



Tapas Y Picoteo

| | |
|---|--|
| ACEITUNAS MARINADAS 20.200 | PAPA CRIOLLA BOYACENSE AL CABRALES 29.500 |
| de la casa con vegetales encurtidos | Crema de queso cabrales, manzana y nuez |
| GUACAMOLE RÚSTICO 34.000 | YUCAS LLANERAS 36.800 |
| Con acevichado de camarón y su chicharrón | Con salsa brava mediterranea |
| TIRADITO DE SALMÓN CURADO 38.000 | SALPICÓN DE PULPO A LA GALLEGA 47.300 |
| Con cremoso de yogurt y sus anisados | Papa cocida, vinagreta y pimentón de la vera |
| CEVICHE AMAZÓNICO 43.000 | CALAMARES FRITOS 42.500 |
| De pesca blanca, frutos y ají amarillo | A la andaluza |
| ÀMMA STEAK TARTARE 43.000 | LANGOSTINOS AL AJILLO 52.200 |
| Clásico Steak tartare con chips | Arroz de coco con langostinos, ajo, guindilla y sidra |
| CORONA DE AGUACATE LLANERO (Tartare salmón) 39.000 | MEJILLONES A LA MARINERA 47.900 |
| Con quinoa y suero costeño del atlántico | Salsa marinera de la casa al jerez, con papa francesa |
| BRIE ASADO AL CARBÓN 42.300 | |
| Con chutney valluno de frutos amarillos | |

Ensaladas

| | |
|--|--|
| ENSALADA DE VENTRESCA 36.300 | ENSALADA VERDE DE LA CASA 29.400 |
| Con tomates ecológicos. | Lechugas, aguacate, pepino, tomates encurtidos, cebollita y aceitunas marinadas ADICION: Pollo / Salmón / Camarón |
| ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA 37.600 | ENSALADA DE QUESO DE CABRA (GRATINADA) 34.300 |
| Queso en migas, sandía, aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry, huevo cocido, arándanos y nueces. | Melocotón y nuez (lechugas y verduras asadas) |
| BURRATA TRUFADA 38.300 | |
| Tomates ecológicos, cebolla encurtida, pepino, aguacate y vegetales escalibados. | |

Verduras

| | |
|--|---|
| PALMITO ECO DEL PUTUMAYO 32.900 | BERENJENA AL CARBÓN 32.400 |
| Naturales al carbón | Con jalea del valle |
| ESPARRAGOS VERDES 29.400 | ALCACHOFAS DE LA SABANA 33.400 |
| Sabaneros al carbón | En tres cocciones, y mayonesa de estragón |

Sopas Caseras

CREMITA CASERA DE LENTEJAS

Estofadas con chorizo criollo | 28.000

SOPA DE TOMATE PROVENZAL

Tomates tatemados, aguacate, y albahaca | 25.000

CREMA VERDE DE ESPARRAGOS

Espinaca, palmito y alcachofa | 26.000

Adicionales

| | |
|----------------------------|--------|
| ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO | 10.800 |
| ESPARRAGOS AL CARBÓN | 16.300 |
| PAPA FRANCESA | 10.800 |
| AGUACATE | 6.500 |
| POLLO (125 gr) | 13.900 |
| SALMÓN (120 gr) | 18.900 |
| CAMARÓN (70 gr) | 13.900 |
| LANGOSTINOS (60 gr) | 18.900 |
| HUEVO | 3.400 |
| TOCINETA | 7.500 |
| PROSCIUTTO | 18.300 |
| VEGETALES DE TEMPORADA | 11.800 |



Comprometido, sostenible
& eco-organico



Arroces

Mediterraneos

| | |
|---|---------------|
| PAELLA MEDITERRANEA DEL "SEÑORET" | 58.200 |
| De pescados y mariscos | |
| FIDEUÁ AL ESTILO DE DENIA (VALENCIA-ESPAÑA) | 56.600 |
| De pescados y mariscos | |
| ARROZ DE LA HUERTA (CON VEGETALES) | 49.500 |
| Vegetales escalibados, espárragos, palmito berenjena, setas, tomate | |
| ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS | 58.500 |
| Cremoso de morcilla, setas de temporada y ají dulce | |
| ARROZ MELOSO DE RES ESTOFADA | 57.700 |
| Virutas ibéricas, alcachofa y espárragos trigueros | |

