

Transparente

Simple

Sencillo

ame
na

Honesto

Saludable

Puro

“En Amena estamos convencidos que la alimentación es un ritual de todos los días, un momento placentero y una nueva relación con nosotros mismos, prestándole atención a lo que comemos.

No es una dieta en particular, significa estar más atentos a cada detalle al momento de comer, sin dejar a un lado el placer que brinda el alimentarnos.

Promovemos una relación más sana con la comida, somos transparentes con los ingredientes y utilizamos técnicas innovadoras para reducir nuestro impacto ambiental.

Aquí vivirás una experiencia gastronómica excepcional mientras respetamos los valores de la cocina honesta”.

DESAYUNOS & BRUNCH

HUEVOS TURCOS (V) _____ \$ 38.000

Huevos fritos en crema de yogur y ajos rostizados, ensalada de mézclum, tomates encurtidos, chutney de pimientos y mantequilla aromatizada, acompañados de pan de masa madre.

- * (V) Plato vegetariano
- * Incluye lácteo-gluten

MEXICAN TOAST _____ \$ 29.000

Pan de masa madre, huevos fritos, puré de frijol, aguacate majado, chorizo, maíz dulce y salsa pomodoro.

- * Incluye lácteo-gluten

SÁNDUCHE DE SALMÓN AHUMADO Y HUEVO _____ \$ 41.000

Croissant, salmón ahumado, huevos cremosos, aguacate, mézclum y papas al gusto.

- * Contiene pescado
- * Incluye lácteo-gluten

CALENTAO' AMENA _____ \$ 38.000

Variedad de frijoles calentados con arroz, chicharrón crocante, plátano maduro, aguacate, huevo frito y arepa.

- * Incluye lácteo

TOSTADAS FRANCESAS _____ \$ 41.000

Pan brioche con huevo frito, tocینeta, jamón, queso cheddar. Acompañado de miel de maple y frutas frescas.

- * Incluye lácteo

PORCIÓN DE FRUTAS _____ \$ 16.000

Plato de frutas de temporada.

PANCAKES DE TIRAMISÚ _____ \$ 29.000

Pancakes, crema de mascarpone y café, salchicha y miel de café.

- * Incluye lácteo

ADICIONES

- Arepa blanca, mantequilla y quesito. _____ \$ 9.000
- Porción de tocینeta. _____ \$ 15.000
- Porción de salchichas. _____ \$ 15.000
- Porción de aguacate. _____ \$ 6.500
- Croissant. _____ \$ 13.000
- Pan brioche. _____ \$ 7.500
- Leche de almendras. _____ \$ 9.000

"Si tienes algún tipo de alergia o llevas alguna dieta especial, déjanos saber y trataremos de acomodarnos a tus necesidades"

ENTRADAS

CEVICHE DE MARES _____ \$ 39.000

Atún fresco, camarones, aguachile de pepino, tortilla de maíz.

- * Contiene mariscos

DEDITOS DE QUESO Y POLLO _____ \$ 27.000

Apanados en hojuelas de maíz, salsa pomodoro y mostaza de la casa.

- * Incluye lácteo

PIQUEO AMENA _____ \$ 89.000

Salami, jamón serrano, deditos de pollo, deditos de mozzarella, aceitunas, frutas, queso costeño, almendras, pesto, pan de masa madre.

- * Incluye lácteo-gluten

TATAKI DE ATÚN ENCOSTRADO EN SEMILLAS _____ \$ 49.000

Atún encostrado en semillas, salsa shoyu de jengibre, acompañado de ensaladilla fresca con chutney de papaya y mango.

- * Contiene pescado
- * Incluye lácteo-gluten

ENSALADAS

ENSALADA DE AUTOR _____ \$ 36.000

Variedad de lechugas, chutney de pimientos y papaya, aguacate, alcachofa, zahanoria y remolacha encurtida. Aderezo César.

* Incluye lácteo

ENSALADA CÉSAR _____ \$ 29.000

Variedad de lechugas, aderezo César, crotones y queso parmesano. Adición de Salmón ahumado o pollo parrillado.

• Adición de pechuga de pollo _____ \$ 18.000

• Adición de salmón ahumado _____ \$ 25.000

* Incluye lácteo-gluten

BOWL DE POLLO CON QUINUA _____ \$ 39.000

Mézcum, pollo parrillado, zapallo, quinua con coco, miel mostaza.

* Contiene almendras

SOPAS

SOPA DE ZAPALLO CON SOLOMITO _____ \$ 42.000

Crema de zapallo, cubos de solomito y zapallo parrillado.

* Incluye lácteo

SOPA DE POROTOS EN CERVEZA NEGRA _____ \$ 33.000

Sopa de variedad de frijoles cocidos en cerveza, chicharrón crocante, cilantro.

