



Kampanas COCINAS DEL MUNDO



*Las campanas invitan a reunirse y anuncian acontecimientos,
así mismo nuestra gastronomía nos reúne para disfrutar la vida.*



LEJANO ORIENTE

PARA COMPARTIR

BAOS

Delicioso pan esponjoso al vapor de origen asiático.

- POLLO CRISPY**
- CHICHARRÓN ACEVICHADO**
- SOLOMITO ORIENTAL**
- SALMÓN A LA CREMA**

\$ 28.000
 \$ 28.000
 \$ 32.000
 \$ 35.000
\$38.200

GYOSAS

Exquisitas empanadas orientales de camarón y cangrejo al estilo japonés.

SPRING ROLL DE POLLO

Deliciosos rollos al estilo primavera con variedad de verduras salteadas en aceite de ajonjolí y pollo.

\$38.200

PLATOS FUERTES

TEPANYAKI MIXTO Puede escoger 2 de las siguientes proteínas:
Solomito - Pollo - Salmón - Langostinos - Calamares - Pulpo - Yakibuta

\$97.300

Cada plato viene acompañado de arroz yakimeshi a base de soya, jamón, raíces chinas, arvejas y zanahoria, más una variedad de vegetales salteados

RAMEN SHOYU O RAMEN MISO

Fideos ramen, cerdo yakibuta, huevo cocido, raíces orientales, espinacas, wakame y cebollín con sopa al gusto (shoyu o miso).

\$41.600

SUSHI

KAMPANAS ROLL (EXTERIOR DE ANGUILA, FLAMEADO EN MESA)
Queso crema, aguacate, salsa dinamita, salmón, atún.

\$72.900

EBI-SALMON ROLL (EXTERIOR DE SALMON, SALSA DINAMITA Y MAYONESA JAPONESA) (FLAMEADO)
Langostinos tempura, salsa dinamita, queso crema y aguacate.

\$62.500

PHILADELPHIA ROLL (MAKI: ALGA POR FUERA)
Salmón, queso philadelphia y aguacate.

\$44.700

OJO DE TIGRE (EXTERIOR DE AJONJOLI NEGRO, MAYONESA JAPONESA Y CAVIAR)
Salmón, atún, kanikama, aguacate.

\$46.600

SPICY TUNA (MAKI:ALGA POR FUERA) (ROLLO PICANTE)
Aguacate y tartar de atún picante (aceite de ajonjolí, siracha, caviar, cebollín, mayonesa japonesa).

\$62.500

DRAGON ROLL (EXTERIOR AGUACATE Y CAVIAR)
Queso crema, salsa dinamita, langostinos tempurizados y anguila

\$62.500

BARCO DE SUSHI

Nigiri: 2 variedades de nigiri (elección del chef)
Sashimi: 2 variedades de cortes (elección del chef)
Rollo de sushi: rollo de sushi (elección del cliente)
Temaki (conos): aguacate y tartar de salmón (salmón finamente picado mezclado con jengibre y mayonesa japonesa).

\$152.500

POSTRE

HELADO DE SUSHI
Rollo de helado envuelto en crepe de chocolate, relleno de kiwi, banano y arandano.

\$32.000



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



COCINA LIBANESA

PARA COMPARTIR

KIBBE X 2

Delicioso kibbe acompañado de hummus.

\$28.800

FALAFEL X 4

Tradicional falafel sobre una cama de hummus acompañado de tomates, pepinillos y pan pita.

\$22.000

ROLLITOS AL SUMAC

Rollitos crujientes, rellenos de pollo, cebolla y especias, acompañados de salsa litany.

\$31.000

PAPAS LITANY

Cascos de papa crujientes al ajo, cilantro y limón, acompañadas de salsa litany.

\$25.300

WARAK INAB (INDIOS DE PARRA)

Envueltos en hoja de uva, rellenos con arroz y especias.

\$28.800

WARAK MOLFUF (INDIOS DE REPOLLO)

Envuelto en hoja de repollo con carne y arroz.

\$34.500

DEDOS DE CORDERO

Cordero molido con especias, en salsa de su reducción.

\$57.500

HUMMUS

Puré de garbanzo, tahine y aceite de oliva, acompañadas de pan pita.

\$39.500

SHAWARMA DE POLLO

Pan servilleta relleno de pollo y papa frita, acompañados de salsa litany.

