

ENTRADAS

CAUSITAS

**Causita con tartar de
pescado blanco.**
\$18.000*

*Ordénala con **Atún**
(según disponibilidad).

**Causita con pulpo
anticuchero.**
\$21.000

Causita con jaiba acevichada.
\$21.000

**Causita de pollo con alioli de
ají amarillo y mayonesa de la
casa.**
\$15.000

Trío de causitas:
Degustación de 3 causitas a
elección.
\$21.000

GALLETAS DE CHOCLO

Base de galletas crocantes de
maíz dulce con ají, hierbas de
nuestra huerta.

Tartar de pescado
\$10.000 / 2 x \$19.000
Jaiba acevichada
\$10.000 / 2 x \$19.000
Pollo en alioli de la casa
\$8.000

GALLETAS DE PLÁTANO VERDE

**Tartar de pescado, huancaína
y rocoto.**
\$12.000 / 2 x \$22.000

**Jaiba acevichada, huancaína
y aguacate tatemado.**
\$12.000

**Pollo en alioli de la casa,
aguacate tatemado y
vinagreta verde**
\$10.000

N I G I R I

5 x \$20.000

Rellenos de queso
philadelphia y soya.

Atún con ponzu de gulupa.
**Salmón con ponzu de
gulupa.**
Corvina con alioli japonesa.
Atún con alioli japonesa.
Salmón con alioli japonesa.
Jaiba acevichada.



FUERTES

T-bone de res madurado al carbón, vegetales broceados y demi-glase. 2 acompañamientos a elección.

\$70.000 / Para 2 personas

Carnes importadas

Certified Angus

(Preguntar disponibilidad.)

2 acompañamientos a elección.

New York: **\$70.000**

Entrañita: **\$70.000**

Acompañamientos a elección

- **Ensalada de campo** con vegetales parrillados y vinagreta de la casa.

- **Arroz aromatizado** con hierbas.

- **Cremoso de papa.**

Asado de tira: Costilla de res, puré de frijol, pesto criollo con almendras.

\$35.000

Maíz al carbón, crema de queso paipa, mix de quesos.
\$17.000

Burrata caliente

Salsa tatemada, maíz, tomates, en vinagreta de mostaza, mix de verdes, pan de masa madre.

\$33.000

Pulpo Anticuchero con texturas de papa.

\$32.000

Pesca del día

Con shiitake y vegetales glaseados.

\$49.000

Lomo Saltado: lomo fino, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.

\$32.000

Pollo Saltado: pollo, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.

\$28.000

Ají de gallina

Cremoso de pollo con ají amarillo, en base de arroz con tierra de aceituna negra y rocoto.

\$28.000

ANTICUCHOS

Mix de setas, baby bella apanado rellenos de dip de queso, orellana parrillada con queso paipa, paris tatemado con chimichurri. **\$10.000 / 2 x \$19.000**

Corazones de pollo

•Al ajillo. •Anticuchero.
•Chimichurri de gulupa. **\$7.000 / 3 x \$20.000**

Paletita de pescado blanco apanado con salsa guindilla. **\$16.000**

Paletita de tataki de atún con aguacate tatemado. **16.000**

Paletita de Corvina

Anticuchera con huancaína y setas. **\$16.000**

Paletita de salmón en salsa teriyaki con zucchini. **\$16.000***

*Ordénala con **Trucha** (según disponibilidad).

Langostino

•Tempura •Guindilla **\$15.000**

Saltado de la casa con tomates y papita criolla.

•Lomo **\$11.000**
2 x **\$20.000**

•Pollo **\$9.000**
2 x **\$18.000**

Pulpo Anticuchero

Pulpo con salsa Anticuchera con ají dulce y papita criolla. **\$16.000**

Camote y mollejas de res braseadas. **\$10.000 / 2 x \$18.000**

POLLO ORGÁNICO

- Entero: **\$36.000**
- Medio: **\$19.000**

Pollo orgánico picantón al horno, con especias y chile.

