



COFFE WORK



## BEBIDAS CALIENTES Y OTRAS

### Filtrados de Café

Aeropress	\$6.000
Dripper V60	\$7.000
Prensa Francesa	\$8.500
Chemmx	\$12.500
Syphon	\$12.500

### Base Espresso

Espresso sencillo	\$4.000
Espresso Doble	\$5.000
Macciato	\$5.000
Americano	\$5.000
Tinto Campesino	\$8.500
Capuccino	\$6.500
Mocca	\$8.500
Latte	\$7.500
Tinto Arriero	\$7.500
Carajillo	\$7.500
Capuccino con Licor	\$8.500

### Infusiones

Jengibre y Miel de Agave	\$5.000
Mora y Hierbabuena	\$5.000
Tamarindo & Menta	\$5.000

### Bebidas de Autor

Tinto Errante	\$10.000
Chocolate Nativo	\$8.500
Capuccino de Rosas	\$8.500
Batido Café y Maracuyá	\$12.500
Berraquito	\$17.500
Martini Blanco	\$33.000
Errante Beer & Coffee	\$14.500
Cold Brew Artesanal	\$8.500
Tinto de Verano	\$12.500

\*La adición de leche de almendras sugiere un costo adicional de \$3.000 sobre el precio base de la bebida.



## BRUSCHETTAS \$11.5

### BRUSCHETTA DE TOCINETA Y PERAS

Peras caramelizadas, Crema de queso Camembert, tocineta y almendras tostadas.

### BRUSCHETTA DE SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado, crema de queso de tomillo, alcaparras fritas y aceite de romero.

### BRUSCHETTA DE JAMÓN DE CERDO

Jamón de Cerdo, tartar de aguacate, queso Gouda y cebollas encurtidas.

## FUERTES

### ERRANTE BURGER \$29.5

Mezcla de carnes de la casa, queso 7 cueros, cebollas caramelizadas, cogollo de lechuga y tocinetas, acompañadas con Papas Chips.

### SANDWICH DE QUESOS \$27

Queso Brie, queso Sabana, queso Gouda y Queso Mozzarella, Cebollas Caramelizadas y Pan Ciabatta.

### SANDWICH DE JAMÓN \$27

Jamón de Cerdo, rúgula, queso Mozzarella, aceitunas negras y pesto artesanal.

### SANDWICH DE POLLO Y MOSTAZA DJON \$27

Pechuga de pollo marinada, tomates macerados, rúgula, mostaza Djon y queso Gouda.



## FUERTES

### **SHEPHERD'S PIE \$29.5**

Carne molida en salsa roja, y puré de papa gratinado.

### **LOMO DE RES EN SALSA DE PIMIENTA \$60**

Lomo de res en salsa de pimienta, acompañado con mazorca dulce y ensalada de tomate cherry, zanahoria baby y cebolla morada.

### **COSTILLA DE CERDO EN SALSA DE BRANDY \$50**

300 gr de costilla de cerdo bañado en salsa de brandy, acompañado de croquetas de yuca y ensalada del huerto.

### **PICADA PARA COMPARTIR MIXTA \$65**

Pechuga de pollo, sobre barriga, queso provolone, chorizo santa rosano, morcilla y papa criolla., acompañado de chimichurri de la casa.

### **TILAPIA EN SALSA DE ENCOCADO \$48**

Filete de tilapia en salsa de encocado, acompañado de puré de plátano maduro.

### **POLLO CON MOLE DE TAMARINDO \$48**

Pollo con Mole de Tamarindo, acompañado de arroz blanco.

### **HONGOS Y PURÉ DE PAPA CRIOLLA \$45**

Hongos shiitake y portobello en vino, acompañados de puré de papa criolla y salsa bechamel de puerro



**ERRANTE**  
CERVEZAS ARTESANALES

¿POLA O MIEDO? • ¿POLA O MIEDO? • ¿POLA O MIEDO? • ¿POLA O MIEDO?





# CERVEZAS ERRANTE

Perfectas para acompañar cualquier momento del día, darle un impulso a tu creatividad y compartir entre amigos sin perder los estribos. Elaboradas con frutos colombianos que resaltan lo mejor de nuestro campo y nuestra gente.

## ACAI RED ALE [5.0%]

Cerveza tipo Irish Red Ale, elaborada a base de Acai y Miel. Amargor bajo.

