

MENÚ

Óraná
COCINA FUSIÓN

Carrera 6 # 3 - 33

Zipaquirá

Tel. 3204881091

Óraná

COCINA FUSIÓN

“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”

Ferran Adrià

ENTRADAS



PULPO GRANÁ

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

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

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

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

2 PAX

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

2 PAX

RISSOTTO DE SETAS: Tradicional preparación del risotto, terminado en cocido de caldo de porccini y setas crocantes. \$ 52.000

FIDEUA DE LA CASA: Fideos cabello de ángel, cocidos en caldo de pescado y mariscos.

\$ 85.000

2 PAX

STOFADO DE RES: Carne magra en cocción de 24 horas en vino tinto con setas y panceta crocante. **\$ 64.000**

2 PAX

SALMÓN A LA PUTTANESCA: Salmon fresco parrillado en salsa mediterránea. **\$ 58.000**

HAMBURGUESA GRANÁ: 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

3 PAX



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

óraná
COCINA FUSIÓN



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



Graná
COCINA FUSIÓN

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**

óraná
COCINA FUSIÓN

VINOS



BURBUJAS

Champagne M&C Brut Imperial 750	\$688.000
Codorniu Brut Rosado	\$162.000
Zonin Cuve 1821	\$182.660
Lambrusco Rosato Ognigiorno IGT	\$85.000
Lambrusco Lancellotta	\$85.000

BLANCOS

El Coto Blanco	\$98.000
Trame De Oro Bianco	\$115.000
Adobe Sauvignon Blanc (Orgánico)	\$108.000
Marqués De Riscal Rueda	\$145.000
Casa Silva Res Cuvee Colchagua Sauvig. BL	\$138.000
Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay	\$105.000
Torres Viña Esmeralda.	\$142.000
Grecceto IGT	\$159.000
Beronia Verdejo Rueda	\$145.000
B&G Reserva Chardonnay.	\$118.000
Viñas Del Vero Gewurstraminer.	\$150.000
Zonin Pinot Grigio.	\$118.000

ROSE

Adobe Rose.	\$95.000
Sangre De Toro Rose	\$132.000
Morande Pionero Rose	\$98.000
Marqués De Riscal Rosado	\$142.000
Trivento White Malbec	\$125.000

TINTO

El Coto Crianza.	\$138.000
12 E Mezo Primitivo Di Salento IGP	\$159.000
Séptima Cabernet Franc.	\$138.000
Marqués De Casa Concha	\$205.000
Carmenere Vino Adobe Merlot (Orgánico)	\$109.000
Robert Mondavi Private Selection Merlot	\$182.000
Trivento Golden Reserva Cabernet Sauvig	\$109.000
Adobe Malbec (Orgánico)	\$115.000
Beronia Crianza.	\$148.000
Trame De Oro Rosso.	\$115.000
Casa Silva Reserva Carmenere.	\$139.000
B&G Bourdeaux.	\$132.000
Protos Roble	\$168.000
B&G Reserva Pinot Noir.	\$135.000
Novas Cabernet Sauvignon.	\$148.000
Sangre De Toro Special Selection.	\$115.000
Norton Malbec Doc.	\$139.000

COPAS

Coto

blanco.

\$25.000

Zonin

pinot

\$26.000

Adobe Rose

\$23.000

Sandre de

Toro

Especial

\$29.000

B&G Bourdeaux

\$29.000

CÓCTELES DE AUTOR



TENTACIÓN: Ginebra Bombay, almíbar artesanal de frutos rojos, zumo de limón fresco y top de tónica. \$ 38.500

SIN FILTRO: Tequila Patrón Silver, sake orgánico sin filtrar, almíbar de la casa y zumo de limón fresco. \$ 39.500

DESDE EL NORTE: Whisky Dewars 12, jerez fino, almíbar artesanal de lulo y zumo de limón fresco. \$ 39.000

LUNA CRECIENTE: Vodka Grey Goose macerado en luz de luna, vermouth dry, almíbar de la casa y zumo de limón fresco. \$ 39.500

BOTÁNICO: Ron Bacardi carta blanca macerado en flor de Jamaica, vermouth rosso, almíbar de maracuyá y zumo de limón fresco. \$ 38.000

PRIMAVERA EN ZIPA: Aguardiente Desquite Tradición, vodka grey goose, tónica, zumo de limón fresco y ciruelas pasas maceradas en negroni. \$ 38.000

GRANÁ MULE: Mezcal 400 Conejos, almíbar de jengibre, miel de cardamomo y zumo de limón fresco. \$ 39.500

BRÚJULA: Ginebra Bombay, campari, miel de cardamomo, gotas amargas de cacao y zumo de limón fresco. \$ 39.000

Graná
COCINA FUSIÓN