



**MENÚ**

**BARRANQUILLA**

**JABALÍ "CULTO AL CERDO"**

# ENTRADAS

---



## **CEVICHE JABALÍ**

**23K**

Julianas de oreja crocante acevichada con limón, cilantro, ají dulce, cebolla y mango, finalizada con espuma de papa criolla.

## **WONTON DE MORCILLA**

**21K**

Cinco empanadillas japonesas hechas con papel de arroz rellenas de morcilla, sobre un dip de crema agria y quesito, finalizadas con salsa teriyaki de la casa y cebollina fresca.

## **MIÑONETAS DE SOLOMITO**

**25K**

Albardadas en tocineta y rellenas de queso Colby Jack, acompañadas de chips de yuca crocantes con salsa de ají dulce.

## **CHICHARRÓN JABALÍ**

**27K**

Cocido al vacío a temperatura controlada por (12) horas, acompañado de cebollas acevichadas y arepa antioqueña.

## **CEVICHE DE BUTIFARRA**

**23K**

Butifarra acevichada con mango, aji dulce, cebolla, limon y cilantro. finalizada con pimientas y quinua crocante. acompañada de arepa Antioqueña

# **FUERTES**



## **CODILLO DE CERDO**

**46K**

Cocido al vacío a temperatura controlada por (18) horas, finalizado con salsa de mostaza antigua y naranja, lentejas crocantes, acompañado de pure de papa criolla ahumada.

## **CHULETA VELEÑA**

**39K**

Chuleta de cerdo rellena de bocadillo de velez y queso mozzarella en salsa BBQ de guayaba, servido con pure de platano maduro, queso costeño frito y ensalada de la casa.

## **COSTILLAS ST. LOUIS**

**45K**

Cocidas al vacío a temperatura controlada por (16) horas, glaseadas en salsa BBQ de cerveza negra y tamarindo, acompañadas de papas criollas balón y ensalada fresca de la casa.

## **ALITAS DE CERDO**

**44K**

Cocidas al vacío a temperatura controlada por (14) horas y finalizadas en una trilogía de salsas de Sweet Chili, Tamarindo y BBQ, acompañadas con puré de papa criolla rústico ahumado.

## **ARROZ CREMOSO Y BONDIOLA AHUMADA**

**39K**

Salteado con cebolla junca, cebolla dulce, chorizo español y camarones. Cremado con ajì dulce amarillo y finalizado con bondiola ahumada hecha en casa.

## **MEJILLAS BRASEADAS**

**39K**

Mejillas braseadas en vino tinto y vegetales, sobre papas criollas salteadas en mantequilla de hierbas, finalizado con espuma de papa Criolla, y zanahoria crocante.

## **JABALÍ TOMAHAWK**

**55K**

Macerado y aromatizado por 24 horas en poleo, romero y ajos. glaseado en salsa bbq de pimientos y piñas parrilladas, servido con papas en cascós y ensalada de la casa.

# HAMBURGUESAS



## **HAMBURGUESA PORKO**

**30K**

Blend de carne de cerdo 50% lomo y 50% pierna y 10% de pepperoni italiano, con mayonesa de maíz dulce, doble queso cheddar, tocineta rostizada, pan artesanal de la casa finalizado con semillas de mostaza, acompañada de papas rústicas en cascós.

## **HAMBURGUESA MORCIBURGER**

**30K**

Blend de carne de cerdo 50% y 50% morcilla artesanal de la casa con mantequilla sabo-  
rizada, queso mozzarella, tocineta, salsa de piña rostizada, puerro crocante y acompa-  
ñada de papas rústicas en cascós.

## **HAMBURGUESA TOMAHAWK**

**30K**

Blend de carne de cerdo 60% brazuelo y 40% barrigüero sin piel, rellena de queso mozzarella y salsa hoisin, con salsa de cenizas de cebolla, mayonesa de chipotle más queso moza-  
rella, tocineta rostizada en salsa teriyaki y acompañada con papas rústicas en cascós.

## **CAMARON BURGER**

**30K**

Hecha en casa con 60% cabeza de lomo y 40% pierna, camarones salteados en salsa de pimentón, dip de queso, aros de cebolla y pan artesanal de la casa.

# BEBIDAS



**Gaseosa 5k**  
**Te Hatsu 6k**  
**Limonadas 7k**  
**Jugos en agua 6k**  
**Jugos en leche 8k**

**Club Colombia 8k**  
**Budweiser 6k**  
**Corona 9k**  
**Stella 7k**  
**Heineken 8K**  
**BBC 8k**  
**Nacionales 7k**

## VINOS

**Carmenere 70k**  
**Cabernet Sauvignon 60k**  
**Merlot 60k**  
**Rosa 60k**  
**Suavignon blanc 60k**

## Sangrias JABALI

**Tinto 90k      Media 45k**  
**Rosada 90k    Media 45k**

**Vino de la casa, frutas frescas,  
Zumo de naranja, Zumo de limon, brandy,  
triple sec, refresco de lima**

# POSTRES

---



## FLAN DE ALMOJÁBANA

16K

Con mermelada de bocadillo, helado de crema agria y ganache de arequipe.

## GALLETAS VOLCÁN

16K

Galleta horneada rellena de chocolate, acompañada de helado de uchucas rostizadas y ganache de arequipe.

