



COFFE WORK



BEBIDAS CALIENTES Y OTRAS

Filtrados de Café

Aeropress	\$6.000
Dripper V60	\$7.000
Prensa Francesa	\$8.500
Chemmx	\$12.500
Syphon	\$12.500

Base Espresso

Espresso sencillo	\$4.000
Espresso Doble	\$5.000
Macciato	\$5.000
Americano	\$5.000
Tinto Campesino	\$8.500
Capuccino	\$6.500
Mocca	\$8.500
Latte	\$7.500
Tinto Arriero	\$7.500
Carajillo	\$7.500
Capuccino con Licor	\$8.500

Infusiones

Jengibre y Miel de Agave	\$5.000
Mora y Hierbabuena	\$5.000

Bebidas de Autor

Tinto Errante	\$10.000
Chocolate Nativo	\$8.500
Capuccino de Rosas	\$8.500
Batido Café y Maracuyá	\$12.500
Berraquito	\$17.500
Martini Blanco	\$33.000
Errante Beer & Coffee	\$14.500
Cold Brew Artesanal	\$8.500
Tinto de Verano	\$12.500



BRUSCHETTAS \$11.5

BRUSCHETTA DE TOCINETA Y PERAS

Peras caramelizadas, Crema de queso Camembert, tocineta y almendras tostadas.

BRUSCHETTA DE SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado, crema de queso de tomillo, alcaparras fritas y aceite de romero.

BRUSCHETTA DE JAMÓN DE CERDO

Jamón de Cerdo, tartar de aguacate, queso Gouda y cebollas encurtidas.

EMPANADAS ARGENTINAS \$7

CARNE SUAVE

Carne molida premium, vegetales, aceitunas y uvas pasas.

POLLO

Pollo desmechado, vegetales, maíz tierno, manzana caramelizada.

TOMATE Y ALBAJACA

Tomate, Queso blanco y Albahaca fresca.



FUERTES

ERRANTE BURGER \$29.5

Mezcla de carnes de la casa, queso 7 cueros, cebollas caramelizadas, cogollo de lechuga y tocinetas, acompañadas con Papas Chips.

SANDWICH DE QUESOS \$27

Queso Brie, queso Sabana, queso Gouda y Queso Mozzarella, Cebollas Caramelizadas y Pan Ciabatta.

SANDWICH DE JAMÓN \$27

Jamón de Cerdo, rúgula, queso Gouda, aceitunas negras y pesto artesanal.

SANDWICH DE POLLO Y MOSTAZA DJON \$27

Pechuga de pollo marinada, tomates macerados, rúgula, mostaza Djon y queso Gouda.

SHEPHERD'S PIE \$29.5

carne molida en salsa roja, y puré de papa gratinado.



ERRANTE
CERVEZAS ARTESANALES

¿POLA O MIEDO? • ¿POLA O MIEDO?
• ¿POLA O MIEDO? • ¿POLA O MIEDO?





CERVEZAS ERRANTE

Perfectas para acompañar cualquier momento del día, darle un impulso a tu creatividad y compartir entre amigos sin perder los estribos. Elaboradas con frutos colombianos que resaltan lo mejor de nuestro campo y nuestra gente.

WEIZEN CHOLUPA [5.5%]



Hecha a base de trigo. De cuerpo medio y final seco. Muy refrescante, de bajo amargor y notas cítricas en aroma y sabor logradas por la adición de Cholupa, en homenaje a los pequeños productores del Huila que cultivan esta fruta con sello de Denominación de origen.



ACAÍ RED ALE [5.0%]

La miel de Bosques Nativos de Cundinamarca y el Açaí del Pacífico colombiano, mezclados con las maltas caramelizadas de origen belga, nos permiten esta exquisita y refrescante cerveza roja, con notas dulces, amargor bajo. Su color y aroma son un tributo a los campesinos Guapi (Cauca), Tumaco (Nariño) y Puerto Asís (Putumayo), que encontraron en el açaí una oportunidad para escapar de la violencia.

GOLDEN LEMON STRONG ALE [6.5%]



Ale belga dorada, de carbonatación alta, fuerte y compleja. Notas afrutadas a pera y limón mandarina por la adición de este en maduración. Carácter fenólico a pimienta blanca. Bien atenuada. Con 6,5%Vol. de alcohol. Cuerpo liviano, refrescante y efervescente.