SOPA DE MARES Y PIMIENTOS _____ \$ 39.000

Base de pimientos ahumados, mantequilla avellanada, camarones, gamba, calamar.

* Contiene mariscos y lácteos.

PLATOS FUERTES

MORRILLO CONFITADO EN MELAO DE TAMARINDO Y VINO _____ \$ 67.000

Morrillo 200 gr, confitado en tamarindo y jugos de cocción, puré de papa aligot y ensaladilla.

* Incluye lácteo

RISOTTO DE VEGETALES DE TEMPORADA (V) _____ \$ 38.000

Risotto con base de crema de zapallo y pimientos, vegetales de temporada, queso parmesano.

* (V) Plato vegetariano

* Incluye lácteo

RISOTTO DE MARISCOS _____ \$ 73.000

Risotto con base de crema de zapallo y pimientos, variedad de mariscos y queso parmesano.

* Contiene mariscos y lácteos.

ROULADE DE POLLO EN SALSA DE MANDARINA _____ \$ 49.000

Pollo relleno de chutney de papaya verde, envuelto en tocineta, cremoso de quinua y coco, curry de mandarina, ensaladilla.

* Contiene maní

SALMÓN EN SALSA DE LA CASA _____ \$ 79.000

Salmón parrillado, puré de papa sedoso, salsa cremosa de mostaza, ensaladilla.

* Incluye lácteo

PASTA CASERA _____ \$ 39.000

Elige:

Pasta corta o larga.

Salsa: napolitana, pesto cremoso, salsa de queso azul al burro.

Proteína: carne molida de res o pollo.

* Incluye lácteo-gluten

COSTILLAS GLASEADAS AMENA _____ \$ 79.000

Costillas de cerdo cocidas a baja temperatura, glaseado de cerveza y naranja. Acompañado de ensaladilla y papas al gusto.

HAMBURGUESA AMENA _____ \$ 49.000

Pan brioche, carne de res, mermelada de tocineta, pepinillos, vegetales, mezcla de quesos, papas al gusto.

* Incluye lácteo-gluten

PHILLY CHEESE SANDWICH_ \$ 49.000

Pan artesanal, morrillo confitado, mezcla de quesos, cebolla caramelizada, salsa de pimientos ahumados, papas al gusto.

SOLOMITO AVELLANADO _____ \$ 75.000

Solomito avellandao, arroz cremoso de queso azul y hongos, ensaladilla de la casa.

HAMBURGUESA VEGGIE (V) _____ \$ 49.000

Pan brioche con portobello rebosado , quesos fundidos, chutney de pimientos, aguacate majado alioli de cilantro, papas al gusto.

* (V) Plato vegetariano

* Incluye lácteo-gluten

PALETERO DE RES _____ \$ 79.000

Palettero de res, ensaladilla, papas fritas con mayonesa de la casa.

ADICIONES

- Papas a la francesa. _____ \$ 11.000
- Papas en casco. _____ \$ 11.000
- Ensalada de la casa. _____ \$ 15.000
- Arroz estilo pilaf con mantequilla. _____ \$ 9.500
- Tortillas de maíz. _____ \$ 8.000

"Si tienes algún tipo de alergia o llevas alguna dieta especial, déjanos saber y trataremos de acomodarnos a tus necesidades"

POSTRES

ARTESANO _____ \$ 19.000

Torta de chocolate, galletas de chocolate y Milo, crema de mascarpone y dulce de leche, almendras, mousse de chocolate al 70 %, crema de lima y tierra de cacao.

La presentación en materita es un homenaje a nuestros artesanos del Carmen de Viboral.

BROWNIE CON HELADO _____ \$ 24.000

Melcochudo acompañado de helado de vainilla.

TORTA DE CHOCOLATE _____ \$ 14.000

Con dulce de leche, y chocolate amargo.

TORTA DE CHOCOLATE _____ \$ 14.000

Con dulce de leche, y chocolate amargo.

TORTA DE ZANAHORIA _____ \$ 14.000

Crema pastelera, nueces, zanahoria deshidratada.

*Contiene nueces.

LAVA CAKE DE LIMÓN _____ \$ 26.000

Masa breton, curd de limón, ganache de vainilla, merengue italiano, helado.

MENÚ INFANTIL

TROZOS DE POLLO CON PAPAS _____ \$ 20.000

Trozos de pollo apanados, acompañados de papas al gusto y salsa de tomate.

MINI BURGER _____ \$ 20.000

Carne de res, lechuga, tomate, salsa de tomate, papas al gusto.

ADVERTENCIA PROPINA:

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea aceptado, modificado o no incluido en la factura. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su petición.

Línea gratuita nacional: 018000-91-0165