ENTRE AMIGOS

Tostada de trucha ahumada \$30,000

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 aquacate y papa criolla.

Tartar de trucha sobre pan de Sagú 🤟 \$30.000

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

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

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

Chicharrón carnudo

Trozos de chicharrón crocantes con papa criolla y cascos 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

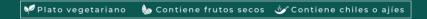
Envuelto de mazorca con guiso de shiitakes, champiñones y queso de cabra.

Mazorcas asadas \$18.000

Mazorcas en mantequilla y salsa de queso tipo mozzzarella.



Advertencia propina I Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Los dineros recogidos por concepto de propina se reparten en un 100% a la cadena y las diferentes areas de servicio de la compañía. En caso de que tenga inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, en Bogotá: 5 51 3240, para el resto del país línea gratuita: 01800-910165.



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

FRÍO Y CALIENTE

+ ENSALADAS +

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 lechuqa 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.

+ SOPAS +

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, zuccini, 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 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.	
Bondiolα con ciruelαs \$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 en cascos \$45.000 Manzana, suero de leche y acedera.	
Arroz atollado con gallina criolla Con arveja amarilla, habichuela y emulsión de cilantro.	
Pollo dorado con arroz cremoso de arveja Pierna pernil de pollo dorada en sus jugos con mantequilla de limón acompañado de arroz con arvejas verdes.	
ADICIONES	
Arroz blanco \$6.000 Papa nativa en casco \$6.000 Ensalada de la casa \$8.000 Puré papa criolla \$6.000 Papa criolla frita \$6.000 Yuca frita \$6.000	

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS Fruta del día + Papas fritas + Postre

Lomo gratinado ______\$49.000 120gr de lomo a la parrilla con queso Nugget de pollo

SÁBADOS Y DOMINGOS Y FESTIVOS DE 9 AM A 12 M

Calentado con chicharrón Kuna / \$37.000

Calentado con arroz, trocitos de lomo, chicharrón,huevo, 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.

M Bowl de frutas / \$10.000

Ensalada de frutas frescas con polen de abejas.

Pancakes / \$19.000

Pancakes de avena con frutos de la sabana 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

Plato vegetariano 🏽 🖢 Contiene frutos secos 🖐 Contiene chiles o ajíes

EN TODO MOMENTO

* 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
Torta de almojábana	\$8.000
Torta de chocolate	\$8.000
Torta de tres leches	\$8.000
Torta de zanahoria	\$8.000
Arepa de queso	\$6.000
Almojábana	\$3.000

Mogollas chicharronas	\$3.000
Pan de yuca	\$3.000
Torta de maíz	\$6.000
Envuelto de mazorca con queso y bocadillo	\$6.000
Envuelto de mazorca con queso	\$6.000
Envuelto de mazorca salado	\$6.000

• BEBIDAS CALIENTES •

+ AROMÁTICAS +

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

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

+CAFÉ FILTRADO +



V60 \$8.000



V60 (2 Tazas) \$18.000



Chemex (2 tazas) \$18.000

+ 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		

	BOTELLA	MEDIA	COPA
- ESPUMOSOS -			
María Codorniu Cava / España	\$124.500		
Alma Negra Rose / Argentina	\$204.500		
Santa Margherita Prosecco / Italia	\$193.500		
- BLANCOS -			
Marques De Riscal Rueda / España	\$123.500	\$62.500	\$24.800
Condes De Albarei Albariño / España	\$133.900		
Lapostolle Sauvignon Blanc / Chile	\$154.500		
Lapostolle Chardonnay / Chile	\$153.500		\$30.800
Amalaya Torrontes - Riesling / Argentina	\$122.900		
Portillo Sauvignon Blanc / Argentina	\$96.500		
Corte Giara Pinot Grigio / Italia	\$131.500		
- Corte Giara Fillot Grigio / Italia			
- ROSADOS -			
Morande Reserva Pinot Noir / Chile	\$90.500		
Aliwen Cabernet - merlot / Chile	\$127.900		
Bila Haut Garnacha · syrah · cariñena / Francia	\$137.800		\$27.500
- TINTOS -			
Protos Roble, Ribera Del Duero / España	\$168.500		
Beronia Crianza, Rioja / España	\$130.500	\$ 69.500	
La Vendimia, Rioja / España	\$160.800		
Portillo Malbec / Argentina	\$95.500		
La Posta Pizzela Malbec / Argentina	\$140.500		\$28.000
Salentein Reserva Malbec / Argentina	\$197.500	\$ 123.500	
Perdriel Series Malbec / Argentina	\$154.900		
Morande Reserva Carmenere / Chile	\$120.900	\$ 66.500	\$24.500
Pinot Undurraga - Cabernet / Chile	\$111.500		
Lapostolle Merlot / Chile	\$159.800		
Baron Philippe De Rothschild Merlot / Francia	\$87.500		
Belleruche Cotes Du Rhone / Francia	\$167.500		

CÓCTELES CLÁSICOS

Margarita mezcalita	\$50.000
Bloody Mary	\$28.000
Daiquirí	\$27.000
Aperol Spiritz	\$32.000
Margarita	\$38.000
Mojito	\$27.000
Negroni	\$35.000
Dry Martini	\$35.000
Vesper	\$37.000
French 75	\$35.000
Boulevardier	\$35.000
Old Fashioned	\$34.000
Padrino Shot	\$32.000

