

Óraná

COCINA FUSIÓN



ENTRADAS

PULPO GRANA: Pulpo preparado al carbón con mojo verde sobre una arepa de cuajada y arroz. \$ 42.000

TORTILLA CANDELA: Tradicional preparación de tortilla de patatas, con escabeche de jalapeños y pimientos. \$ 25.000

MEJILLONES PROVENZAL: Mejillones negros cocidos en vino blanco con un toque de albahaca, acompañado de patatas fritas. \$ 38.000

BURRATA ANDINA: Burrata fresca de búfala bañada es salsa de uchucas ahumadas al carbón. \$ 30.000

ARANCCINIS DE QUESO PAIPA: Croquetas de risotto con queso Paipa acompañadas de alioli y salsa brava *5. \$ 24.000

CAMOTE Y MIEL DE AÇAÍ: Puré de camote con sobrasada de cerdo a la parrilla, con lascas de queso cabra y miel de açai. \$ 26.000

PATATAS BRAVAS: Clásicas patatas bravas con alioli en salsa brava de la casa. \$ 25.000

EMPANADILLAS DE LA REGIÓN: Empanadas de hojaldre rellenas de queso Paipa fresco y espinaca bañadas en miel de açai *3. \$ 28.000

CHORIZO DEL MAR: 7 bocados de chorizo de atún preparado por nuestro chef, sobre chips de papa y alioli. \$ 21.000

TOSTADAS DE SALMÓN: Salmon ahumado de la casa con láminas de aguacate sobre una masa crocante y queso crema *2. \$ 34.000

SOPAS

CREMA DE COLIFLOR Y TRUFA: Crema de coliflor silvestre pochado en mantequilla de la casa con trufa y setas. \$ 26.000

SOPA DEL HUERTO: Aromático caldo de costilla con verduras de temporada y papa en cuadritos. \$ 24.000

SOPA BULLABESA DE MARISCOS: A base de bisque de mariscos con pescado y frutos del mar. \$ 42.000

PRINCIPALES

RAVIOLI DE RABO DE TORO: Ravioli relleno de rabo de toro en cocción lenta bañados en salsa de cuajada y roquefort.	\$ 36.000
OSSOBUCO DEL ZIPA: Ossobuco en cocción lenta de vino tinto con salsa de limón y perejil.	\$ 76.000
PORCHETA: Panceta de cerdo marinada en finas hierbas, asada al horno.	\$ 48.000
POLLO AL MOJO ROJO: Pollo criollo marinado con pimentón y comino, cocido al vacío durante 3 horas y terminado en nuestro horno al carbón.	\$ 36.000
ARROZ MAR Y MONTAÑA: Arroz bomba, cocido en caldo de mariscos, acompañado de frutos de mar y panceta crujiente.	\$ 88.000
RISSOTTO DE SETAS: Tradicional preparación del risotto, terminado en cocido de caldo de porcini y setas crocantes.	\$ 52.000
FIDEUA DE LA CASA: Fideos cabello de ángel, cocidos en caldo de pescado y mariscos.	\$ 85.000
ESTOFADO DE RES: Carne magra en cocción de 24 horas en vino tinto con setas y panceta crocante.	\$ 64.000
SALMÓN A LA PUTTANESCA: Salmon fresco parrillado en salsa mediterránea.	\$ 58.000
HAMBURGUESA GRANA: 100 % carne de res a la parrilla, con queso Brie y cebollas caramelizadas en pan de la casa.	\$ 32.000
PARGO ROJO DE LA MINA: Pesca fresca de pargo rojo cocido en costra de sales de la región en nuestro horno especial de carbón.	\$ 176.000

CORTES DE CARNE

NEW YORK STEAK: Corte jugoso, magro y sin hueso, ligeramente marmoleada al carbón, acompañado con chimichurri de mejorana 300 g.	\$ 49.500
RIBE EYE DEL ZAQUE: Corte magro de la parte alta del lomo ancho, versátil, levemente marmoleado, suave e irresistible, acompañado de chimichurri de mejorana 300 g.	\$ 55.900
PICANHA MUISCA: Corte del cuarto trasero, punta de anca cubierta de una capa de grasa bastante abundante de la cual deriva su sabor intenso, jugosa y de textura suave acompañada de chimichurri de mejorana 300 g.	\$ 45.900

ENSALADAS

ENSALADA PORTUGAL: Ensalada con tomate cherry pelados, pimentón verde encurtido, zanahoria en bastones, huevo pochado, cebolla cabezona roja, perejil, rábano, cogollos de Tudela, aceituna negra y aceite oliva. **\$ 32.000**

ENSALADA DE ATÚN: Tradicional ensalada francesa con atún sellado al carbón, huevo de codorniz, papa sabanera richi, tomates cherry, habichuelines, aceituna verde, alcaparras, perejil, alioli, aceite de oliva y rábano. **\$ 38.000**

ENSALADA DE AGUACATE Y PALMITO: Mix de lechugas, aguacate, cebolla roja encurtida, gajos de naranja, palmito blanqueado y parrillado y pepino europeo. **\$ 35.000**

ACOMPAÑANTES

Puré de papa criolla. **\$ 24.000**

Papas a la sal y mojo verde y rojo. **\$ 18.000**

Zucchini a la parrilla con salsa romesco. **\$ 25.000**

Ensalada de tomates con pesto de mejorana, alcaparras y aros de cebolla. **\$ 26.000**

Ensalada de la huerta con vinagreta Dijon. **\$ 23.000**

Milhojas de papas. **\$ 23.000**

POSTRES

CREMA CATALANA: Postre típico de la cocina catalana a base de leche y una crujiente capa de azúcar caramelizado. **\$ 22.000**

FLAN DE CARAMELO: Postre de origen francés a base de leche y huevos, horneado sobre una capa de caramelo. **\$ 21.000**

BAKLAVA DE TORTA DE PLÁTANO: Postre turco elaborado con pasta filo cambiando los frutos secos tradicionales por una cremosa torta de plátano. **\$ 24.000**

SANDWICH DE VAINILLA Y CHURROS: Profiteroles de churro con helado y Ganache de chocolate. **\$ 25.000**