Pollo orgánico asado al horno con BBQ clásica.

Pollo orgánico Jack Daniel's asado al horno con BBQ clásica y un toque de Jack Daniel's.

Pollo orgánico Peruano en salsa anticuchera.

Pollo orgánico al carbón.

Pollo orgánico Miel mostaza.

Pollo orgánico BBQ Miel.

Pollo orgánico Teriyaki.

Pollo orgánico Krispy.

GUARNICIONES

\$6,000 c/u

- Papas nativas
- Papas a la francesa
- Papas en casco
- Papitas a la huancaína
- Croquetas de papa criolla
- Croquetas de yuca rellenas de mix de quesos.
- Bombas de maduro rellenas de maduro y queso.
- Ensalada de campo



CHAUFAS

Chaufa criollo: Arroz con maduro y raíces chinas:

Pollo	Lomo	Panceta
\$23.000	\$26.000	\$24.000

Chaufa vegetariano:
Salteado de vegetales (shiitake, maíz tierno, brócoli, zanahoria y raíces chinas).
\$18.000

Chaufa panceta y camarón:
Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.
\$27.000

Chaufa de carne oreada
madurada al estilo santandereano con vegetales y ají dulce.
\$25.000

Chaufa de setas
Saltado de Orellanas, Portobello y París con vegetales y almendras.
\$19.000

Cremoso de jaiba:
Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.
\$28.000

Cremoso de setas:
Arroz con mix de setas.
\$20.000

Cremoso de camarón y pulpo anticuchero.
\$34.000

PASTAS

Pasta con langostinos
Pasta de la casa con alioli japonesa, langostinos* al carbón y nori en escamas.
\$42.000

Noodles de la casa con salsa cítrica, texturas de tomate y pesca del día braseada.
\$29.000*

*Ordénelos con **Atún o Salmón** (según disponibilidad).

Noodles de la casa con lomo saltado.
\$30.000*

Pasta de la casa con jaiba acevichada.
\$27.000

Sorrentinos rellenos de zapallo con mix de queso paipa y queso costeño.
\$16.000

Sorrentinos rellenos de maduro con queso paipa y salsa de estofado de asado de tira.
\$26.000

Pasta con mix de setas y queso paipa.
\$19.000

•Pollo
\$22.000

•Lomo
\$24.000

•Camarón
\$26.000

•Langostinos
\$42.000

Pasta de la casa con ají de gallina.
\$29.000



CRUDOS Y CEVICHE S

Ceviche criollo peruano:
pesca del día, ají amarillo,
camote y maíz.
\$24.000

Ceviche con leche de tigre de
rocoto, aguacate y crema de
camote.
\$22.000

Ceviche cartagenero
En cama de cogollo europeo
con huevos de codorniz,
cortes de rocoto y crocante de
plátano verde.
\$23.000

Tiradito de pescado blanco
con pepino fresco, laminas de
aguacate tatemado y salsa
ponzu con lavanda.
\$22.000

**Tiradito* con ponzu de
gulupa**, cremoso de aguacate
y tierra andina.
\$24.000
***Salmón, Trucha o Atún.**

Tiradito peruano: pescado
blanco, con leche de tigre,
pasta de rocoto y mix andino.
\$22.000

**Tiradito* de texturas de
sandía**, miso de huacatay y
quinua crocante.
\$23.000
***Salmón, Trucha o Atún.**

Tartar de pescado, emulsión
de la casa, tierra andina.
\$26.000

Tartar* de ponzu de kiwi,
crema de queso, crema de
aguacate y crocante de arroz.
\$24.000
***Salmón, Trucha o Atún**

*Sujeto a disponibilidad.

ENSALADAS

Ensalada de kale
Mix de kale y cogollo
europeo, láminas de
zanahoria y cebada con aliño
de la casa.
\$15.000

Mix de verdes
Mix de verdes, champiñones
encurtidos, tomates en
conserva y quinua crocante.
\$15.000

Ensalada de cogollos de
lechuga parrillada, mix de la
huerta y humus de garbanzo.

