

MENÚ

óraná  
COCINA FUSIÓN

Carrera 6 # 3 - 33

Zipaquirá

Tel. 3204881091

# Óraná

COCINA FUSIÓN

“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”

Ferran Adrià

# ENTRADAS



## **PULPO GRANÁ**

Pulpo preparado al carbón con mojo verde sobre una arepa de cuajada y arroz. \$ 48.000

**MEJILLONES PROVENZAL:** Mejillones negros cocidos en vino blanco con un toque de albahaca, acompañado de patatas fritas. \$ 38.000

**BURRATA ANDINA:** Burrata fresca de búfala bañada es salsa de uchucas ahumadas al carbón. \$ 30.000

**ARANCCINIS DE QUESO PAIPA:** Croquetas de risotto con queso Paipa acompañadas de alioli y salsa brava \*5 \$ 24.000

**TORTILLA CANDELA:** Tradicional preparación de tortilla de patatas, con escabeche de jalapeños y pimientos. \$ 25.000

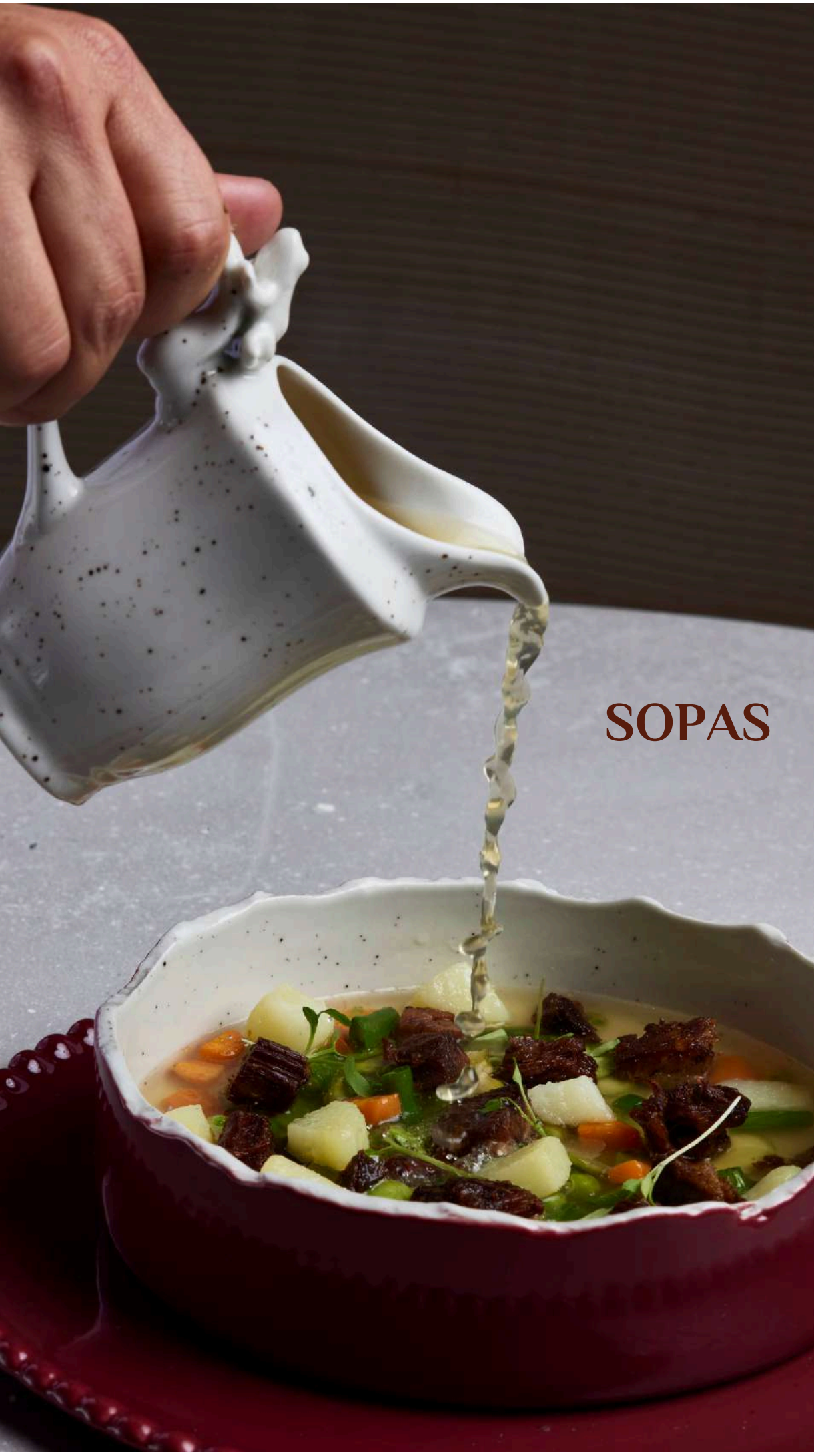
**CAMOTE Y MIEL DE AÇAÍ:** Puré de camote con sobrasada de cerdo a la parrilla, con lascas de queso cabra y miel de açaí. \$ 26.000

**PATATAS BRAVAS:** Clásicas patatas bravas con alioli en salsa brava de la casa. \$ 25.000

**EMPANADILLAS DE LA REGIÓN:** Empanadas de hojaldre rellenas de queso Paipa fresco y espinaca bañadas en miel de açaí \*3. \$ 28.000 “