Pastas de la casa

100% artesanales, hechas en casa

| | |
|--|---------------|
| PAPARDELLE ALFREDO (SETAS Y VEGETALES) | 29.000 |
| Adición: Camarón, langostinos, salmón, pollo, chorizo | |
| SPAGHUETTI BOLOGNESA CASERA | 38.900 |
| En Ragout napolitano | |
| RAVIOLI DE AHUYAMA ASADA (CAPPELLETTI) | 39.900 |
| Queso de cabra, espinaca y setas | |
| FAGGOTINI TRUFADO DE RABO DE TORO | 42.400 |
| Parmesano, manzana, y praliné de avellana | |

BURGERS & FRITES

| | |
|--|--------|
| BURGER #ÁMMALOVERS (250gr) | 43.400 |
| Carne seleccionada y marinada, cebolla caramelizada y queso gruyère | |
| BURGER #CUARTOFRIO (250gr) | 44.400 |
| Carne seleccionada y marinada, cremoso de cabra, arándanos y tomatitos | |

Acompañadas con papas francesas



PESCA SOSTENIBLE DEL PACÍFICO (CORTES DEL DÍA)

63.400

Corvina, mero, salmón
Asados a leña y carbón, con verduras al natural

cortes especiales (según peso) \$ Consulte precio y peso

Cortes Especiales del día

PREMIUM CHOISE

Consulta maduración y disponibilidad en nuestra vitrina Dry-aged

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| ENTRECOTE (Strip Lone 300 gr) | 78.600 |
| RIB EYE (400 gr) | 147.500 |
| CHULETÓN (Cowboy 1k) | 296 (x gr según peso) |
| TOMAHAWK (1,2K) | 318.000 (x gr según peso) |

Grandes Asados

| | | | |
|--|--------|--|---------|
| CHORIZO CRIOLLO | 28.000 | FILET MIGNON AL ESTILO DJON | 63.400 |
| Con su mojo y papa rostizada | | Con miel mostaza y estragón. | |
| ENTRAÑA MARCADA AL CARBÓN | 64.900 | CHATEAUBRIAND (420gr) | 90.900 |
| Con papa criolla y chimichurri Boyacense | | A las tres pimientas del putumayo | |
| ALITAS DE POLLO CAMELIZADAS | 38.500 | RABO DE TORO ESTOFADO (al tinto de borgoña) | 69.900 |
| Con jalea de tamarino, marañón y hierbas de azotea | | Con pure de papa criolla, plátano y berenjena | |
| POLLO DE GRANJA AL CARBÓN | 58.300 | PALETILLA DE CORDERO BRESEADA (1.1kg) | 86.900 |
| Al natural en cocción lenta | | En sus jugos, con papa criolla, mojo y vegetales | |
| LOMO DE RES GRILLÉ (225gr) | 61.300 | COCHINILLO (1/4 de pieza, 1,5kg) | 146.900 |
| Vegetales asados y papa francesa | | Cochinillo lechal, asado al estilo tradicional de Segovia, compartir | |

Postres

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| TORRIJA MIRANDA | 19.500 | FLAN DE QUESO FRESCO Y AREQUIPE | 19.300 |
| Crema de amaretto, crumble y helado de vainilla | | Ron Zacapa | |
| CHURROS MADRILEÑOS | 18.400 | SOUFLE ALASKA AL ESTILO ÁMMA | 24.000 |
| Con chocolate a la taza o arequipe | | Flambeado Buchanan's | |
| TIRAMISÚ DE BAILEYS | 18.900 | | |
| Mascarpone y cacao chocoano | | | |

Precios con el 8% de impuesto