

JABALI



CULTO AL CERDO

ENTRADAS

CEVICHE JABALI 19

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

BONDIOLA ROSTIZADA y ALMOJABANA 19

Tres (3) panecillos tradicionales de queso y maíz, bondiola rostizada en coulis de pimentón, acompañado con encurtido de manzana verde y aguacateizado.

MIÑONETAS de SOLOMITO 21

Solomito de cerdo relleno de queso Colby Jack y albondiga con panzeta avumada, acompañado de chips de yuca y salsa de ají dulce.

BYOZAS de MORCILLA 16

Cinco (5) emparedillas japonesas hechas con papel de arroz rellenas de morcilla, sobre un dip de crema agria y queso, finalizadas con salsa teriyaki de la casa y cebollina fresca.

CHICHARRÓN JABALÍ 26

Acompañado de casillas acevichadas con pasta de ají amarillo, limón, cilantro y arepa de mote.

CREMA de MAÍZ y CERDO 18

Finalizada con tocino ahumado saltado con limonaria, brotes de cilantro, aceite de oliva y tostadas de pan.

PLATO VEGETARIANO (ENSALADA JABALÍ) 16

Mix de cogollo europeo y brócoli de lechugas marinadas en vinagreta de mostaza antigua, acompañadas con champiñón, vegetales encurtidos y frijol carota. Finalizado con galletas de queso campesino y quirus crocantes.

PICADA JABALÍ (PARA COMPARTIR) 41

Chicharrón cocinado al vacío por (12) horas a baja temperatura, rãccino astringente, costillas glaseada en salsa de achévas, morrillo y abendigo de la casa. Acompañada de papa criolla frita, arepa de mote, majaretes de hogao, chílicacharri.

FUERTES

CODILLO *de* CERDO

43

Cocido a temperatura controlada por 12 horas, servido con una salsa de mostaza avigana y naranja. Acompañado con un puré de papa criolla ahumado y lentejas crocantes.

ARROZ CREMOSO *y* BONDIOLA AHUMADA 34

Saizado con cebolla jirca, ají dulce, chorizo español y camotes. Cremado con pasta de ají amarillo y finalizado con bondiola ahumada en casa y disidherati de vino tinto.

PORKO BURGER 29

Hecha en casa con (60%) cabeza de lomo, (20%) pierna y (20%) pechora italiana, maizena de maíz, doble queso cheddar, tocino artesanal, pan suave artesanal, papas rústicas y ensalada fresca.

MORCI BURGUER 29

Hecha en casa con (50%) carne de cerdo, (50%) merriña, mostacilla saharraña, queso 7 queso de Villavicencio, todiasta, salsa de piña rostizada, puré crocante, papas rústicas y ensalada fresca.

FUERTES

**COSTILLAS
ST. LOUIS**

43

Cocidas a temperatura controlada por (12) horas y
glaseadas en bbe. de cerveza y tamarindo.
Acompañadas con croquetas de pimiento y papia
fresco en churrichán de vaso fino.

MEJILLAS BRASEADAS 37

Mejillas braseadas en vino tinto y vegetales, sobre
papas crujientes cubiertas en marroquillo de hierbas,
espinas de arveja sabana y perejil. Finalizadas
con zanahoria cociente.

CHULETA VELEÑA 36

Chuleta de cerdo rellena de bacallos de Vileo,
Santitas y queso mozzarella. Acompañada de un
salteado de champiñones, maíz pasta, frijol
crujiente, cebolla jaca y aj. dulce.

SOLOMITO SALTEADO 34

Solomito salteado en salsa de castiño, sobre
masa de papilla mojada. Acompañada con
ciruelas encoradas, queso cociente y torradas de
queso campesino.

POSTRES

FIAN ⁴⁴
AL HOJÁRANA 14

Con mercedita de bocadillo, helado de crema
agria y ganache de arequipe

GALLETAS VOLCÁN 14

Galleta horneada rellena de chocolate, acompañada
de helado de vainas rellenas y ganache
de arequipe.

ADICIONES

CEBOLLA ACEVICHADA 3

AREPA DE MOTE 3

PAPAS RÚSTICAS (casaca o
papa criolla) 6

PORCIÓN DE CHICHARRÓN 8

ADVERTENCIA PROPINAS



Se informa a los consumidores que en el momento de cobrar su pagara una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de cobilar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio el libro receipte por concepto de propina se destinará en un 100% a los trabajadores del local (por partes iguales, tanto para el personal de mesa, como de cocina). La administración del local no utiliza este dinero para ningún otro fin.

En caso de tener algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria para solicitar apoyo al teléfono 0813360000 Bogotá o a la Línea gratuita nacional 0800 511005 para el resto del país.

— Los queamos cualquier comentario al consumidor —