CERVEZAS

- ARTESANALES -	
Lord Wallace	\$12.000
Fómeque	\$12.000
Cacica	\$12.000
Landman Dunkel Bier	\$12.000
Green Hops	\$12.000
- NACIONALES -	
Club Colombia Dorada	\$12.000
Stella Artois	\$13.000
Corona	\$13.000
- MICHELADAS -	
Nyias Gulupa	\$15.000
Nyias Tamarindo	\$15.000

BEBIDAS SIN LICOR

- JUGOS · BAYAGOS -	
Mora	\$6.000
Fresa	\$6.000
Maracuyá	\$6.000
Mandarina	\$7.000
Naranja	\$7.000
- LIMONADAS · CHICHAGUAYA	AL -
Coco	\$9.000
Hierbabuena	\$7.000
Natural	\$6.000
Panela	\$7.000
- SMOOTHIES · CHUE -	
Frutos amarillos	\$12.000
Frutos rojos	\$12.000
Verde	\$12.000
- SODAS · XIU -	
Uchuva manzanilla	\$10.000
Cidrón limón	\$10.000
Gulupa & miel	\$10.000
Agua Siembra	\$6.000
Agua con gas Siembra	\$6.000
Soda Schweppes	
Coca Cola	\$6.000
Tónica	\$6.000

CÓCTELES DE AUTOR

SOCHE \$37.000 Aguardiente · zumo de gulupa · sirope · sour.
KUNA \$37.000 Aguardiente · sandía · fresa · sirope canela · limón.
GUARA \$37.000 Aguardiente · mango biche · sirope cidrón · sal cítrica limón.
COSTERA\$37.000 Ron · dulce de frutos rojos · zumo de limón · hierbabuena.
PRADERA \$37.000 Ginebra · dulce de frutos rojos · zumo de limón · tónica.
SILVESTRE \$37.000 Aguardiente · ginebra · compota de pera · romero · limón · tónica
SIEMBRA\$37.000 Ginebra · dulce de frutos amarillos · zumo de gulupa · tónica.
ANCESTRAL \$37.000 Aguardiente · ginebra · zumo de limón mandarino · sirope de cidrón.
CUMBRE \$37.000 Aguardiente · tequila · jalea naranja · jugo de naranja.
ORO \$37.000 Ron · limón mandarino · dulce de lulo con panela.
CONDOR \$37.000 Ron · dulce de frutos amarillos · zumo de gulupa · hierbabuena.
TYGUA \$37.000 Ron · sirope de pimentón - mora y menta · limón mandarino.
FARA \$37.000 Ron · zumo de toronja · sirope de jengibre energizante.
CERRO \$37.000 Vodka · tequila · sirope cardamomo · menta · zumo de piña ahumada · zumo de naranja
SANGRÍA KUNA \$100.000 Espumoso · licor de feijoa · fruta de temporada · dulce de frutos rojos · helado de salpicón.
GUARAPO KUNA JARRA \$25.000 GUARAPO \$9.000

AGUARDIENTE			RON		
Néctar Premium*750ml	\$14.800	\$150.000	Ron Santafé 12 Años	\$27.900	\$280.000
Néctar Azul*750ml	\$10.800	\$100.000	Ron Santafé 8 Años	\$21.800	\$162.000
Néctar Club*750ml	\$10.800	\$100.000	Ron Santafé	\$16.000	\$129.000
Néctar Rojo*750ml	\$10.800	\$100.000			
			WHISKY		
GINEBRA					
			JW Red Label		\$160.000
Tanqueray		\$269.500	Old Parr 12		\$289.500
Tanqueray Ten		\$369.500	Buchanan's Master	\$26.800	\$314.500
Beefeater		\$260.500	Buchanan's 12	\$24.800	\$280.000
London N1	\$35.800	\$389.900	Buchanan's 18	\$41.500	\$489.800
Bulldog	\$28.000	\$324.000	Jack Daniel's	\$21.800	\$229.800
Bombay	\$28.800	\$319.500	Macallan 12	\$35.500	\$389.800
Citadelle	\$31.900	\$328.900	Chivas Extra	\$28.000	\$280.000
			Chivas 12	\$26.000	\$260.000
MEZCAL			The Glenlivet 15	\$36.500	\$410.500
Marcal 7 Minter to	421.000	*220.000	Glenfiddich 12	\$26.800	\$289.900
Mezcal 7 Misterios	\$31.800	\$329.800	Bulleit Rye	\$29.900	\$315.800
TEQUILA			Bulleit Bourbon	\$28.900	\$289.900
Don Julio Reposado	\$30.000	\$380.000	APERITIVOS		
Don Julio Añejo	\$35.000	\$420.000	Dubonnet	\$17.900	
Olmeca Reposado	\$28.000	\$337.000	Jerez Tío Pepe		
Olmeca Altos	\$26.000	\$320.000	Baileys		
			Disaronno		
VODKA					
			Caintrage		
Absolut		\$220.000	Cointreau		
Grey Goose		\$328.800	Limoncello		
Smirnoff	\$16.000	\$180.000	Lillet	\$25.000	

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

Advertencia propina I Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Los dineros recogidos por concepto de propina se reparten en un 100% a la cadena y las diferentes areas de servicio de la compañía. En caso de que tenga inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, en Bogotá: 5 51 3240, para el resto del país línea gratuita: 01800-910165.



- SNACKS NATURALES -

Salchicha de la casa A base de pechuga · carne magras ·vegetales · cereales. \$12.000

Croquetas Snacks de papa · pollo con un toque de perejil para estimular su apetito. \$12.000

> Pie de carne Relleno de carne · manzana dentro de una corteza de galleta · con yogurt griego · orégano · aceite de oliva. \$12.000

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

www.kunamya.com / 🛭 @kunamyaco