



**MENÚ**

**VIVA**

**PALMAS**

**JABALÍ "CULTO AL CERDO"**

# ENTRADAS

---



## **PICADA JABALÍ**

**90K**

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

## **MIÑONETAS DE SOLOMITO**

**23K**

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

## **TOCINO ROSTIZADO Y ALMOJÁBANA**

**23K**

Tres panecillos tradicionales de queso, tocino rostizado en coulis de pimentón, acompañado con encurtido de manzana verde y repollo morado. Finalizado con cilantro fresco.

## **CEVICHE JABALÍ**

**21K**

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

## **CREMA DE CHAMPIÑONES Y PUERRO**

**20K**

Finalizada con queso Gouda ahumado, tocino jamonado salteado con limonaria, brotes de cilantro y tostada de pan.

## **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.

## **JABALÍ KIDS**

**27K**

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

## **CHICHARRÓN JABALÍ**

**27K**

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

# **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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **COSTILLAS ST. LOUIS**

**44K**

Cocidas al vacío a temperatura controlada por (16) horas, glaseadas en salsa BBQ de cerveza negra y tamarindo, acompañadas de papas criollas balón y ensalada fresca de la casa.

## **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.

## **PLATO VEGETARIANO**

**25K**

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.

## **BONDIOLA AHUMADA**

**38K**

Cabeza de lomo ahumado con romero y naranja, acompañado de una ensalada de cogollo europeo y lechuga morada en vinagreta griega, con tomate cherry, champiñón fresco, durazno encurtido, y lenteja crocante, finalizado espagueti de zucchini en chimichurri de vino tinto y limonaria.

## **BOMBÓN DE OSSOBUCCO**

**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.

# 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.

## GALLETAS VOLCÁN

16K

Galleta horneada rellena de chocolate, acompañada de helado de uchuvas rostizadas y ganache de arequipe.

