



LA OTRA

MENÚ

LA OTRA

Inspirados en la belleza, en la fuerza y el poder de nuestra insignia real "el pavo", te presentamos LA OTRA, una alternativa única y especial de renacimiento y regeneración tanto para nosotros como creadores como para ustedes, nuestros invitados: somos alimento para el cuerpo y el alma.

Somos un restaurante de cocina de autor creada a partir de la grandeza de nuestra realidad, nos enfocamos solo en lo bueno, en lo sano y en lo placentero que es compartir el alimento alrededor de una mesa. Nuestra influencia gastronómica se basa en los orígenes y raíces de nuestra insignia real.

Los fuegos, la técnica, nuestros sabores, el servicio y la experiencia que ofrecemos, son una alternativa diferente y la mejor en el sector.

En nuestros platos encontrarán sabores mediterráneos, olores de la india, perfumes y esencias americanas, y el uso simultáneo de técnicas de vanguardia y tradicionales de diferentes cocinas; siempre resaltando el producto local, dando valor al importante trabajo de campesinos agricultores y emprendedores, que hacen que la cadena de suministro alimenticia sea la fuente de sustento para muchas familias colombianas.

**LA OTRA UNA
EXPERIENCIA DIFERENTE**



— ENTRADAS —

LA DE REPETIR --- **\$30.900**

Tostadas de atún fresco, mayonesa de aceitunas moradas, repollo encurtido, cebollas caramelizadas y brotes orgánicos.

LA OTRA --- **\$30.900**

Ensalada de queso costeño frito, reducción de sandías caramelizadas y especias mix de lechugas asiáticas, tomates cherrys confitados, reducción de balsámico, chips de remolacha y frutos secos.

LA DE ANDARTE --- **\$32.900**

Calamares rellenos de paella negra, mayonesa de ajo, crema de aguacate, papas confitadas y brotes de temporada.

LA ÚNICA --- **\$32.900**

Tartar de salmón fresco sobre crocante de arroz negro, reducción de remolacha y balsámico, gel de granadilla y pesto de cilantro.

LA INDIA --- **\$29.900**

Milhoja de arracacha, butter chicken, aguacate fresco, chutney de mango y uchuva con leche de coco.

LA FINA --- **\$35.900**

Lomo de res, crema de tomates rostizados, setas silvestres y reducción de vino tinto.

LA VEGETARIANA --- **\$31.900**

Palmito fresco del putumayo, cremoso de hongos, queso mascarpone, chimichurri de pimentones asados, aceite de albahaca y frutos secos.

— FUERTES —

LA MELOSA --- **\$67.900**

Arroz meloso de mariscos: calamares, langostinos, mejillones, almejas y camarones, pimentones asados, alioli de ajo y limón mandarino.

LA MAR --- **\$70.900**

Salmón fresco con mantequilla de toronja sobre risotto de cebada perlada, vegetales rostizados, miel, jengibre y hierbas frescas.

LA SABROSA

\$59.900

Panceta de cerdo ahumada, puré de plátano maduro y queso mozzarella, duraznos caramelizados y ensalada fresca.

LA ESPECIADA

\$56.900

Curry rojo de pollo, hongos de estación, aceite de limonaria jengibre y coco, pan pita y arroz aromatizado.

LA DE COMPARTIR

\$129.900

Pollo en adobo de hierbas y chile guajillo, papas rostizadas, ensalada fresca y salsas de la casa.

LA CARNÍVORA

\$65.900

Lomo fino de res en salsa de uva Isabela y vino tinto, puré de papa y romero, vegetales de estación.

LA DEL EMBAJADOR

\$59.900

Pechuga de pavo caramelizada con tucupí y panela, manzanas braseadas, papas rostizadas, coliflor gratinado y vegetales frescos

LA ITALIANA

\$59.900

Pasta fresca artesanal, ragú de cola de res, queso paipa y queso de albahaca.

LA NATIVA

\$33.900

Ñoqui de papa nativa, aceite de albahaca y frutos de secos, queso de cabra y orellanas parrilla.

LA FRESCA

\$41.900

Ensalada de quinoa real, lentejas tostadas, aderezo de yogurt griego, curry, encurtidos de la casa y pepino fresco.

— PARA PICAR —

LA GOLOSA --- **\$31.900**

Trío de hamburguesas de la casa, cebollas caramelizadas, queso especiada, mix de lechugas asiáticas y chips de camote.

LA VOLADORA --- **\$29.900**

Alas de pollo bañadas en BBQ de lulo, papas en casco y sweet chili sauce.

EL MERO MACHO --- **\$31.900**

Tortilla de maíz morado, salsa de tomatillo verde, cilantro fresco - Pollo, Res o Cerdo.

— POSTRES —

LA ARROZUDA --- **\$24.900**

Tradicional arroz con leche versión la otra...chocolate blanco, crema de arequipe, coulis de frutos rojos y menta, y arroz soplado.

LA POP CORN --- **\$22.900**

Helado de maíz pira, crumble de achira y salsa de caramelo.

LA NEGRA --- **\$24.900**

Torta húmeda de chocolate y salsa de corozo.

LA CAMPESINA --- **\$23.900**

Torta de almojábana y coulis de guayaba.

LAOTRA



@laotra_bogota