**CHORIZO DEL MAR:** 7 bocados de chorizo de atún preparado por nuestro chef, sobre chips de papa y alioli. \$ 28.000

**TOSTADAS DE SALMÓN:** Salmon ahumado de la casa con láminas de aguacate sobre una masa crocante y queso crema \*2. \$ 34.000



SOPAS

**CREMA DE COLIFLOR Y TRUFA:** Crema de coliflor silvestre pochado en mantequilla de la casa con trufa y setas. \$ 26.000

**SOPA DEL HUERTO:** Aromático caldo de costilla con verduras de temporada y papa en cuadritos. \$ 24.000

**SOPA BULLABESA DE MARISCOS:** A base de bisque de mariscos con pescado y frutos del mar. \$ 42.000

**graná**  
COCINA FUSIÓN



**PLATOS FUERTES**

**RAVIOLI DE RABO DE TORO:** Ravioli relleno de rabo de toro en cocción lenta bañados en salsa de cuajada y roquefort. \$ 36.000

**OSSOBUCO DEL ZIPA:** Ossobuco en cocción lenta de vino tinto con salsa de limón y perejil. \$ 76.000

**2 PAX**

**PORCHETA:** Panceta de cerdo marinada en finas hierbas, asada al horno. \$ 48.000

**POLLO AL MOJO ROJO:** Pollo criollo marinado con pimentón y comino, cocido al vacío durante 3 horas y terminado en nuestro horno al carbón. \$ 39.000

**ARROZ MAR Y MONTAÑA:** Arroz bomba, cocido en caldo de mariscos, acompañado de frutos de mar y panceta crujiente. \$ 88.000

**2 PAX**

**RISSOTTO DE SETAS:** Tradicional preparación del risotto, terminado en cocido de caldo de porcini y setas crocantes. \$ 52.000

**FIDEUA DE LA CASA:** Fideos cabello de ángel, cocidos en caldo de pescado y mariscos.

**\$ 85.000**

**2 PAX**

**STOFADO DE RES:** Carne magra en cocción de 24 horas en vino tinto con setas y panceta crocante. **\$ 64.000**

**2 PAX**

**SALMÓN A LA PUTTANESCA:** Salmon fresco parrillado en salsa mediterránea. **\$ 58.000**

**HAMBURGUESA GRANÁ:** 100 % carne de res a la parrilla, con queso Brie y cebollas caramelizadas en pan de la casa. **\$ 35.000**

**PARGO ROJO DE LA MINA:** Pesca fresca de pargo rojo cocido en costra de sales de la región en nuestro horno especial de carbón.

**\$ 176.000**

**3 PAX**



**CORTES DE CARNE**

**NEW YORK STEAK:** Corte jugoso, magro y sin hueso, ligeramente marmoleada al carbón, acompañado con chimichurri de mejorana 300 g. \$ 59.000

**RIBE EYE DEL ZAQUE:** Corte magro de la parte alta del lomo ancho, versátil, levemente marmoleado, suave e irresistible, acompañado de chimichurri de mejorana 300 g. \$ 55.900 “

**PICANHA MUISCA:** Corte del cuarto trasero, punta de anca cubierta de una capa de grasa bastante abundante de la cual deriva su sabor intenso, jugosa y de textura suave acompañada de chimichurri de mejorana 300 g. \$ 45.900

**graná**  
COCINA FUSIÓN



**ENSALADAS**

**ENSALADA PORTUGAL:** Ensalada con tomate cherry pelados, pimentón verde encurtido, zanahoria en bastones, huevo pochado, cebolla cabezona roja, perejil, rábano, cogollos de Tudela, aceituna negra y aceite oliva. \$ 32.000

**ENSALADA DE ATÚN:** Tradicional ensalada francesa con atún sellado al carbón, huevo de codorniz, papa sabanera richi, tomates cherry, habichuelines, aceituna verde, alcaparras, perejil, alioli, aceite de oliva y rábano. \$ 38.000

**ENSALADA DE AGUACATE Y PALMITO:** Mix de lechugas, aguacate, cebolla roja encurtida, gajos de naranja, palmito blanqueado y parrillado y pepino europeo. \$ 35.000

# ACOMPAÑANTES



**Puré de papa criolla. \$ 24.000**

**Papas a la sal y mojo verde y rojo. \$ 18.000**

**Zucchini a la parrilla con salsa romesco.  
\$ 25.000**

**Ensalada de tomates con pesto de mejorana,  
alcaparras y aros de cebolla. \$ 26.000**

**Ensalada de la huerta con vinagreta Dijon.  
\$ 23.000**

**Milhojas de papas. \$ 23.000**

**graná**  
COCINA FUSIÓN



POSTRES

**CREMA CATALANA:** Postre típico de la cocina catalana a base de leche y una crujiente capa de azúcar caramelizado.

**\$22.000**

**FLAN DE CAMELO:** Postre de origen francés a base de leche y huevos, horneado sobre una capa de caramelo. **\$21.000**

**BAKLAVA DE TORTA DE PLÁTANO:** Postre turco elaborado con pasta filo cambiando los frutos secos tradicionales por una cremosa torta de plátano **\$24.000**

**SANDWICH DE VAINILLA Y CHURROS:** Profiteroles de churro con helado y Ganache de chocolate. **\$25.000**

**graná**  
COCINA FUSIÓN