS ROJOS	\$15,000



BEBIDAS

BEVERAGES

COCTELES

COCKTAILS

GINTONICS

GINTONIC HENDRICK 'S	\$70,000
GINTONIC MONKEY 47	\$65,000
GINTONIC TANQUERAY	\$45,000
GINTONIC BOMBAY	\$40,000
GINTONIC GORDON 'S PINK	\$35,000

CLASICOS

OLD FASHIONED	\$43,000
MOJITO	\$27,000
MARGARITA	\$29,000
MARGARITA BLUE- FRAPPÉ	\$32,000
NEGRONI	\$32,000
DRY MARTINNI	\$40,000

DE AUTOR

DI SARONNO FIZZ	\$29,000
ROSSO BEER	\$29,000
TEQUENDAMA	\$29,000
WHISKY MULE	\$40,000
DE RIVERO	\$37,000
SABANA MARTINI	\$29,000

APERITIVOS

APÉRITIFS

JEREZ TIO PEPE

Trago	\$20,000
Botella	\$200,000

VERMOUTH

Trago	\$22,000
Botella	\$220,000

CAMPARI

Trago	\$22,000
Botella	\$220,000

VINOS / WINES

VINO DE LA CASA POR COPAS

	\$ 23,000
--	-----------

BLANCO
TINTO

VINOS BLANCOS

BLANCO DE LA CASA	\$120,000
ZACCGANINI Pinot Grigio	\$160,000
CANALLAS BLANCO Moscatel- Meseguera	\$130,000
CARTAGENA Sauvignon Blanc YELLOW	\$160,000
TAIL- Chardonnay	\$130,000

VINOS TINTOS

TINTO DE LA CASA	\$120,000
PEREZ CRUZ Cabernet Gran Reserva	\$150,000
PEREZ CRUZ Carmenere	\$200,000
DURIGUTTI Clásico Malbec	\$180,000
CANALLAS Tempranillo y Monistrol	\$150,000
YELLOW TAIL Shiraz	\$135,000

ESPUMANTE

LAURENT RERRIER LA CUVÉE	\$750,000
CANELLA Espumante Rose Brut	\$150,000
BARON DE ROTHBERG Brut	\$120,000
PROSECCO CANELLA DOC	\$150,000



BEBIDAS BEVERAGES

WHISKY & BOURBON

MACALLAN 12 AÑOS

Trago

\$74,000

Botella

\$740,000

MONKEY SHOULDER BLENDED

Trago

\$36,000

Botella

\$360,000

CARDHU 12 AÑOS

Trago

\$46,000

Botella

\$460,000

JACK DANIEL 'S

Trago

\$25,000

Botella

\$250,000

CHIVAS REGAL 18 AÑOS

Trago

\$80,000

Botella

\$800,000

BUCHANAN 'S 12 AÑOS

Trago

\$35,000

Botella

\$350,000

SINGLETON 12 AÑOS

Trago

\$38,000

Botella

\$380,000

BULLET BOURBON

Trago

\$35,000

Botella

\$350,000

JACK DANIEL 'S APPLE

Trago

\$29,000

Botella

\$290,000

VODKA

GREY GOOSE

Trago

\$42,000

Botella

\$420,000

ABSOLUT

Trago

\$25,000

Botella

\$250,000

SMIRNOFF RED

Trago

\$22,000

Botella

\$220,000

GINEBRA GIN

HENDRICK 'S

Trago

\$60,000

Botella

\$600,000

MONKEY 47

Trago

\$55,000

Botella

\$550,000

TANQUERAY LONDON DRY

Trago

\$35,000

Botella

\$350,000

BOMBAY SAPPHIRE

Trago

\$29,000

Botella

\$290,000

GORDONS PINK

Trago

\$25,000

Botella

\$250,000



BEBIDAS BEVERAGES

RON RUM

RON PARCE 12 AÑOS

Trago

\$51,000

Botella

\$510,000

LA HECHICERA

Trago

\$49,000

Botella

\$490,000

RON HABANA 7 AÑOS

Trago

\$22,000

Botella

\$220,000

TEQUILA

DON JULIO 70

Trago

\$75,000

Botella

\$750,000

DON JULIO AÑEJO

Trago

\$67,000

Botella

\$670,000

OLMECA REPOSADO

Trago

\$23,000

Botella

\$230,000

OLMECA SILVER

Trago

\$20,000

Botella

\$200,000

EL CHARRO AÑEJO

Trago

\$22,000

Botella

\$220,000

POUSSE-CAFÉ

HENNESSY VSOP

Trago

\$82,000

Botella

\$820,000

DISARONNO

Trago

\$29,000

Botella

\$290,000

GRAPPA CELLINI BIANCA

Trago

\$45,000

Botella

\$450,000

SAMBUCA BIANCO

Trago

\$36,000

Botella

\$360,000

LICOR DE CAFÉ COLOMA

Trago

\$15,000

Botella

\$150,000





Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% , porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina.

En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destina única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio.

En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina"

En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, nos permitimos recordar que el deber de expedirla se ejecuta con la entrega de la misma, de manera física o electrónica, siempre que esta comprenda todas las operaciones en que consistió la venta de bienes y/o servicios a nuestro cargo.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.