COPA
\$13.5

350 ml

PINTA
\$15

500 ml

JARRA
\$39.5

1500 ml



CERVEZAS ERRANTE

PEPPER UMAMI BELGIAN STRONG [7.7%] - IBU 35

Cerveza potente en alcohol de 7,7 grados de alcohol. Hecha con pimienta del Valle del Guamuez, en el Putumayo. No pica sino que se siente especiada en boca. La pimienta es otro de los productos que ha servido de alternativa a las familias campesinas acogidas en programas de sustitución de cultivos ilícitos.

MANGO BICHE IPA [6.0%] IBU 50

Cerveza tipo Indian Pale Ale, es hecha con mango biche, bastante aromática, afrutada y ligeramente cítrica de 6 grados de alcohol.

CERVEZAS INVIGADAS

Saison Corozo (8%)
 Tumaco Brown Ale (6%)
 Coconut Imperial Stout (9%)
 Witbier (5.5%)

¡PREGUNTA POR LAS CERVEZAS DE TEMPORADA!

COPA
\$13.5
 350 ml

PINTA
\$15
 500 ml

JARRA
\$39.5
 1500 ml

GASTRO BAR





CÓCTELES DE AUTOR \$31

MOJITO SILVESTRE

(Variación de Mojito Clásico)

Ron Blanco, Mora, Sirope de Hierbabuena, Zumo de Limón Tahití.

COSMPOLITAN

(Clásico)

Vodka, Triple Sec y Sirope de Rosas.

CUMBRE MARACUYÁ

(Variación Moscow Mule)

Vodka, Sirope de Jengibre, Puré de Maracuyá y Menta.

TAMARINDO MAGDALENA

(Variación Margarita)

Tequila, Triple Sec, puré de Tamarindo y sumo de Limón.

TÉMPANO DE ROSAS

(Gin Tonic)

Ginebra, Sirope de Rosas y zumo de Naranja.

SULTÁN DE LULO

(Gin Tonic)

Ginebra, Sirope de Lulo y Romero.

AMAZONA

(Variación de Mojito Clásico)

Jägermeister, limón, hierbabuena y azúcar.

PENICILLIN ERRANTE

(Variación de Penicillin Clásico)

Whiskey, zumo de limón Mandarino, Gengibre y Miel de Agave

**¡PREGUNTA TAMBIÉN POR NUESTRAS
OPCIONES DE CÓCTELES CLÁSICOS!**



SANGRÍAS \$87

SELVA NEGRA

Vino Tinto, Coctel de frutas, Sirope de Canela, Ginger y Whiskey.
(1.5 Litros)

SELVA BLANCA

Vino Blanco, Ron blanco, Sirope de Menta, Ginger y Coctel de frutas. (1.5 Litros)

SELVA ROSADA

Vino Rosado, Ginebra, Coctel de Frutas y Sirope de Rosas. (1.5 Litros)

SIN ALCOHOL

SODAS NATURALES \$9.5

Limón/ Maracuyá / Lulo / Mora / Rosas con Jengibre.

AGUA MINERAL 4.5



ENTRADAS INDIVIDUALES

YUQUITAS FRITAS...\$10

Yucas fritas en cubos con Alioli y Chorreado.

PATACONES CON HOGAO...\$12.5

Patacones con hogao y suero costeño ligeramente picante.

PAPAS BRAVAS...\$12.5

Papitas criollas fritas bañadas en salsa brava.

MINI ABORRAJADOS...\$13

5 mini aborrajados con jalea de guayaba y queso gratinado.

MAZORQUITAS...\$13

Mazorcas con queso costeño achiotado, queso fresco y habas tostadas.

FISH & CHIPS...\$23

Deditos de pescado apanado con chips de Arracacha y suero costeño picante.



SLIDERS \$30

WAFFLES DE YUCA

3 waffles de yuca con pollo apanado, pepinillos y mayonesa de hogao.

PULLED PORK SANDWICH

3 Sandwichs de cerdo en BBQ de lulo con rábanos encurtidos y cebolla morada.

ENCOCADO DE CAMARONES

3 Sandwichs de camarones en salsa de encocado con aguacate y germinados de cilantro.

MINI HAMBURGUESAS

3 mini hamburguesa con mezcla de carnes de la casa, con queso gouda, mermelada de pimentones asados y cogollos de lechuga.

SANDWICHS DE CHERRYS CONFITADOS

3 Sandwichs de queso paipa y tomates cherry confitados.

PORTOBELLOS AL PESTO

3 Sandwichs de Portobellos con Pesto de Albahaca y tomates cherrys.