



## Tapas y Picoteo

<b>ACEITUNAS MARINADAS</b> De la casa con vegetales encurtidos	<b>\$21,500</b>	<b>PAPA CRIOLLA BOYACENSE AL CABRALES</b> Crema de queso cabrales, manzana y nuez	<b>\$29,500</b>
<b>GUACAMOLE RÚSTICO</b> Con acevichado de camarón y su chicharrón	<b>\$36,000</b>	<b>YUCAS LLANERAS</b> Con salsa brava mediterranea	<b>\$36,800</b>
<b>TIRADITO DE SALMÓN CURADO</b> Con cremoso de yogurt y sus anisados	<b>\$39,800</b>	<b>SALPICÓN DE PULPO A LA GALLEGA</b> Papa cocida, vinagreta y pimentón de la vera	<b>\$58,500</b>
<b>CEVICHE AMAZÓNICO</b> De pesca blanca, frutos y ají amarillo	<b>\$45,500</b>	<b>CALAMARES FRITOS</b> A la andaluza	<b>\$44,500</b>
<b>ÁMMA STEAK TARTARE</b> Clásico Steak tartare con tostadas de pan	<b>\$44,800</b>	<b>LANGOSTINOS AL AJILLO</b> Arroz de coco con langostinos, ajo, guindilla y sidra	<b>\$56,000</b>
<b>CORONA DE AGUACATE LLANERO (Tartare salmón)</b> Con quinoa y suero costeño del atlántico	<b>\$39,000</b>	<b>MEJILLONES A LA MARINERA</b> Salsa marinera de la casa al jerez, con papa francesa	<b>\$48,900</b>
<b>BRIE ASADO AL CARBÓN</b> Con chutney valluno de frutos amarillos	<b>\$44,800</b>	<b>CARPACCIO MEDITERRANEO</b> De res, emulsión de frutos secos, parmesano, rúgula y alcaparra	<b>\$43,900</b>

## Ensaladas

<b>ENSALADA DE VENTRESCA</b> Con tomates ecológicos.	<b>\$37,400</b>	<b>ENSALADA VERDE DE LA CASA</b> Lechugas, aguacate, pepino, tomates encurtidos, cebollita y aceitunas marinadas, zucchini asado ADICIÓN: Pollo / Salmón / Camarón	<b>\$29,500</b>
<b>ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA</b> Queso en migas, sandía, aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry, huevo cocido, arándanos y nueces.	<b>\$37,600</b>	<b>ENSALADA DE QUESO DE CABRA (GRATINADA)</b> Melocotón y nuez (lechugas y vegetales escalibados)	<b>\$36,800</b>
<b>BURRATA TRUFADA</b> Tomates ecológicos, cebolla encurtida, pepino, aguacate y vegetales escalibados.	<b>\$41,400</b>		

## Verduras

<b>PALMITO ECO DEL PUTUMAYO</b> Naturales al carbón	<b>\$34,900</b>	<b>BERENJENA AL CARBÓN</b> Con jalea del valle	<b>\$32,400</b>
<b>ESPARRAGOS VERDES</b> Sabaneros al carbón	<b>\$29,800</b>	<b>ALCACHOFAS DE LA SABANA</b> En tres cocciones, mayonesa de estragón	<b>\$35,400</b>

## Sopas Caseras

<b>CREMITA CASERA DE LENTEJAS</b> Estofadas con chorizo criollo	<b>\$29,800</b>
<b>SOPA DE TOMATE PROVENZAL</b> Tomates tatemados, aguacate, y albahaca	<b>\$26,500</b>
<b>CREMA VERDE DE ESPARRAGOS</b> Espinaca, palmito y esparragos	<b>\$27,500</b>

## Adiciones

ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO	<b>\$12.000</b>
ESPARRAGOS AL CARBÓN	<b>\$17.800</b>
PAPA FRANCESA	<b>\$10.800</b>
AGUACATE	<b>\$6.900</b>
POLLO (125 gr)	<b>\$14.900</b>
CHORIZO (1 und)	<b>\$11.800</b>
SALMÓN (120 gr)	<b>\$20.900</b>
CAMARÓN (70 gr)	<b>\$15.900</b>
LANGOSTINOS (60 gr)	<b>\$20.900</b>
HUEVO	<b>\$3.400</b>
TOCINETA	<b>\$8.400</b>
PROSCIUTTO	<b>\$19.600</b>
VEGETALES DE TEMPORADA	<b>\$11.800</b>



\*Precios con el 8% de impuesto incluido.