## PEPPER BELGIAN STRONG [7.7%]

Cerveza tipo Belgian Strong Ale, elaborada a base de pimienta y semillas de mostaza.

## MANGO BICHE IPA [6.0%]

Cerveza tipo Indian Pale Ale, hecha a base de mango biche. Amargor medio y aromas frutales

## CERVEZAS INVITADAS

### TUMACO BROWN ALE [5.5%]

cerveza oscura, hecha con nibs de cacao. Balanceada entre lo dulce y lo amargo, como un chocolate oscuro.

**COPA**  
**\$13.5**

350 ml

**PINTA**  
**\$15**

500 ml

**JARRA**  
**\$39.5**

1500 ml

# GASTRO BAR





## CÓCTELES DE AUTOR \$31

### MOJITO SILVESTRE

*(Variación de Mojito Clásico)*

Ron Blanco, Mora, Sirope de Hierbabuena, Zumo de Limón Tahití.

### COSMPOLITAN

*(Clásico)*

Vodka, Triple Sec y Sirope de Rosas.

### CUMBRE MARACUYÁ

*(Variación Moscow Mule)*

Vodka, Sirope de Jengibre, Puré de Maracuyá y Menta.

### TAMARINDO MAGDALENA

*(Variación Margarita)*

Tequila, Triple Sec, puré de Tamarindo y sumo de Limón.

### TÉMPANO DE ROSAS

*(Gin Tonic)*

Ginebra, Sirope de Rosas y zumo de Naranja.

### SULTÁN DE LULO

*(Gin Tonic)*

Ginebra, Sirope de Lulo y Romero.

### AMAZONA

*(Variación de Mojito Clásico)*

Jägermeister, limón, hierbabuena y azúcar.

### PENICILLIN ERRANTE

*(Variación de Penicillin Clásico)*

Whiskey, zumo de limón Mandarino, Gengibre y Miel de Agave

**¡PREGUNTA TAMBIÉN POR NUESTRAS  
OPCIONES DE CÓCTELES CLÁSICOS!**





## **SANGRÍAS \$87**

### **SELVA NEGRA**

Vino Tinto, Coctel de frutas, Sirope de Canela, Ginger y Whiskey.  
(1.5 Litros)

### **SELVA BLANCA**

Vino Blanco, Ron blanco, Sirope de Menta, Ginger y Coctel de frutas. (1.5 Litros)

### **SELVA ROSADA**

Vino Rosado, Ginebra, Coctel de Frutas y Sirope de Rosas. (1.5 Litros)

## **SIN ALCOHOL**

### **SODAS NATURALES \$9.5**

Limón/ Maracuyá / Lulo / Mora / Tamarindo/ Rosas con Jengibre.

### **AGUA MINERAL \$5**



## ENTRADAS INDIVIDUALES

### **YUQUITAS CHORREADAS... \$12.5**

Yucas fritas en cubos con Queso Mozzarella y Chorreado.

### **PATACONES CON HOGAO...\$12.5**

Patacones con hogao y suero costeño ligeramente picante.

### **PAPAS BRAVAS...\$12.5**

Papitas criollas fritas bañadas en salsa brava.

### **MINI ABORRAJADOS...\$13**

5 mini aborrajados con jalea de guayaba y queso gratinado.

### **MAZORQUITAS...\$13**

Mazorcas con queso costeño achiotado, queso fresco y habas tostadas.

### **FISH & CHIPS...\$23**

Deditos de pescado apanado con chips de Arracacha y suero costeño picante.



## **SLIDERS \$30**

### **WAFFLES DE YUCA**

3 waffles de yuca con pollo apanado, pepinillos y mayonesa de hogao.

### **PULLED PORK SANDWICH**

3 Sandwichs de cerdo en BBQ de lulo con rábanos encurtidos y cebolla morada.

### **ENCOCADO DE CAMARONES**

3 Sandwichs de camarones en salsa de encocado con aguacate y germinados de cilantro.

### **MINI HAMBURGUESAS**

3 mini hamburguesa con mezcla de carnes de la casa, con queso gouda, mermelada de pimentones asados y cogollos de lechuga.

### **SANDWICHS DE CHERRYS CONFITADOS**

3 Sandwichs de queso paipa y tomates cherry confitados.

### **PORTOBELLOS AL PESTO**

3 Sandwichs de Portobellos con Pesto de Albahaca y tomates cherrys.