

BOHÍO

COCINA CRIOLLA

Tortilla de Maduro al Horno

Quesillo huilense, suero costeño, tocineta, cebollín. \$31.000

Calamares Aborrajados

BBQ de coco, melao de caña y cayeye \$39.000

Pulpo a las Brasas y Hummus de Blanquillos

Ensaladilla de Tumaco, pesto costeño y aguacate. \$62.000

Chicharrón de Ají de Maní

Panceta de cerdo, ají de maní de Nariño, hierbas de azotea y limón. \$39.000

Ceviche Pacifico

Pesca del día, chips de yuca, pepino, choclo chontaduro caramelizado. \$35.000

Queso Costeño Frito

Mermelada de coco picante, limón \$25.000

Chicharrón de Pescado Acevichado

Pesca del día frita acevichada, carantanta, aguacate, chips de coco, limón, ají \$37.000

Ceviche de Chicharrón

Panceta de cerdo, carantanta, rábano encurtido, suero costeño, jengibre. \$38.000

Pizcan Acevichado de Camarón

Camarón en salsa de coco y plátano, con ensaladilla acevichada. \$39.000

Ensalada Patillera

Rúgula orgánica, sandia, queso de cabra, ciruela, macadamia, reducción de vino de la Unión Valle, aceite de coco. \$29.000

Viche de Cerdo Caramelizado

Solomillo de cerdo a las brasas, parmesano, rúgula, cebolla y repollo. \$42.000

Posta Negra

Estofado de punta de anca al estilo palenque, cebolla frita y cayeye. \$46.000

Pesca del dia al Horno

Pescado abierto con vinagreta de ajo tostado y limón. \$56.000

Langostinos Encocados al Tiesto

Langostinos del Pacifico encocados y gratinados al horno. \$76.000

Fetuccini al Tiesto con Pollo Ahumado

Pollo ahumado en el Bohio, crema, puerro, queso. \$52.000

Arroz Atollado de Carnes

Arroz, pollo, longaniza chochoana hecha en casa, chicharrón y vegetales. \$49.000