

CEVICHES & COCTELES

Ceviche Pacifico

Pesca fresca del día, pepino, choclo
chontaduro caramelizado y chips de yuca.
\$48.900

Coctel de Atún Rojo Encocado

Aguacate parrillado, crema fria de coco
acevichada, albahaca, cebolla frita.
\$48.900

Tiradito de Atún

Atún laminado en limón, blanquillo, crema
balsamica, naranja, cebolla y perejil.
\$43.900

Tartar de Salmón

Salmón fresco, praline de macadamia,
aguacate, mango, alcaparras, chips de yuca
\$43.900

Coctel de Camarón & Carantanta

Mayonesa de cilantro, crocante de maíz y
cebolla
\$46.900

Camarón en Canasta de Patacón Pisao

Con salsa coctelera caribeña en canasta de
plátano verde
\$39.900

Ceviche de Chicharrón

Panceta de cerdo, carantanta, rábano
encurtido, suero costeño, jengibre.
\$39.900

ARROCES & PASTAS

Fetuccini al Tiesto con Pollo Ahumado

Pollo ahumado en el Bohío, crema, puerro,
parmesano.
\$53.900

Lasaña de Maduro Julieta

Queso doble crema, parmesano, pollo, hogao,
crema y maduro
\$58.900

Pasta Marinera

Fetuccini, gamba, mejillones, almejas,
calamar, camarón, pomodoro, albahaca.
\$69.900

Tamal de Mariscos

Langostino, almejas, mejillones, calamar,
pulpo, camarón, arroz de coco, mantequilla de
ajo, hogao.
\$79.900

Arroz Atollado de Carnes

Arroz, pollo, longaniza chocoana hecha en
casa Bohío, chicharrón y vegetales.
\$52.900



ENTRADAS

Tortilla de Maduro al Horno

Quesillo huilense, suero costeño, tocineta,
huevo, cebollín.
\$37.900

Aborrajados en Salsa Pacífico

Maduro guayabo, queso mozzarella, salsa
tradicional del Pacífico.
\$24.900

Burrata & Carantanta

Con mermela de tomate y mizuna
\$44.900

Calamares Aborrajados

BBQ de coco, melao de caña y cayeye
\$44.900

Chicharrón de Pescado con Leche de Tigre
Afrodisiaca

Pesca del día, croquetas de yuca, mayonesa
de maní, chips de coco y ají.
\$39.900

Pulpo a la Brasa

Hummus de blanquillos, ensaladilla de
Tumaco, pesto costeño y aguacate.
\$75.900

Queso Costeño Frito

Mermelada de coco picante, limón
\$26.900

Jaiba & Carantanta

Jaiba cremosa con toque picante, queso
campesino, chips de maíz, huevo estrellado
\$44.900

Chicharrón con Ají de Maní

Panceta de cerdo, ají de maní de Nariño y
mayonesa de maní
\$39.900

Atún Encostrado

Ensaladilla de mango biche, ajonjolí,
pimientos asados, cogollos a la parrilla,
\$45.900

ENSALADA

Ensalada Bohío

Cogollos, tomates, aguacate, maíz, cebolla,
cilantro, ajonjolí y queso campesino.
\$29.900

Adición: Pollo, camarón, langostino

FUERTES DEL MAR

Pesca del día al Horno

Filete de pesca fresca, vinagreta de ajo tostado y limón, croquetas de yuca.
\$69.900

Pesca en Hoja de Plátano con Mariscos

Filete encocado envuelto en hoja de plátano a las brasas y patacón rallado.
\$74.900

Langostinos Tumaco

Mantequilla de ajo tostado, ensalada con pesto y cebolla.
\$76.900

Langostinos Encocados al Tiesto

Langostinos del Pacifico encocados, chips de yuca y arroz de coco.
\$79.900

Salmón al Carbón

Con ensalada de berenjenas y pimentones asados rúgula y cebolla.
\$69.900

FUERTES DE LA TIERRA

Chuleta Valluna Bohío

Solomillo de cerdo, arroz y ensalada
\$52.900

Lomo Viche de Cerdo Caramelizado

Solomillo de cerdo a las brasas, puré de ñame morado, rúgula, cebolla y repollo.
\$54.900

Posta Cartagenera

Estofado de res al estilo Palenque, ensaladilla y arroz de coco
\$58.900

Sobrebarriga Criolla

Corte de falda de res, hogao, arroz pegao y papas en casco
\$54.900

1/2 Pollo Dorado al Horno

Mantequilla parrillera, aderezo de ajo, con puré rustico y ensaladilla.
\$52.900

CORTES ESPECIALES

Carne a la Llanera Bohío

Asado a la leña de res y cerdo, maduro, papa, croquetas de yuca, piña asada, ají criollo
\$62.900

Churrasco 300 gramos

Puré rustico, rúgula baby, parmesano, mantequilla parrillera y chimichurri.
\$69.900

New York

Certified Angus, 350 gramos, papas fritas, rúgula, parmesano y chimichurri.
\$149.900

Rib Eye

Certified Angus 350 gramos, papas fritas, rúgula, parmesano y chimichurri
\$169.900

Tomahawk

Certified Angus 1.500 gramos a las brasas, papas fritas, ensalada de rúgula, tomates y aguacate, patacón rallado y chimichurri.
\$629.900

NUESTRAS PIZZAS

Zamba

Tocineta, plátano guayabo, parmesano, mozzarella, pomodoro.
\$39.900

Prosciutto & Datiles

Prosciutto, datiles, mozzarella, pomodoro
\$52.900

Hawaiana

Piña, tocineta, jamón, mozzarella, pomodoro
\$43.900

Margarita & Pesto

Pesto criollo, albahaca, parmesano, mozzarella, tomate fresco, pomodoro.
\$36.900

Criollita Mia

Chorizo Santarrosano, tocineta, pimentón asado, maíz tierno, mozzarella, pomodoro.
\$48.900

Margarita & Burrata

Burrata fresca, albahaca, parmesano, mozzarella, pomodoro.
\$59.900

Arequipe

Queso campesino frito, arequipe, mozzarella, parmesano.
\$43.900

Pepperoni

Pepperoni, pimentón asado, pepperoncino, mozzarella, pomodoro.
\$39.900

VEGETARIANO

Ceviche de Quinoa & Aguacate Machucao'

Quinoa crocante, aceituna kalamata, pimentón asado, alcaparras
\$27.900

Arroz Atollado de Vegetales

Caldo de vegetales, arveja, zanahoria, pimienta, maíz tierno
\$29.900

Pasta Encocada

Fetuccini, leche de coco, hogao, zanahoria, pimentón, tomate cherry
\$29.900