

CEVICHEs & COCTELES

Ceviche Pacifico

Pesca del día, pepino, choclo chontaduro caramelizado y chips de yuca.
\$39.000

Chicharrón de Pescado con Leche de Tigre Afrodisiaca

Pesca del día, croquetas de yuca, mayonesa de maní, chips de coco y ají.
\$39.000

Coctel de Atún Rojo Encocado

Aguacate parrillado, crema fria de coco acevichada, albahaca, cebolla frita.
\$47.000

Pizcan Acevichado de Camarón

Guiso de Guapi con leche de coco y maduro.
\$48.000

Coctel de Camarón & Carantanta

Mayonesa de cilantro, crocante de maíz y cebolla.
\$48.000

Ceviche de Chicharrón

Panceta de cerdo, carantanta, rábano encurtido, suero costeño, jengibre.
\$39.000

Ceviche de Pulpo con Aguacate Machucao'

Pulpo parrillado, queso campesino, aceituna kalamata y pimentones asados.
\$69.000

ARROCES & PASTAS

Fetuccini al Tiesto con Pollo Ahumado

Pollo ahumado en el Bohío, crema, puerro, y parmesano.
\$54.000

Lasaña de Maduro Julieta

Queso doble crema, parmesano, pollo, hogao, crema y maduro
\$59.000

Pasta Marinera

Fetuccini, gamba, mejillones, almejas, calamar, camarón, pomodoro, albahaca.
\$69.000

Tamal de Mariscos

Langostino, almejas, mejillones, calamar, pulpo, camarón, arroz de coco, mantequilla de ajo, hogao.
\$79.000

Arroz Atollado de Carnes

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

BOHÍO

COCINA CRIOLLA

ENTRADAS

Tortilla de Maduro al Horno

Quesillo huilense, suero costeño, tocineta, huevo, cebollín.
\$37.000

Aborrajados en Salsa Pacífico

Maduro, berenjena empanizada, cilantro, salsa tradicional del Pacífico.
\$29.000

Burrata & Carantanta

Con mermela de tomate y mizuna
\$39.000

Calamares Aborrajados

BBQ de coco, melao de caña y cayeye
\$45.000

Pulpo a las Brasas y Hummus de Blanquillos

Ensaladilla de Tumaco, pesto costeño y aguacate.
\$67.000

Queso Costeño Frito

Mermelada de coco picante, limón
\$26.000

Sudado de Cangrejo & Carantantas

Guiso cremoso y picante, queso campesino, chips de maíz criollo.
\$42.000

Chicharrón con Ají de Maní

Panceta de cerdo, ají de maní de Nariño y mayonesa de maní
\$39.000

ENSALADAS

Ensalada de Atún del Pacifico

Cogollos a la parrilla, mango biche, ajonjolí, pimientos asados.
\$45.000

Patillera

Rúgula organica, sandia, queso cabra, ciruelas pasas y reducción vino del la Unión Valle.
\$29.000

Ensalada Bohío

Cogollos, tomates, aguacate, maíz, cebolla, cilantro, ajonjolí y queso campesino.
\$29.000

FUERTES DEL MAR

Pesca del día al Horno

Filete de pesca fresca, vinagreta de ajo tostado y limón, croquetas de yuca.
\$56.000

Pesca en Hoja de Plátano con Mariscos

Filete encocado envuelto en hoja de plátano a las brasas y patacón rallado.
\$72.000

Langostinos Tumaco

Mantequilla de ajo tostado, ensalada con pesto y cebolla.
\$76.000

Langostinos Encocados al Tiesto

Langostinos del Pacífico encocados, chips de yuca y arroz de coco.
\$76.000

Salmón al Carbón

Con ensalada de berenjenas y pimentones asados rúgula y cebolla.
\$56.000

FUERTES DE LA TIERRA

Chuleta Valluna Bohío

Solomillo de cerdo, arroz y ensalada
\$46.000

Lomo Viche de Cerdo Caramelizado

Solomillo de cerdo a las brasas, puré de ñame morado, rúgula, cebolla y repollo.
\$58.000

Posta Cartagenera

Estofado de punta de anca Angus al estilo Palenque y cayeye.
\$58.000

Sobrebarriga Criolla

Corte de falda de res, hogao, arroz pegao y papas en casco
\$54.000

CORTES ESPECIALES

Carne a la Llanera Bohío

Asado a la leña de res y cerdo, maduro, papa, croquetas de yuca, piña asada ají criollo, guacamole.
\$63.000
(Solo Almuerzo)

New York Angus 350 gramos

Papas fritas, rúgula, parmesano y chimichurri.
\$115.000

Entraña Angus 200 gramos

Papas fritas, rúgula baby, parmesano, mantequilla parrillera y chimichurri.
\$95.000

Tomahawk

Angus Americana 1.500 gramos a las brasas, papas fritas, ensalada de rúgula, tomates y aguacate, patacón rallado y chimichurri.
\$594.000

NUESTRAS PIZZAS

Zamba

Tocineta, plátano guayabo, parmesano, mozzarella, pomodoro.
\$42.000

Hawaii

Piña, tocineta, jamón, mozzarella, pomodoro
\$39.000

Prosciutto & Datiles

Prosciutto, datiles, mozzarella, pomodoro
\$46.000

Arequipe

Queso campesino frito, arequipe, mozzarella, parmesano.
\$39.000

Criollita Nuestra

Chorizo Santarrosano, tocineta, pimentón asado, maíz tierno, mozzarella, pomodoro.
\$46.000

Margarita & Pesto

Pesto criollo, albahaca, parmesano, mozzarella, pomodoro.
\$39.000

Pepperoni

Pepperoni, pimentón asado, pepperoncino, mozzarella, pomodoro.
\$44.000

VEGETARIANO

Ceviche de Quinoa & Aguacate Machucao'

Quinoa crocante, aceituna kalamata, pimentón asado, alcaparras
\$29.000

Arroz Atollado de Vegetales

Caldo de vegetales, arveja, zanahoria, pimiento, maíz tierno
\$32.000

Pasta Encocada

Fetuccini, leche de coco, hogao, zanahoria, pimentón, tomate cherry
\$29.000