\$57.500

ARROZ CON POLLO Y ALMENDRAS

Arroz con mezcla de especias árabes, pollo y almendras.

\$22.500

TABULLE

Ensalada tradicional con trigo, tomate, perejil y hierbabuena.

\$25.300

SUK

Cordero en hilos de salsa de reducción de vino tinto y especias, acompañado de puré de papa.

\$97.500

POSTRE

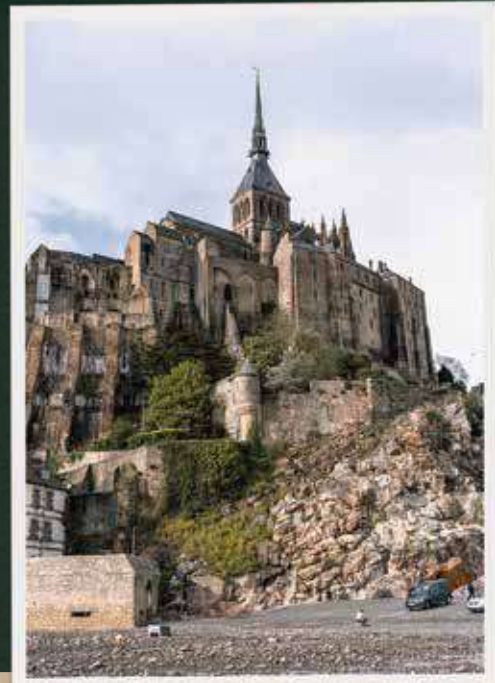
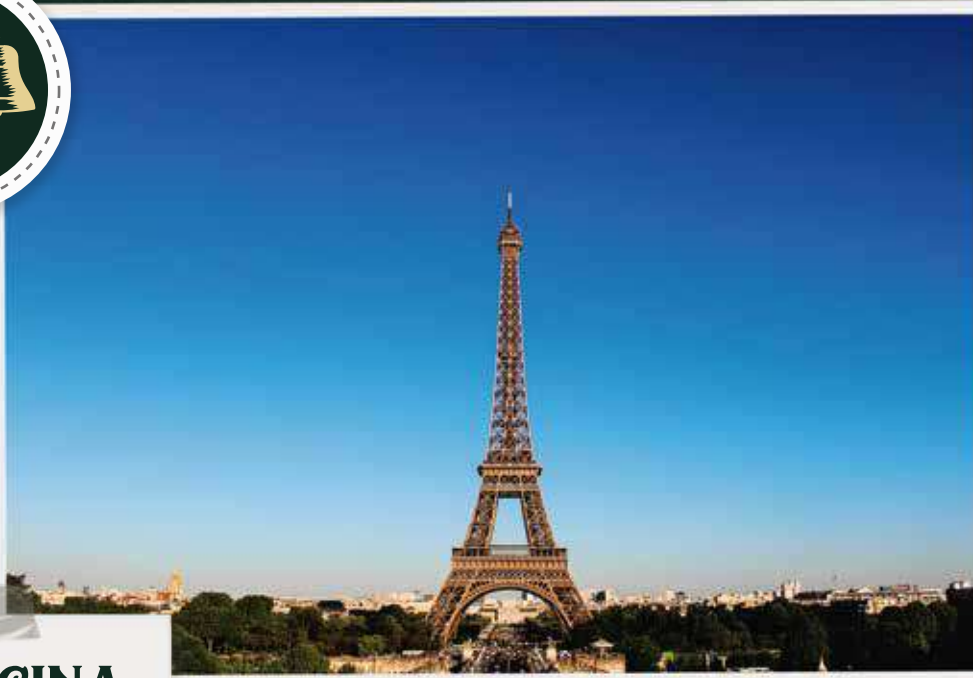
MABRUCHI

Tartaleta de mora con especias.

\$23.400



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



COCINA FRANCESA

SOPAS

VELOUTE DE ESPÁRRAGOS

Crema de espárragos frescos.

SOPA DE CEBOLLA

Mix de cebollas confitadas en fondo de verduras flameada con brandi, gratinada con baguette y gruyere.

SOPA DE TOMATE

Sopa a base de tomates frescos, albahaca y granapadano.

