

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, 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

Pesca del dia al Horno

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

Pesca en Hoja de Plátano con Mariscos

Filete encocado envuelto en hoja de plátano a las brasas y patacón rallado. \$67.000

Langostinos Tumaco

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

Langostinos Encocados al Tiesto

Langostinos del Pacifico 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

Tamal de Mariscos

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

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

Tortilla de Maduro al Horno

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

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

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

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

Fetuccini al Tiesto con Pollo Ahumado

Pollo ahumado en el Bohío, crema, puerro, y parmesano. \$52.000

Arroz Atollado de Carnes

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

Lasaña de Maduro

Queso doble crema, parmesano, pollo, hogao, crema y maduro \$57.000

Sobrebarriga Criolla

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