



MENÚ

BARRANQUILLA

JABALÍ "CULTO AL CERDO"

ENTRADAS



CEVICHE JABALÍ

21K

Julianas de oreja crocante acevichada con limón, cilantro, ají dulce, cebolla y mango, finalizada con espuma de papa criolla.

WONTON DE MORCILLA

19K

Cinco empanadillas japonesas hechas con papel de arroz rellenas de morcilla, sobre un dip de crema agria y quesito, finalizadas con salsa teriyaki de la casa y cebollina fresca.

MIÑONETAS DE SOLOMITO

23K

Albardadas en tocineta y rellenas de queso Colby Jack, acompañadas de chips de yuca crocantes con salsa de ají dulce.

CHICHARRÓN JABALÍ

27K

Cocido al vacío a temperatura controlada por (12) horas, acompañado de cebollas acevichadas y arepa antioqueña.

FUERTES



CODILLO DE CERDO

45K

Cocido al vacío a temperatura controlada por (18) horas, finalizado con salsa de mostaza antigua y naranja, lentejas crocantes, acompañado de pure de papa criolla ahumada.

CHULETA VELEÑA

38K

Chuleta de cerdo rellena de bocadillo de velez y queso mozzarella en salsa BBQ de guayaba, servido con pure de plátano maduro, queso costeño frito y ensalada de la casa.

COSTILLAS ST. LOUIS

44K

Cocidas al vacío a temperatura controlada por (16) horas, glaseadas en salsa BBQ de cerveza negra y tamarindo, acompañadas de papas criollas balón y ensalada fresca de la casa.

MEJILLAS BRASEADAS

39K

Mejillas braseadas en vino tinto y vegetales, sobre papas criollas salteadas en mantequilla de hierbas, finalizado con espuma de papa Criolla, y zanahoria crocante.

ARROZ CREMOSO Y BONDIOLA AHUMADA **38K**

Salteado con cebolla junca, cebolla dulce, chorizo español y camarones. Cremado con aji dulce amarillo y finalizado con bondiola ahumada hecha en casa.

ALITAS DE CERDO **43K**

Cocidas al vacío a temperatura controlada por (14) horas y finalizadas en una trilogía de salsas de Sweet Chili, Tamarindo y BBQ, acompañadas con puré de papa criolla rústico ahumado.

JABAÍ TOMAHAWK **45K**

Macerado y aromatizado por 24 horas en poleo, romero y ajos. glaseado en salsa bbq de pimientos y piñas parrilladas, servido con papas en cascós y ensalada de la casa.

CHICHARRON DE KILO **43K**

Chicharron cocido por 16 horas, puesto a punto de crocancia. servido con arepa santandereana, papa criolla en chimichurri ahumado y cevollas acevichadas.

HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA PORKO BURGER 30K

Blend de carne de cerdo 50% lomo y 50% pierna y 10% de pepperoni italiano, con mayonesa de maíz dulce, doble queso cheddar, tocineta rostizada, pan artesanal de la casa finalizado con semillas de mostaza, acompañada de papas rústicas en cascos.

HAMBURGUESA MORCIBURGER 30K

Blend de carne de cerdo 50% y 50% morcilla artesanal de la casa con mantequilla sabo-rizada, queso mozzarella, tocineta, salsa de piña rostizada, puerro crocante y acompa-ñada de papas rústicas en cascos.

HAMBURGUESA TOMAHAWK 30K

Blend de carne de cerdo 60% brazuelo y 40% barrigüero sin piel, rellena de queso mozzarella y salsa hoisin, con salsa de cenizas de cebo-lla, mayonesa de chipotle más queso moza-rella, tocineta rostizada en salsa teriyaki y acompañada con papas rústicas en cascos.

CAMARON BURGER 30K

Hecha en casa con 60% cabeza de lomo y 40% pierna, camarones salteados en salsa de pimentón, dip de queso, aros de cebolla y pan artesanal de la casa.