\$32.000

\$36.000

\$32.000

PARA COMPARTIR

RATATOUILLE

Estofado de diferentes hortalizas típicas del sur de Francia.

\$32.000

PLATOS FUERTES

CORDÓN BLUE

Pollo apanado, relleno de jamón de pavo, munster con salsa de roquefort y saltado de verduras.

\$62.000

LANGOSTINOS 3 QUESOS

A la parrilla con espárragos, roquefort, gruyere y brie.

\$84.000

STEAK PIMIENTA

Medallones de solomito sellados con mostaza Dijón, desglasados con coñac y vino tinto.

PORCIÓN COMPLETA	PORCIÓN REDUCIDA
\$74.000	\$62.500

FILET BERNESA

Corte grueso de solomito en salsa emulsionada de mantequilla clarificada con estragón.

\$74.000	\$62.500
-----------------	-----------------

FILET MIGÑON

Medallones de solomito albardados en tocineta, bañados en salsa demiglace con crimini y portobellos.

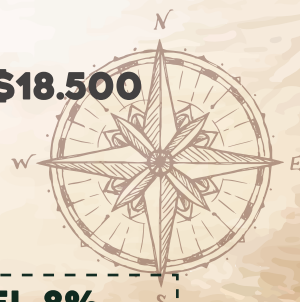
\$74.000	\$62.500
-----------------	-----------------

POSTRE

CREME BRULE

Crema tradicional francesa con crocante de caramelo.

\$18.500



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



COCINA ITALIANA

PARA COMPARTIR

CANELONES BOLOÑESA

Pasta italiana con relleno de bolognesa, al horno cubiertos con salsa napolitana y bechamel, gratinados y servidos con baguette fresco a la parrilla.

\$38.500

PANZEROTTI CAPRESSE

Empanada italiana rellena de mozzarella de búfala, albahaca fresca y tomates cherry, acompañada con pesto.

\$12.800

BURRATA CAPRESSE

Mozzarella de búfala, servida con prosciutto, rodajas de tomate, pesto, rúgula y reducción de balsámico.

\$35.900

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de solomito, emulsionadas con limón y aceite de oliva, servido con rúgula, alcaparras fritas y láminas de grana padano.

\$35.900

CARPACCIO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón fresco, emulsionadas con limón y aceite de oliva, servido con rúgula, alcaparras fritas y láminas de grana padano.

\$39.900

PLATOS FUERTES

AGNELOTI DE POLLO Y RICOTA

Pasta originaria de Turín, rellena de pollo, ricota y espinaca, hervidos al dente durante 6 minutos, servidos con salsa napolitana y bechamel, gratinados y servidos con baguette fresco a la parrilla.

\$64.500

PASTA A LA PUTANESCA

Receta especial de Nápoles, preparación a base de jugo de tomate y vegetales. Acompañado de pasta larga de su elección (fettuccine o espagueti) finalizado con láminas de rib eye a la parrilla y grana padano.

\$68.500

PASTA FRUTOS DEL MAR

Frutos del mar salteados cubiertos en salsa blanco con parmesano y pasta larga de su elección.

\$74.500

BONDIOLA ITALIANA

Tradicional corte proveniente de bondiola, marinado 12 horas, horneado durante 2 horas y finalizado en parrilla con pasta larga, salsa de su elección y ensalada de la casa.

\$68.500

MENÚ INFANTIL

Spaguetti bolognesa

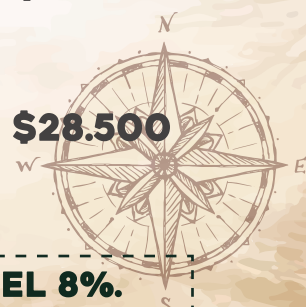
\$28.000

TIRAMISÚ

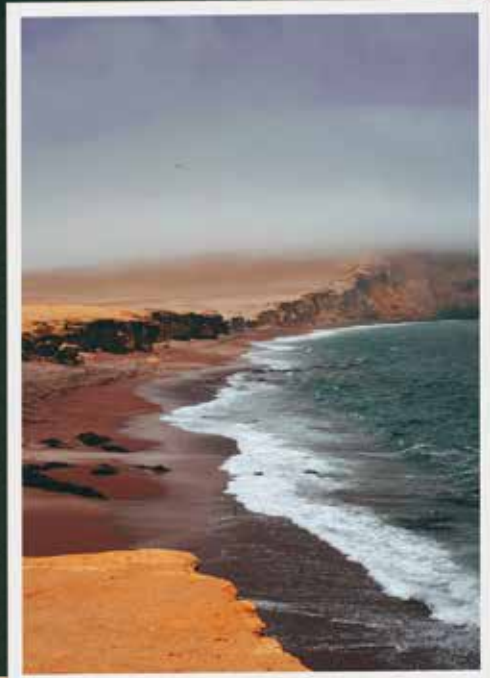
Postre italiano a base de café.

