



MENÚ

MEDELLÍN

JABALÍ "CULTO AL CERDO"

ENTRADAS



PICADA JABALÍ

70K

Lo mejor de Jabalí en un solo plato: costilla, chicharrón, morcilla, chorizo santarrosano, papa criolla, arepa de mote, hogao y chimichurri de la casa.

TOCINO ROSTIZADO Y ALMOJÁBANA

23K

Tres panecillos tradicionales de queso, tocino rostizado en coulis de pimentón, acompañado con encurtido de manzana verde y repollo morado. Finalizado con cilantro fresco.

MIÑONETAS DE SOLOMITO

23K

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

CREMA DE CHAMPIÑONES Y PUERRO

20K

Finalizada con queso Gouda ahumado, tocino jamonado salteado con limonaria, brotes de cilantro y tostada de pan.

CHICHARRÓN JABALÍ

27K

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

WONTON DE MORCILLA

19K

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.

PLATO VEGETARIANO

17K

Mix de cogollo europeo y brotes de lechugas en vinagreta griega, acompañadas de tomate cherry, champiñón fresco, durazno encurtido, y lenteja crocante. Finalizado con queso gouda ahumado, espagueti de zukini en chimichurri de vino tinto y limonaria.

CEVICHE JABALÍ

21K

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

JABALÍ KIDS

27K

Chorizo Santarrosano hecho en casa y bajo en grasa, acompañado de papas rústicas y un mix de lechugas frescas.

FUERTES



CODILLO DE CERDO

45K

Cocido al vacío a temperatura controlada por (18) horas, finalizado con salsa de mostaza antigua y naranja, lentejas crocantes, acompañado de papa criolla balín y ensalada fresca de la casa.

ARROZ SALTEADO DE VEGETALES CON SOLOMITO

37K

Arroz salteado con cebolla junca, espárrago verde, champiñón y perejil fresco. Finalizado con cubos de solomito glaseados en salsa de ostión, puré de aguacate, quinua crocante y brotes de cilantro.

BOMBÓN DE OSSOBUCO

43K

Ossobuco estofado con salsa de tomates san marzano, acompañado de carimañolas tradicionales rellenas de queso costeño, compota de tomates cherry y finalizado con zanahoria fresca acevichada.

ARROZ CREMOSO Y BANDIOLA AHUMADA

38K

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

COSTILLAS ST. LOUIS

44K

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.

BONDIOLA AHUMADA

38K

Cabeza de lomo ahumado con romero y naranja , acompañado de una ensalada de cogollo europeo y lechuga morada en vinagreta griega, con tomate cherry, champiñón fresco, durazno encurtido, y lenteja crocante, finalizado espagueti de zukini en chimichurri de vino tinto y limonaria.

ALITAS DE CERDO

43K

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 y ensalada fresca de la casa.

MEJILLAS BRASEADAS

39K

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

HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA PORKO BURGER 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 cebo-lla, 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.

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.

