



## Picar y Compartir

**TIRADITO DE SALMÓN CURADO \$39,800**

Con cremoso de yogurt y sus anisados.

**GUACAMOLE RÚSTICO \$36,000**

Con acevichado de camarón y su chicharrón.

**CARPACCIO MEDITERRANEO \$43,900**

De Res, emulsión de frutos secos, parmesano, rúgula y alcaparra.

**YUCAS LLANERAS \$36,800**

Con salsa brava mediterranea.

**PAPA CRIOLLA BOYACENSE AL CABRALES \$29,500**

Crema de queso cábrales, manzana y nuez.

**CALAMARES FRITOS \$44,500**

A la Andaluz

## Burgers & Frites

**BURGER ÁMMALOVERS \$45,400**

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

**BURGER CUARTO FRIO \$47,800**

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

◆◆◆ Acompañadas con papas francesas ◆◆◆

## Pesca

**SALMÓN ASADO AL CARBÓN \$65,800**

Con verduras al natural.

## Sopa Casera

**SOPA DE TOMATE PROVENZAL \$26,500**

Tomates tatemados, aguacate y albahaca.

## Ensaladas & Verduras

**ENSALADA VERDE DE LA CASA \$29,500**

Lechugas, aguacate, pepino, tomates encurtidos, cebollitas y aceitunas marinadas.

Adición: Pollo / Salmón / Camarón.

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA \$36,800**

Gratinada, con melocotón y nuez (lechugas y verduritas asadas).

**BURRATA TRUFADA \$41,400**

Tomates ecológicos, cebolla encurtida, pepino, aguacate y vegetales escalibados.

**ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA \$37,600**

Queso en migas, sandía, aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry, huevo cocido, arándanos y nueces.

**ESPÁRRAGOS VERDES \$29,800**

Sabaneros al carbón.

**PALMITO ECO DEL PUTUMAYO \$34,900**

Naturales al carbón.

## Asados

**CHORIZO CRIOLLO \$29,800**

Con su mojo y papa rostizada.

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

Al natural en cocción lenta.

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

Media Ración (210gr)

A las tres pimientos de Putumayo / Queso Azul / Miel Mostaza.

## Adiciones

ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO **\$12.000**

ESPARRAGOS AL CARBÓN **\$17.800**

PAPA FRANCESA **\$10.800**

AGUACATE **\$6.900**

POLLO (125 gr) **\$14.900**

CHORIZO (1 und) **\$11.800**

SALMÓN (120 gr) **\$20.900**

CAMARÓN (70 gr) **\$15.900**

LANGOSTINOS (60 gr) **\$20.900**

HUEVO **\$3.400**

TOCINETA **\$8.400**

PROSCIUTTO **\$19.600**

VEGETALES DE TEMPORADA **\$11.800**

## Arroces & Pastas

**PAPARDELLE \$29,800**

Al Burro ó Pomodoro, con setas y vegetales  
Adición: Camarón, langostinos, salmón, pollo, chorizo.

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

De pescados y mariscos.

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

De pescados y mariscos.

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

Virutas ibéricas, espárragos trigueros.

## Postres

**TORRIJA MIRANDA \$20,800**

Crema de amaretto, crumble y helado de vainilla.

**CHURROS MADRILEÑOS \$19,500**

Con chocolate a la taza o arequipe.

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

Ron Zacapa.

**TIRAMISÚ DE BAILEYS \$18,900**

Mascarpone y cacao chochoano.

**TORTA MIRANDA \$15,000**

Bizcochuelo de chocolate, confitura de frutos rojos y fruta de temporada.

**TORTA ZANAHORIA \$12,000**

Bizcochuelo humedo de zanahoria, frosting de limón y fruta de temporada.



\*Precios con el 8% de impuesto incluido.