POSTRE

\$28.500



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



**COCINA
PERUANA**

PARA COMPARTIR

TARTAR DE ATÚN

Finos trozos de atún frescos sazonados con sal, pimienta aceite de ajonjolí, duraznos, mayonesa japonesa acompañado de piel de gyoza frita.

\$76.000

CEVICHE PERUANO

Dados de pescado fresco, marinado en cebolla, cilantro, ají rocoto y limón servido con chips de plátano y aguacate.

\$35.100

CAUSA DE SALMÓN

Puré de papa saborizado con ají amarillo acompañado con salmón marinado, aguacate y salsa criolla.

\$42.300

PLATOS FUERTES

LOMO SALTEADO

Lomo fino de res a la parrilla acompañado de un salteado de cebolla, tomate, cilantro y ají amarillo, servido con puré de papa.

\$71.900

ARROZ CHAUFA DE LOMITO Y POLLO

Solomito y pollo salteado al wok con arroz frito, jengibre, cebolla de rama, tortilla de huevo, soya y pimentón.

\$52.400

ARROZ CREMOSO

Exquisito arroz a base de ají amarillo con pimentón y cebolla, calamar, camarón y frutos del mar.

\$89.000

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado blanco bañado en salsa cremosa de ajíes, con calamares, frutos del mar y camarones con cilantro, acompañado de arroz blanco.

\$61.000

PESCADO AL CILANTRO

Filete de pescado cubierto con camarones, frutos del mar y calamares, preparados en base de cilantro y acompañado de arroz blanco.

\$61.000

POSTRE

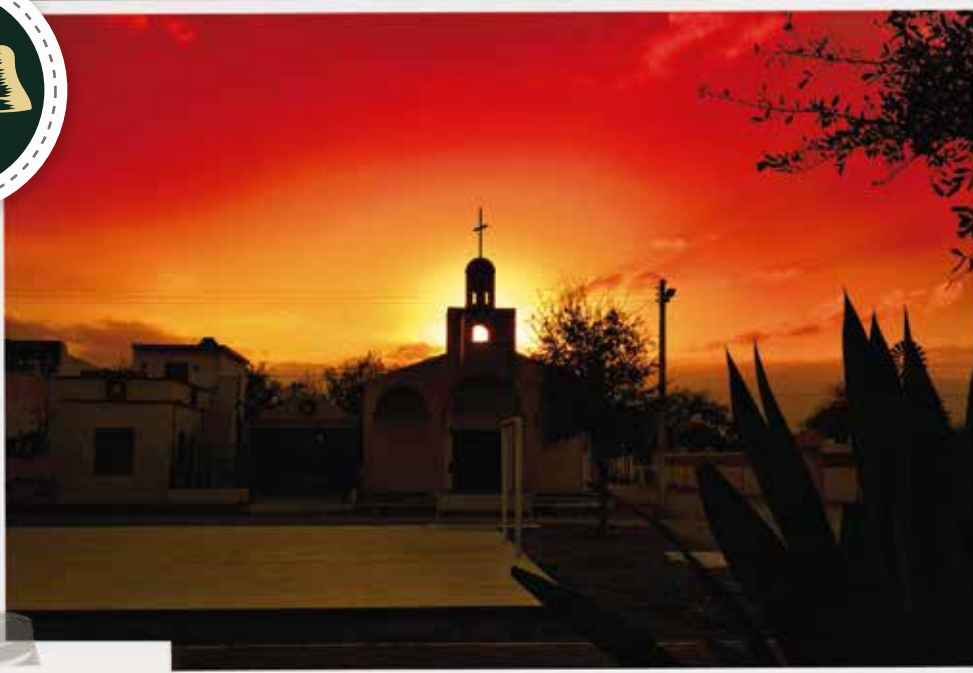
SUSPIRO LIMEÑO

Dulce de leche reducido y servido con crema chantilly.

