



Picar y Compartir

Tiradito de Salmón Curado Con cremoso de yogurt y sus anisados.	\$38,000
Guacamole Rústico Con acevichado de camarón y su chicharrón.	\$34,000
Carpaccio de Res Mediterraneo Emulsión de frutos secos, parmesano, rúgula y alcaparra.	\$43,000
Yucas Llaneras Con salsa brava mediterranea.	\$36,800
Papa Criolla Boyacense al Cabrales Crema de queso cábrales, manzana y nuez.	\$29,000
Calamares Fritos A la Andaluz	\$42,500

Sopa Casera

Sopa de Tomate Provenzal Tomates tatemados, aguacate y albahaca.	\$25,000
--	-----------------

Ensaladas & Verduras

Ensalada Verde de la Casa Lechugas, aguacate, pepino, tomates encurtidos, cebollitas y aceitunas marinadas. <i>Adición: Pollo / Salmón/ Camarón.</i>	\$29,400
Ensalada de Queso de Cabra Gratinada, con melocotón y nuez (lechugas y verduritas asadas).	\$34,300
Burrata Trufada Tomates ecológicos, cebolla encurtida, pepino, aguacate y vegetales escalibados.	\$38,300
Ensalada de Cogollos de Tudela Queso en migas, sandía, aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry, huevo cocido, arándanos y nueces.	\$37,600
Espárragos Verdes Sabaneros al carbón.	\$29,400
Palmito Eco del Putumayo Naturales al carbón.	\$32,900

Arroces & Pastas

Papardelle Al Burro ó Pomodoro, con setas y vegetales Adición: Camarón, langostinos, salmón, pollo, chorizo.	\$29,000
Fideuá al estilo de Denia (Valencia-España) De pescados y mariscos.	\$56,600
Paella Mediterranea del "Señoret" De pescados y mariscos.	\$58,200
Arroz Meloso de Res Estofada Virutas ibéricas, espárragos trigueros.	\$57,700

Burgers & Frites

Burger Ámmalovers Carne seleccionada y marinada (250gr), cebolla caramelizada y queso gruyère.	\$43,400
Burger Cuarto Frio Carne seleccionada y marinada (250gr), cremoso de cabra, arándanos y tomatitos.	\$44,400

◆◆ Acompañadas con papas francesas ◆◆

Pesca

Salmón asado a leña y carbón Con verduras al natural.	\$63,400
---	-----------------

Asados

Chorizo Criollo Con su mojo y papa rostizada.	\$28,000
Pollo de Granja al Carbón Al natural en cocción lenta.	\$58,300
Asado De Tira Con puré de papa criolla.	\$69,900
Chateaubriand (420gr) Media Ración (210gr) A las tres pimientas de Putumayo / Queso Azul / Miel Mostaza.	\$90,900

Adiciones

ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO	10.800
ESPARRAGOS AL CARBÓN	16.300
PAPA FRANCESA	10.800
AGUACATE	6.500
POLLO (125 gr)	13.900
SALMÓN (120 gr)	18.900
CAMARÓN (70 gr)	13.900
LANGOSTINOS (60 gr)	18.900
HUEVO	3.400
TOCINETA	7.500
PROSCIUTTO	18.300
VEGETALES DE TEMPORADA	11.800

Postres

Torrija Miranda Crema de amaretto, crumble y helado de vainilla.	\$19,500
Churros Madrileños Con chocolate a la taza o arequipe.	\$18,400
Flan de queso fresco y arequipe Ron Zacapa.	\$19,300
Tiramisú de Baileys Mascarpone y cacao chochoano.	\$18,900
Torta Miranda Bizcochuelo de chocolate, confitura de frutos rojos y fruta de temporada.	\$15,000
Torta Zanahoria Bizcochuelo humedo de zanahoria, frosting de limón y fruta de temporada.	\$12,000

Experiencias
para
& Picar
& Compartir

*Precios con el 8% de imptoconsumo incluido.