



MENÚ

**Mercados
del río**

JABALÍ "CULTO AL CERDO"

ENTRADAS



PICADA JABALÍ

70K

Lo mejor de Jabalí en un solo plato: costilla, chicharrón, morcilla, chorizo santarrosano, papa criolla, arepa de mote, hogao y chimichurri de la casa.

ALBONDIGAS Y CHORIZO

24K

Albondigas de cerdo salteadas con chorizo en salsa cremosa de pimenton ahumado, acompañado de papas criollas .

MIÑONETAS DE SOLOMITO

23K

Albardadas en tocineta y rellenas de queso Colby Jack, acompañadas de chips de yuca crocantes con salsa de ají dulce.

CHICHARRÓN JABALÍ

27K

Cocido al vacío a temperatura controlada por (12) horas, acompañado de cebollas acevichadas y arepa antioqueña.

WONTON DE MORCILLA

19K

Cinco empanadillas japonesas hechas con papel de arroz rellenas de morcilla, sobre un dip de crema agria y quesito, finalizadas con salsa teriyaki de la casa y cebollina fresca.

CEVICHE JABALÍ

21K

Julianas de oreja crocante acevichada con limón, cilantro, ají dulce, cebolla y mango, finalizada con espuma de papa Criolla.

JABALÍ KIDS

27K

Chorizo Santarrosano hecho en casa y bajo en grasa, acompañado de papas rústicas.

FUERTES



CODILLO DE CERDO

45K

Cocido al vacío a temperatura controlada por (18) horas, finalizado con salsa de mostaza antigua y naranja, lentejas crocantes, acompañado de pure de papa criolla ahumada.

ARROZ SALTEADO DE VEGETALES CON SOLOMITO

37K

Arroz salteado con cebolla junca, espárrago verde, champiñón y perejil fresco. Finalizado con cubos de solomito glaseados en salsa de ostión, puré de aguacate, quinua crocante y brotes de cilantro.

ARROZ CREMOSO Y BONDIOLA AHUMADA

38K

Salteado con cebolla junca, cebolla dulce, chorizo español y camarones. Cremado con aji dulce amarillo y finalizado con bondiola ahumada hecha en casa.

BOMBÓN DE OSSOBUCO

43K

Ossobuco estofado con salsa de tomates san marzano, acompañado de carimañolas tradicionales rellenas de queso costeño, compota de tomates cherry y finalizado con zanahoria fresca acevichada.

ALITAS DE CERDO

43K

Cocidas al vacío a temperatura controlada por (14) horas y finalizadas en una trilogía de salsas de Sweet Chili, Tamarindo y BBQ, acompañadas con puré de papa criolla rústico ahumado.

MEJILLAS BRASEADAS

39K

Mejillas braseadas en vino tinto y vegetales, sobre papas criollas salteadas en mantequilla de hierbas, finalizado con espuma de papa Criolla, y zanahoria crocante.

PIATO VEGETARIANO

22K

Arroz salteado con cebolla junca, espárrago verde, champiñón y perejil fresco. Finalizado en salsa de ostión, puré de aguacate, quinua crocante y brotes de cilantro.

JABAÍ TOMAHAWK

55K

Corte grueso de cerdo, marinado por (32) horas y finalizado a la parrilla, acompañado de piñas asadas y papa criolla en cascós.

PORCHETA TEMPURA

37K

Porcheta tempurizada sobre cama de humus(crema de garbanzo) acompañado de tomates bañados en salsa de mora y julianas de albahaca.

HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA PORKO BURGER 30K

Blend de carne de cerdo 50% lomo y 50% pierna y 10% de pepperoni italiano, con mayonesa de maíz dulce, doble queso cheddar, tocineta rostizada, pan artesanal de la casa finalizado con semillas de mostaza, acompañada de papas rústicas en cascós.

HAMBURGUESA MORCIBURGER 30K

Blend de carne de cerdo 50% y 50% morcilla artesanal de la casa con mantequilla sabo-
rizada, queso mozzarella, tocineta, salsa de piña rostizada, puerro crocante y acompa-
ñada de papas rústicas en cascós.

HAMBURGUESA TOMAHAWK 30K

Blend de carne de cerdo 60% brazuelo y 40% barrigüero sin piel, rellena de queso mozzarella y salsa hoisin, con salsa de cenizas de cebolla, mayonesa de chipotle más queso mozzarella, tocineta rostizada en salsa teriyaki y acompañada con papas rústicas en cascós.

CAMARON BURGER 30K

Hecha en casa con 60% cabeza de lomo y 40% pierna, camarones salteados en salsa de pimentón, dip de queso, aros de cebolla y pan artesanal de la casa.

POSTRES



FLAN DE ALMOJÁBANA

16K

Con mermelada de bocadillo, helado de crema agria y ganache de arequipe.