## Arroces

Mediterraneos

**PAELLA MEDITERRANEA DEL "SEÑORET"** **\$65,900**

De pescados y mariscos

**FIDEUÁ AL ESTILO DE DENIA (VALENCIA-ESPAÑA)** **\$63,900**

De pescados y mariscos

**ARROZ DE LA HUERTA (CON VEGETALES)** **\$49,500**

Vegetales escalibados, espárragos, palmito berenjena, setas, tomate

**ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS** **\$63,900**

Cre moso de morcilla, setas de temporada, textura de acelgas y cebollin

**ARROZ MELOSO DE RES ESTOFADA** **\$59,700**

Copa, alcachofa trigeros y aji dulce

## Pastas de la casa

100% artesanales, hechas en casa

**PAPARDELLE ALFREDO (SETAS Y VEGETALES)** **\$29,800**

Adición: Camarón, langostinos, salmón, pollo, chorizo

**SPAGHUETTI BOLOGNESA CASERA** **\$38,900**

En Ragout napolitano

**RAVIOLI DE AHUYAMA ASADA (CAPPELETTI)** **\$39,300**

Queso de cabra, espinaca y setas

**FAGGOTINI TRUFADO DE RABO DE TORO** **\$45,000**

Parmesano, manzana, y praliné de avellana

## Burgers & Frites

**Burger Ámmalovers** **\$45,400**

Carne seleccionada y marinada (250gr), cebolla caramelizada y queso gruyére.

**Burger Cuarto Frio** **\$47,800**

Carne seleccionada y marinada (250gr), cremoso de cabra, arándanos y tomatitos.

◆◆ Acompañadas con papas francesas ◆◆

## Pesca

**SOSTENIBLE DEL PACÍFICO** **\$65,800**

Corvina, Mero, Salmón (Corte del día). Asados a leña y carbón, con verduras al natural

Experiencias  
para  
& Picar  
Compartir

## Cortes Especiales de Día

### PREMIUN CHOISE

Consulta maduración y disponibilidad en nuestra vitrina Dry-aged

**ENTRECOT** ( Strip Lone 300 gr) **\$105.000**

**RIB EYE** (500 gr) **\$187.500**

**CHULETÓN** (Cowboy 1k) **\$372.000**

**TOMAHAWK** (1,2K) **\$449.000**

## Grandes Asados

**CHORIZO CRIOLLO** **\$29,800**

Con su mojo y pure de papa criolla

**ALITAS DE POLLO CARAMELIZADAS** **\$39,500**

Con jalea de tamarino, marañón y hierbas de azotea.

**POLLO DE GRANJA AL CARBÓN** **\$64,400**

Al natural en cocción lenta

**LOMO DE RES GRILLÉ (225gr)** **\$64,400**

Piperrada y papa francesa

**FILET MIGNON AL ESTILO DJON** **\$67,800**

Con miel mostaza y estragón.

**CHATEAUBRIAND (420gr)** **\$98,800**

A las tres pimientas del putumayo.

**PALETILLA DE CORDERO BRESEADA (1.1kg)** **\$98,900**

En sus jugos, con papa criolla, mojo y vegetales.

**COCHINILLO (1/4 de pieza, 1,5kg)** **\$162,500**

Cochinillo lechal, asado al estilo tradicional de Segovia.

## Postres

**TORRIJA MIRANDA** **\$20,800**

Crema de amaretto, crumble y helado de vainilla

**CHURROS MADRILEÑOS** **\$19,500**

Con chocolate a la taza o arequipe

**TIRAMISÚ DE BAILEYS** **\$20,500**

Mascarpone y cacao chocoano

**FLAN DE QUESO FRESCO Y AREQUIPE** **\$19,300**

Ron Zacapa

**SOUFLE ALASKA AL ESTILO ÁMMA** **\$25,500**

Flambeado Buchanan's

\*Precios con el 8% de imptoconsumo incluido.