- Tofu: **\$18.000**
- Pollo: **\$21.000**
- Camarón: **\$25.000**
- Pulpo Anticuchero: **\$27.000**
- Pulpo: **\$27.000**
- Salmón: **\$30.000**
(fresco o al carbón)

Ensalada de salmón con
vinagreta de frambuesa,
crema de queso, mix de
verdes y quinua crocante.
\$25.000.

Tataki de atún encostrado
con ajonjolí y amapola,
aguacate, mix de verdes y
ranch de rocoto.
\$25.000
(Según disponibilidad).



SÁNGUCHES

Sánguche de pollo crispy,
pan de masa madre de la casa, rúgula, encurtidos, tomates asados, alioli de la casa, papas criollas.
\$19.000

Sánguche de pollo parrillado, pan de masa madre de la casa, queso sabana, piña oro miel y papas criollas.
\$20.000

Sánguche shiitake
Pan de masa madre de la casa, shiitakes en tempura, chimichurri criollo, tomate y queso sabana, papas criollas.
\$19.000

Sánguche de res con huevo
Pan de masa madre de la casa, res al jugo con huevo y queso sabana, papas criollas.
\$23.000

Sánguche pollo aguacate
Pan de masa madre de la casa, pollo desmechado con alioli de la casa, tomates frescos y aguacate, papas criollas.
\$19.000

Sánguche de panceta
Pan de masa madre de la casa, panceta de cerdo con camotes fritos, salsa criolla y alioli de la casa.
\$20.000

Sánguche de pollo al carbón
Pan de masa madre, pechuga de pollo al carbón, mix de verdes, aguacate y alioli anticuchera.
\$20.000

INFANTIL

Nuggets de pollo con papas nativas.
\$17.000

Lomito saltado con papas nativas.
\$20.000

Fish & Ships: Pescado con papas nativas.
\$20.000

POSTRE

\$12.000 c/u

Suspiro tierra
Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, kefir de leche y canela.

Cheesecake de gulupa
Crema de queso y gulupa aromatizado con huacatay, base de bizcochuelo coral y tierra helada de lulo.

Merengón
Base de crema de guanabana, Arequipe de corozo, merengue y flores de la huerta.

Volcán de Arequipe
Bizcochuelo con centro líquido de Arequipe, tierra de almendras y helado

Texturas de chocolate
Ganache, tierra y granita.





COCTELES

Tierra bramble

Tanqueray rangpur, cranberry bitters, limón y reducción de mora y vino.
\$27.000

Natura

Pisco viñas de oro, shrub de mora especiado, selección de hierbas de la huerta y canela.
\$28.000

Chilcano

Chilcano de gulupa, bitter de pimienta dulce y coca, ginger ale.
\$28.000

Pisco sour de maíz morado

Pisco viñas de oro, sirope de maíz morado, limón y angostura
\$29.000

Jalisco Spicy

Tequila, macerado de coca y canelón, lulo, sal y togarashi.
\$27.000

Caribe

Ketel One, Vermouth rosso, fermentado de corozo, naranja, limón y canela.
\$27.000

Kanaloa

Zacapa 23, concentrado de piña, melado, cítricos y deshidratados.
\$30.000

Hechicera

Ron Hechicera y Amareto Disaronno.
\$31.000

Old fashioned

Bulleit Bourbon, azúcar, cáscara de naranja y Angostura.
\$25.000

Martini

Tanqueray Ten, Vermouth, aceitunas congeladas.
\$36.000

Ananá Gin & Tonic

Tanqueray rangpur macerado en piña, agua tónica, deshidratados y flores de la huerta.
\$33.000

Gulupa Gin & Tonic

Tanqueray macerado en gulupa, gulupa deshidratada y tomillo limón, agua tónica.
\$33.000

Granadilla Gin & Tonic

Tanqueray Ten macerado en granadilla, flores y agua tónica.
\$37.000

BEBIDAS SIN LICOR

- **Refajo de chicha morada y soda a base de kola.**

\$5.000

(Opcional con alcohol).