\$17.100



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



**COCINA
COLOMBIANA**

PARA COMPARTIR

EMPANADA DE CARNE X6

Tradicionales empanadas colombianas de carne y papa, servidas con aji picante y guacamole.

\$22.500

EMPANADA DE MORCILLA X6

Masa de maíz dulce con panela, rellenas de morcilla tradicional antioqueña y acompañadas de miel de rocoto.

\$20.500

CHICHARRÓN APANADO

Tocino marinado en limón y apanado en panko servido, con mayonesa de ajo, arepas y limón.

\$28.000

PLATOS FUERTES

PORCHETA DE CERDO

Rollo especial de cerdo de 300 gramos, servido con reducción de soya, ajonjolí y panela.

\$54.800

MEDALLONES DE POLLO

300 gramos de filete de pechuga fresco asado a la parrilla o en bbq.

\$53.700

LOMITO DE CERDO A LA CRIOLLA

300 gramos de fino corte de cerdo a la parrilla bañado de salsa criolla.

\$63.900

CAZUELA DE MARISCOS

Frutos del mar, calamares, langostinos, dados de pescado fresco y mix de vegetales en una base de bisqué de mariscos y queso parmesano, servida con chips de plátano verde.

\$88.900

CHULETÓN DE CERDO

Corte especial de cerdo, cañón, costilla y tocino en la misma pieza de 400 gramos.

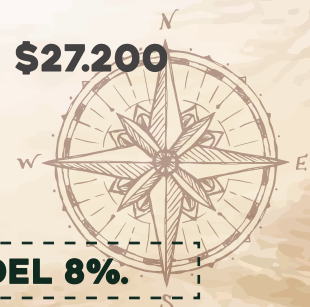
\$71.500

POSTRE

POSTRE DE NATAS

Dulce de leche con uvas pasas y galleta.

\$27.200



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



COCINA AMERICANA

PARA COMPARTIR

KENTUCKY WINGS

6 unidades de alitas de pollo al estilo americano, acompañadas con zanahoria, apio, sour cream y dos salsas a elección.
(bbq Jack Daniels, miel mostaza, búfalo hot, maíz dulce)

\$38.500

MINI HAMBURGUESAS TEXANAS

3 unidades de hamburguesas cheese and Bacon con nuestra carne 100% de res.

\$38.500

MINI SÁNDWICH PULLED PORK O ROOST BEEF

Pulled pork: tradicional cerdo americano en cocción lenta servido con queso americano, rúgula, tomates secos y bbq.

\$48.200

Roost beef corte de res en cocción lenta, encostrado en pimienta, con aguacate, rúgula, tomates secos y mayonesa de ajo.

PLATOS FUERTES

NEW YORK (300 gramos)

Corte Angus americano, del lomo ancho de res con marmoleo y grasa externa.

\$179.500

T-BONE (600 gramos)

Especial corte de solomito y chata de res en la misma pieza separados por un hueso en forma de T.

\$182.000

TOMA HAWK (600 gramos)

Corte especial con hueso de entrecot.

\$182.000

ENTRAÑA (300 gramos)

Delgado corte americano con excelente marmoleo.

\$210.600

TRIP TIP (300 gramos)

Corte especial americano proveniente de la colita de cuadril marmoleado.

\$182.000

COSTILLAS BBQ (500 gramos)

Costilla estilo St louis, horneada, finalizada en parrilla bañada en bbq Jack Daniels.

\$68.400

HAMBURGUESA CLÁSICA

150 gr de carne brangus con queso americano y bbq Jack daniels.

\$32.000

HAMBURGUESA CHEESE AND BACON

150 gr de carne brangus con doble queso americano y doble tocineta.

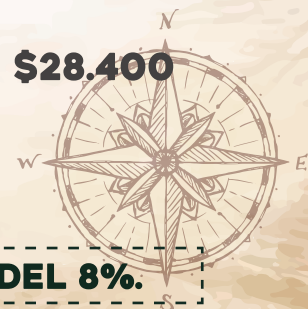
\$38.000

POSTRE

PIE DE MANZANA

Apple pie con helado de vainilla

\$28.400



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.