



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
Tamarindo & Menta	\$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

*La adición de leche de almendras sugiere un costo adicional de \$3.000 sobre el precio base de la bebida.



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.

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
CERVEZA ARTESANAL

¿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.

ACAI RED ALE [5.0%]

Cerveza tipo Irish Red Ale, elaborada a base de Acai y Miel. Amargor bajo.

PEPPER BELGIAN STRONG [7.7%]

Cerveza tipo Belgian Strong Ale, elaborada a base de pimienta y semillas de mostaza.

MANGO BICHE IPA [6.0%]

Cerveza tipo Indian Pale Ale, hecha a base de mango biche. Amargor medio y aromas frutales

CERVEZAS INVITADAS

TUMACO BROWN ALE [5.5%]

cerveza oscura, hecha con nibs de cacao. Balanceada entre lo dulce y lo amargo, como un chocolate oscuro.

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 / Tamarindo/ Rosas con Jengibre.

AGUA MINERAL \$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.