BEBIDAS

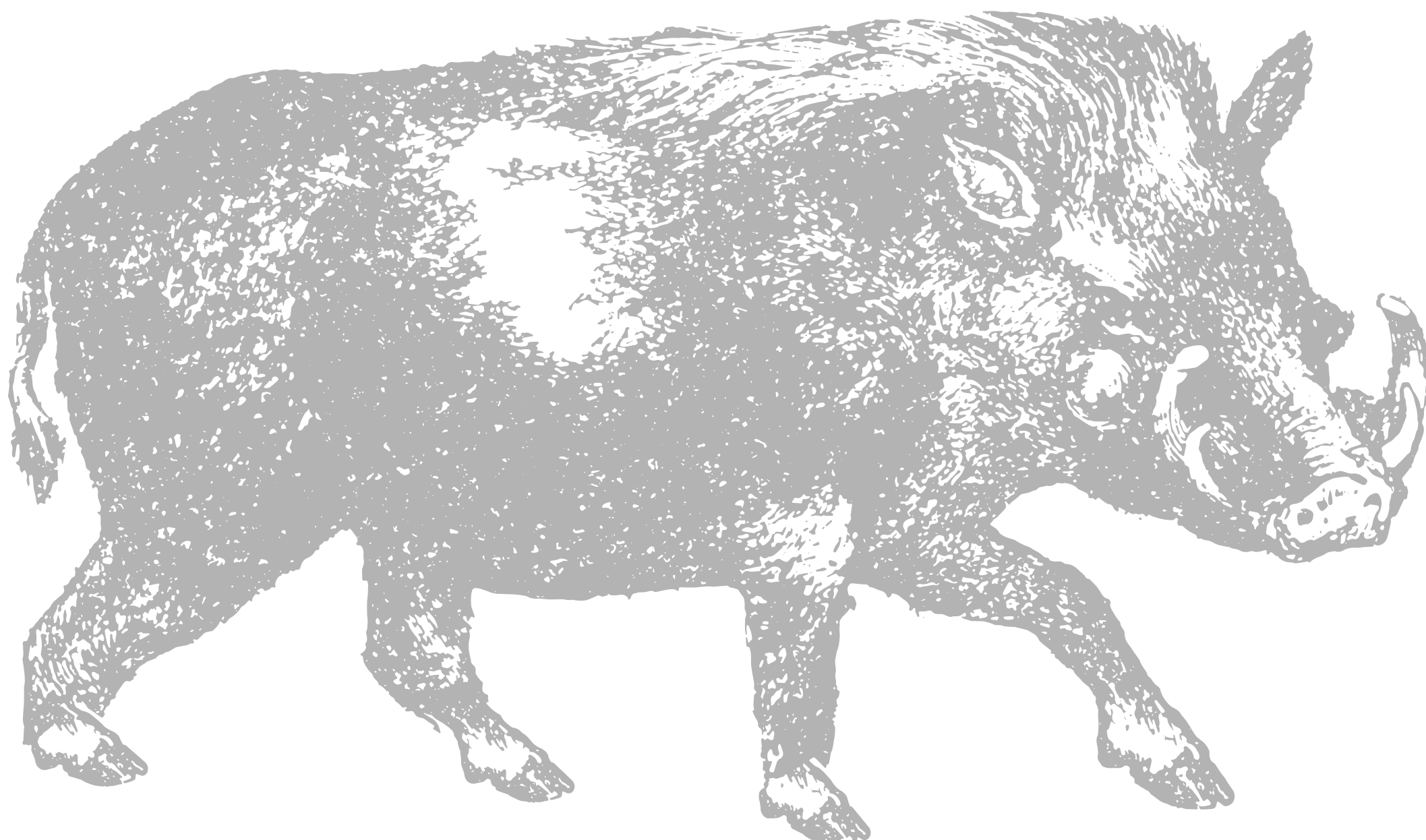


Gaseosa 5k
Te Hatsu 6k
limonadas 7k
jugos en agua 6k
jugos en leche 8k

Club Colombia 8k
Budweiser 6k
Corona 9k
Stella 7k
Heineken 8K
BBC 8k
Nacionales 7k

VINOS

Carmenere 70k
Cabernet Sauvignon 60k
merlot 60k
Rosa 60k
Suavignon blanc 60k



POSTRES



FLAN DE ALMOJÁBANA

16K

Con mermelada de bocadillo, helado de crema agria y ganache de arequipe.

GALLETAS VOLCÁN

16K

Galleta horneada rellena de chocolate, acompañada de helado de uchucas rostizadas y ganache de arequipe.

