



KUNAMYÁ

ORÍGENES DE CUNDINAMARCA

ENTRE AMIGOS

Tostada de trucha ahumada

\$30.900

Pan campesino parrillado, cremoso de aguacate, trucha ahumada y picadillo de cilantro.

Mix de chorizos parrillados 🍷

\$35.000

Longaniza, chorizos picante y tradicional, acompañados de chimichurri y pan campesino parrillado.

Morcilla de Cogua

\$16.000

Morcillas parrilladas con cremoso de aguacate y papa criolla.

Tartar de trucha sobre pan de Sagú

\$30.900

Tartar de trucha curada, piña, tomate, limón mandarino, servida sobre pan de sagú con cubios encurtidos y cremoso de aguacate.

Tiradito de tilapia 🍷

\$36.000

Tilapia marinada en lulo y jalapeño con aderezo de mandarina, ají amarillo y cilantro.

Tamal de plátano y marañón

\$26.000

Tamal de plátano maduro con calabaza, crema de marañón e hinojo.

Croquetas de cordero

\$24.000

Carne de cordero, mayonesa de poleo, cebolla escabechada, limón mandarino.

Chicharrón carnudo

\$30.000

Trozos de chicharrón crocantes con papa criolla y cascotes de limón mandarino.

Chorizo en guarapo

\$23.000

Chorizo de cerdo en reducción de guarapo con chimichurri criollo y mogolla chicharrona.

Empanadas

\$12.000

Empanadas de maíz rellenas de carne y papa con ají de la casa.

Envuelto de maíz con guiso de hongos

\$18.000

Envuelto de mazorca con guiso de shiitakes, champiñones y queso de cabra.

Mazorcas asadas

\$18.000

Mazorcas en mantequilla y salsa de queso tipo mozzarella.

FRÍO Y CALIENTE

Briollo y duraznos 🍷🌿

\$28.000

Queso brie criollo con mix de lechugas, duraznos, guatila encurtida, aderezo de miel ahumada, vinagre de manzana y nueces.

Ensalada de cogollos 🍷🌿

\$16.000

Ensalada de lechuga cogollos con crutones de pan tostado y vinagreta de ajonjolí.

Ensalada de cogollos con pollo 🍷

\$28.000

Ensalada de lechuga cogollos con pollo parrillado, crutones de pan tostado y vinagreta de ajonjolí.

Ensalada de remolachas y naranja grey 🌿

\$19.000

Remolachas a la parrilla, copos de naranja grey o pomelo, con queso de cabra, crema, almendras y miel de romero.

Ensalada de la casa

\$15.000

Mix de lechugas, aguacate, tomate chonto, pepino, limón mandarino y aceite de oliva.



Ajiaco

\$35.000

Sopa de ajiaco, pollo desmenuzado, mazorca. Acompañado de arroz, aguacate, crema de leche y alcaparras.

Crema de ahuyama 🍷🌿

\$16.000

Sopa de zapallo al horno, queso fresco y almendras.

Minestrone campesina 🌿

\$16.000

Sopa de tomate, zucchini, apio, puerro, zapallo, maíz mute, arveja y aceite de cilantro.



INSIGNIA

Asado de tira | \$56.000

Costilla de res madurada y asada a la parrilla, acompañada de yuca frita, suero de leche, cremoso de aguacate y guiso criollo.

Colita de cuadril | \$56.000

Corte del cuarto trasero de la res, acompañado de torta de maíz, ensalada de tomates uva y miel ahumada.

Guiso de cola de res | \$50.000

Cola de res en salsa natural de tomate chonto, ahuyama horneada, chips de plátano maduro y arroz blanco.

Lomo res con hongos | \$63.000

Lomo de res a la parrilla flameado con **Ron Santafe 8 Años** acompañado de chimichurri de hongos, envuelto de mazorca y ensalada de aguacate, tomate y pepino.

Bondiola con ciruelas | \$45.000

Bondiola de cerdo al horno con salsa de ciruelas del altiplano acompañada de papas criollas al romero.

Chicharrón de panza crocante | \$45.000

Panza de cerdo, puré frijoles, maíz mute con mantequilla, ensalada de tomate y aguacate.

Cordero en salsa y puré de papas criollas | \$60.000

Guiso de cordero con salsa de habas y arveja verde acompañado de puré cremoso de papa criolla.

Tilapia a las finas hierbas | \$45.000

Filete de tilapia dorado en mantequilla de hierbas criollas, con tomate uva, arveja y papas nativas.

Trucha ahumada con papas nativas | \$45.000

Manzana, suero de leche y acedera.

Arroz atollado con gallina criolla | \$44.000

Con arveja amarilla, habichuela y emulsión de cilantro.