SODAS \$3.000 c/u

- **Soda de lulo Huacatay.**
- **Soda de corozo.**
- **Soda de gulupa, manzana y albahaca.**
- **Soda de frambuesa, sandía y mejorana.**
- **Soda de feijoa, kiwi y menta arbustiva.**
- **Soda de maíz morado y naranja.**

OTRAS BEBIDAS

BBC Cajicá Miel	\$5.000
Club Colombia (Dorada, Roja, Negra)	\$4.000
Corona	\$5.000
Stella Artois	\$5.000
Coca Cola	\$4.500
Agua manantial con o sin gas.	\$4.500





SELECCIÓN DE VINOS

Asesórese con nuestro sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú en casa.

TINTOS

Pago de Cirsus VS - <i>Syrah Merlot Tempranillo (ES)</i>	\$145.000
Marqués de Vargas - <i>Tempranillo Mazuelo GR (ES)</i>	\$180.000
Hacienda Monasterio – <i>Tempranillo CS (ES)</i>	\$310.000
Carpineto Dogajolo – <i>Sangiovese CS (IT)</i>	\$180.000
Bricco Magno - <i>Nebbiolo (IT)</i>	\$160.000
Salentein - <i>Malbec (AR)</i>	\$180.000
Rutini - <i>Malbec (AR)</i>	\$200.000
Trumpeter - <i>Merlot (AR)</i>	\$135.000
Clos de Los Siete - <i>Malbec Merlot CS (AR)</i>	\$225.000
Decoy - <i>Cabernet Sauvignon (EU)</i>	\$180.000
Loimer Schellmann - <i>Pinot Noir (AU)</i>	\$140.000

BLANCOS

Pazos De San Mauro - <i>Albariño (ES)</i>	\$160.000
Zarate - <i>Albariño (ES)</i>	\$170.000
La Val - <i>Crianza - Albariño (ES)</i>	\$240.000
Ramón Bilbao - <i>Verdejo (ES)</i>	\$100.000
La del Vivo - <i>Godello (ES)</i>	\$210.000
Pinyeres - <i>Garnacha Blanca (ES)</i>	\$120.000
Viña Esmeralda - <i>Gewürztraminer (ES)</i>	\$130.000
Amaral - <i>Sauvignon Blanc (CL)</i>	\$120.000
Corralillo - <i>Sauvignon Blanc (CL)</i>	\$120.000

ROSADOS

La Violette - <i>Grenache Cinsault Syrah (FR)</i>	\$205.000
Cuvée Villa Garrel - <i>Grenache Cinsault (FR)</i>	\$150.000



P E D I D O

Realice su pedido de
Lunes a Domingo
de 12:00 m. a 8:30 p.m.

Pida vía WhatsApp al
+57 322 362 2726
o al teléfono fijo
4 699745.

E N T R E G A

Recibirá un mensaje con el
tiempo de espera para la
entrega del pedido.

INFANTIL

Nuggets de pollo con papas nativas.
\$17.000

Lomito saltado con papas nativas.
\$20.000

Fish & Ships: Pescado con papas nativas.
\$20.000



POSTRE

\$12.000 c/u

Suspiro tierra

Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, kefir de leche y canela.

Cheesecake de gulupa

Crema de queso y gulupa aromatizado con huacatay, base de bizcochuelo coral y tierra helada de lulo.

Merengón

Base de crema de guanabana, Arequipe de corozo, merengue y flores de la huerta.

Volcán de Arequipe

Bizcochuelo con centro líquido de Arequipe, tierra de almendras y helado

Texturas de chocolate

Ganache, tierra y granita.