

**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

**Queso Costeño Frito**

Mermelada de coco picante, limón \$26.000

**Burrata & Carantanta**

Con Mermela. \$39.000

**Carantantas & Sudado de Cangrejo**

Guiso cremoso, picante, queso campesino, chips de maíz criolla. \$39.000

**Chicharrón con Ají de Maní**

Panceta de cerdo, ají de maní de Nariño, hierbas de azotea. \$38.000

**Pesca del día al Horno**

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

**Pesca en Hoja de Plátano a las Brasas**

Filete con encocado de mariscos, envuelto en hoja de plátano. \$62.000

**Langostinos Tumaco**

Puré de yuca, paprika, orégano, aceite de coco  
\$62.000

**Langostinos Encocados al Tiesto**

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

**Salmón al Carbón**

Tártara con berenjenas ahumadas, rúgula  
\$.52.000

**Tamal de Mariscos**

Almejas, mejillones, calamar, pulpo, camarón, arroz de coco, hogao, mantequilla de ajo. \$78.000

**Lomo Caracho**

New York Angus, chimichurri, parmesano.  
\$62.000

**Entraña Angus**

Mantequilla parrillera, rúgula baby, parmesano. \$75.000

**Tomahawk**

Angus Americana (1,6K) a las brasas, chimuchurri, patacón rayado. \$115.000

**Ceviche Pacifico**

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

**Chicharrón de Pescado Acevichado**

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

**Coctel de Atún Rojo Encocado**

Aguacate parrilero en crema fria de coco acevichado, albahaca, cebollas crocantes.  
\$42.000

**Pizcan Acevichado de Camarón**

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

**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. \$38.000

**Ensalada de Atún del Pacifico**

Cogollos a la parrilla, mango biche, parmesano, perejil, pimientos asado. \$45.000

**Aguacate Machado con Quinoa y Pulpo**

Pulpo parrillado, queso campesino, aceituna kalamata, pimientos asados. \$62.000

**Patillera**

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

**Chuleta Valluna Bohio**

Suero costeño, aceite de oliva, parmesano, rúgula, cebolla, repollo. \$42.000

**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

**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

**Arroz Encostrado**

Setas, queso costeño, cebollin, ajonjoli. \$39.000