Pollo dorado con arroz cremoso de arveja | \$44.000

Pierna pernil de pollo dorada en sus jugos con mantequilla de limón acompañado de arroz con arvejas verdes.

ADICIONES

Arroz blanco	\$6.000
Ensalada de la casa	\$8.000
Papa criolla frita	\$6.000
Papa nativa en casco	\$6.000
Puré papa criolla	\$6.000
Yuca frita	\$6.000

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Fruta del día + Papas fritas + Postre

Paleta de pollo \$37.000

Nugget de pollo

Lomo gratinado \$49.000

120gr de lomo a la parrilla con queso

BRUNCH

SÁBADOS,
DOMINGOS Y FESTIVOS
DE 9 AM A 12 M



Calentado con chicharrón Kuna /

\$37.000

Calentado con arroz, trocitos de lomo, chicharrón, papa frita, acompañado de croquetas de plátano maduro y salsa criolla.

Caldo de Carne / \$17.000

con papa y cilantro.

Changua / \$15.000

Changua santafereña al estilo Kuna.

Huevos rancheros / \$14.000

Huevos fritos con chorizo, salsa criolla y cremoso de aguacate.

Huevos mazorca y queso / \$12.000

Huevos cremosos con mazorca tierna y queso.

Huevos pericos / \$12.000

Cremosos con cebolla y tomate.

Sanduche de huevo / \$22.000

Pan campesino, huevos revueltos cremosos, queso crema y aguacate.

Granola parfait / \$16.000

Yogurt griego con frutos de la sábana, granola y miel de la casa.

Bowl de frutas / \$10.000

Ensalada de frutas frescas con polen de abejas.

Pancakes / \$19.000

Pancakes de avena con frutos de la sábana y miel de la casa.

Tostada de maní y banano / \$12.000

Pan campesino, salsa de frutos rojos, mantequilla de maní de la casa, banano.

Tostada de suero y aguacate / \$12.000

Pan campesino, suero de leche, aguacate hass.

Tostada de trucha / \$30.000

Tostada de pan campesino, trucha ahumada, cremoso de aguacate y picadillo de cilantro.

Arepa de chócolo / \$13.000

Arepa Kuna / \$6.000

Arepa de maíz peto con queso.

Pan de banano / \$6.000

EN TODO MOMENTO

CAFÉ FILTRADO

	V60 \$7.000		V60 (2 Tazas) \$15.000		Chemex (2 tazas) \$15.000
---	----------------	---	------------------------------	---	---------------------------------



♦ POSTRES ♦

MERENGÓN KUNA MYA Merengue esférico relleno de fruta fresca y crema, con salsa de frutos rojos y maracuyá.	\$17.000
HELADO TRADICIONAL EN VASITO Lulo y queso con bocadillo Dulce de frutos rojos Praliné de nueces	\$15.000
NATILLA CREMOSA DE PANELITAS DE LECHE Con arequipe y brevas.	\$15.000
TARTA DE CURUBA CON MERENGUE CHINE Acompañado de salsa de maracuyá y nibs de cacao.	\$15.000
TORTA DE CUAJADA Acompañada de melao de panela, dulce de papayuela o dulce de moras con arequipe	\$15.000

♦ EN TODO MOMENTO ♦

Leche asada	\$8.000	Mogollas chicharronas	\$3.000
Torta de almojábana	\$8.000	Pan de yuca	\$3.000
Torta de chocolate	\$8.000	Torta de maíz	\$6.000
Torta de tres leches	\$8.000	Envuelto de mazorca con queso y bocadillo	\$6.000
Torta de zanahoria	\$8.000	Envuelto de mazorca con queso	\$6.000
Arepa de queso	\$6.000	Envuelto de mazorca salado	\$6.000
Almojábana	\$3.000		

♦ BEBIDAS CALIENTES ♦

Canelazo	\$14.000
Carajillo	\$16.000
Chocolate	\$8.000
Tinto campesino	\$7.000
Aguapanela	\$6.000
Aguapanela Jengibre - Limón	\$7.000

♦ AROMÁTICAS ♦

Frutos Amarillos	\$7.000
Frutos Rojos	\$7.000
Jengibre - Miel	\$8.000
Adición de leche de almendras	\$3.000

♦ CAFÉ ESPRESSO ♦

Espresso	\$5.000	Capuccino	\$8.000
Espresso doble	\$6.000	Latte	\$8.000
Americano	\$6.000	Café Mocca	\$8.000
Macchiato	\$7.000		

TODOS NUESTROS PLATOS INCLUYEN EL 8% DEL IMPUESTO AL CONSUMO.

www.kunamy.com /@ @kunamyacol