



Tapas y Picoteo

ACEITUNAS MARINADAS De la casa con vegetales encurtidos	\$20,200	PAPA CRIOLLA BOYACENSE AL CABRALES Crema de queso cabrales, manzana y nuez	\$29,500
GUACAMOLE RÚSTICO Con acevichado de camarón y su chicharrón	\$34,000	YUCAS LLANERAS Con salsa brava mediterranea	\$36,800
TIRADITO DE SALMÓN CURADO Con cremoso de yogurt y sus anisados	\$38,000	SALPICÓN DE PULPO A LA GALLEGA Papa cocida, vinagreta y pimentón de la vera	\$47,300
CEVICHE AMAZÓNICO De pesca blanca, frutos y ají amarillo	\$43,000	CALAMARES FRITOS A la andaluza	\$42,500
ÁMMA STEAK TARTARE Clásico Steak tartare con papa francesa	\$43,000	LANGOSTINOS AL AJILLO Arroz de coco con langostinos, ajo, guindilla y sidra	\$52,200
CORONA DE AGUACATE LLANERO (Tartare salmón) Con quinoa y suero costeño del atlántico	\$39,000	MEJILLONES A LA MARINERA Salsa marinera de la casa al jerez, con papa francesa	\$47,900
BRIE ASADO AL CARBÓN Con chutney valluno de frutos amarillos	\$42,300		

Ensaladas

ENSALADA DE VENTRESCA Con tomates ecológicos.	\$36,300	ENSALADA VERDE DE LA CASA Lechugas, aguacate, pepino, tomates encurtidos, cebollita y aceitunas marinadas, zucchini asado ADICIÓN: Pollo / Salmón / Camarón	\$29,400
ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA Queso en migas, sandía, aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry, huevo cocido, arándanos y nueces.	\$37,600	ENSALADA DE QUESO DE CABRA (GRATINADA) Melocotón y nuez (lechugas y vegetales escalibados)	\$34,300
BURRATA TRUFADA Tomates ecológicos, cebolla encurtida, pepino, aguacate y vegetales escalibados.	\$38,300		

Verduras

PALMITO ECO DEL PUTUMAYO Naturales al carbón	\$32,900	BERENJENA AL CARBÓN Con jalea del valle	\$32,400
ESPARRAGOS VERDES Sabaneros al carbón	\$29,400	ALCACHOFAS DE LA SABANA En tres cocciones, y mayonesa de estragón	\$33,400

Sopas Caseras

CREMITA CASERA DE LENTEJAS Estofadas con chorizo criollo	\$28,000
SOPA DE TOMATE PROVENZAL Tomates tatemados, aguacate, y albahaca	\$25,000
CREMA VERDE DE ESPARRAGOS Espinaca, palmito y esparragos	\$26,000

Adiciones

ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO	10.800
ESPARRAGOS AL CARBÓN	16.300
PAPA FRANCESA	10.800
AGUACATE	6.500
POLLO (125 gr)	13.900
SALMÓN (120 gr)	18.900
CAMARÓN (70 gr)	13.900
LANGOSTINOS (60 gr)	18.900
HUEVO	3.400
TOCINETA	7.500
PROSCIUTTO	18.300
VEGETALES DE TEMPORADA	11.800



*Precios con el 8% de impuesto incluido.



Arroces

Mediterraneos

PAELLA MEDITERRANEA DEL "SEÑORET" \$58,200

De pescados y mariscos

FIDEUÁ AL ESTILO DE DENIA (VALENCIA-ESPAÑA) \$56,600

De pescados y mariscos

ARROZ DE LA HUERTA (CON VEGETALES) \$49,500

Vegetales escalibados, espárragos, palmito berenjena, setas, tomate

ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS \$58,500

Cre moso de morcilla, setas de temporada, textura de acelgas y cebollin

ARROZ MELOSO DE RES ESTOFADA \$57,700

Copa, alcachofa trigeros y aji dulce

Pastas de la casa

100% artesanales, hechas en casa

PAPARDELLE ALFREDO (SETAS Y VEGETALES) \$29,000

Adición:

Camarón, langostinos, salmón, pollo, chorizo

SPAGHUETTI BOLOGNESA CASERA \$38,900

En Ragout napolitano

RAVIOLI DE AHUYAMA ASADA (CAPPELETTI) \$39,300

Queso de cabra, espinaca y setas

FAGGOTINI TRUFADO DE RABO DE TORO \$42,400

Parmesano, manzana, y praliné de avellana

Burgers & Frites

Burger Ámmalovers \$43,400

Carne seleccionada y marinada (250gr), cebolla caramelizada y queso gruyére.

Burger Cuarto Frio \$44,400

Carne seleccionada y marinada (250gr), cremoso de cabra, arándanos y tomatitos.

◆◆ Acompañadas con papas francesas ◆◆

Pesca

SOSTENIBLE DEL PACÍFICO \$63,400

Corvina, Mero, Salmón (Corte del día).

Asados a leña y carbón, con verduras al natural

Experiencias
para
& Picar
Compartir

Cortes Especiales de Día

PREMIUN CHOISE

Consulta maduración y disponibilidad en nuestra vitrina Dry-aged

ENTRECOTE (Strip Lone 300 gr)	\$78.600
RIB EYE (500 gr)	\$147.500
CHULETÓN (Cowboy 1k)	\$298.000
TOMAHAWK (1,2K)	\$389.000

Grandes Asados

CHORIZO CRIOLLO \$28,000

Con su mojo y pure de papa criolla

ENTRAÑA MARCADA AL CARBÓN \$64,900

Con papa criolla y chimichurri Boyacense

ALITAS DE POLLO CAMELIZADAS \$38,500

Con jalea de tamarino, marañón y hierbas de azotea.

POLLO DE GRANJA AL CARBÓN \$58,300

Al natural en cocción lenta

LOMO DE RES GRILLÉ (225gr) \$61,300

Vegetales asados y papa francesa

FILET MIGNON AL ESTILO DJON \$63,400

Con miel mostaza y estragón.

CHATEAUBRIAND (420gr) \$90,900

A las tres pimientas del putumayo.

ASADO DE TIRA \$69,900

Con pure de papa criolla.

PALETILLA DE CORDERO BRESEADA (1.1kg) \$86,900

En sus jugos, con papa criolla, mojo y vegetales.

COCHINILLO (1/4 de pieza, 1,5kg) \$146,900

Cochinillo lechal, asado al estilo tradicional de Segovia.

Postres

TORRIJA MIRANDA \$19,500

Crema de amaretto, crumble y helado de vainilla

CHURROS MADRILEÑOS \$18,400

Con chocolate a la taza o arequipe

TIRAMISÚ DE BAILEYS \$18,900

Mascarpone y cacao chochoano

FLAN DE QUESO FRESCO Y AREQUIPE \$19,300

Ron Zacapa

SOUFLE ALASKA AL ESTILO ÁMMA \$24,000

Flambeado Buchanan's

*Precios con el 8% de imptoconsumo incluido.