



ENTRADAS

ENYUCADOS PLACER DE LA TIERRA

\$12.000 | 8 unidades

Croquetas de yuca y leche de coco rellenas de queso costeño.

LA EDAD DEL PLÁTANO

\$12.000

Aborrajados y marranitas acompañado de chips de plátano y mayonesa de hogado.

CEVICHE DEL PACÍFICO

\$16.000

Tilapia marinada con limón leche de coco acompañado de maíz pimentón cebolla y cilantro cimarrón, con toques picantes.

TAPACÓN ORIGEN

\$13.000 | 3 unidades

Montadito de carne mechada sobre canasta de plátano verde crocante y queso Paipa.

EMPANADAS ORIGEN

\$13.000 | 6 unidades

Crocante masa de maíz amarillo rellena de mechada y papa criolla acompañada de aji y limón.

CHICHARRÓN MONTAÑERO

\$15.000

Tocino barrigero de cerdo ahumado en leña de guayabo durante 8 horas acompañado de arepa de maíz blanco limón y mayonesa de hogado.

TRILOGÍA DE MAÍZ

(AREPAS DE CHOCLO, DE HUEVO Y QUESO)

\$12.000

Mini arepas de huevo, arepa de choclo y arepa andina rellena de queso fresco acompañadas de hogado.

- VEGETARIANO -

BOWL VEGETARIANO \$22.000

frijol cabeza negra, lechuga, espinaca, tomates confitados, aguacate, berenjenas de la casa, garbanzo crocante y queso fresco.

HAMBURGUESA LENS \$23.000

Hamburguesa de lentejas y quinua acompañado de papas de la casa queso paipa, cebolla caramelizada, pepinillos y lechuga

• MENÚ INFANTIL •

HAMBURGUESA JR \$16.000

Hamburguesa hecha en casa de 120gr con delicioso queso fundido y lechuga fresca, acompañada de papas fritas.

SUGERIDOS DEL CHEF

LOMO Lomo de res madurado en su salsa con vegetales grillados y patacon gratinado, acompañado de puré de arracacha y plátano maduro. \$37.000

SALMÓN Filete de salmón sobre arroz cremoso acompañado de crocantes de arracacha, bañado en miel, cerveza negra y romero. \$41.000

CAZUELA DE MARISCOS Cremosa cazuela del pacífico colombiano, encocado de almejas, camarón, pulpo y calamar acompañado de arroz aguacate y patacón \$39.000

COSTILLAS AHUMADAS Rack de cerdo ahumado con madera de guayabo, cocinado en sus jugos y acompañado de papas gratinadas con mojo criollo, ensalada fresca, berenjenas y tomates confitados \$38.000

FUERTES

Todos los fuertes llevan ensalada y (i) un acompañamiento a escoger:

Papa Origen | Papa Asada | Enyucados | Chips de plátano | Chips de Yuca

TRUCHA AL AJILLO \$27.000
Trucha arcoiris sellada y aderezada con nuestra aromática mantequilla de ajo.

ARROZ DEL PACÍFICO \$26.000
Arroz meloso con camarones, calamares y almejas salteados al wok cocinado con los sabores del pacífico.

POSTA NEGRA CARTAGENERA \$26.000
Nuestra versión de la posta, punta de anca de 300 gr madurada en casa, parrillada con nuestra sal gruesa y cocinada en nuestra salsa dulce de posta.

BIFE DE CHORIZO \$25.000
Chata de res de 300 gr madurada en casa, parrillada y bañada en reducción de tamarindo y vino tinto.

FRIJOLADA MONTAÑERA \$24.000
Cazuela frijoles cargamanto cocinados con tocino acompañado de carne mechada, arroz, plátano y aguacate.

AJIACO SANTA FERREÑO \$24.000
El clásico capitalino acompañado de arroz, aguacate, alcaparras y crema de leche.

CHURRASCO ORIGEN \$24.000
Churrasco de res 320 gr acompañado de una salsa criolla y queso fundido.

PUNTA DE ANCA \$26.000
Punta de anca madurada en casa de 300 gr parrillada.

BARÓN DE POLLO \$23.000
Suprema de pollo rellena de queso Paipa y ciruela bañado en una salsa de tres pimientos con toques picantes.

SUPREMA DE POLLO \$22.000
Suprema de pollo parrillada aderezada con nuestra aromática mantequilla de ajo.

ENSALADA ORIGEN \$22.000
Mix de lechugas acompañado de quinua de la casa, aguacate, tomate confitados, lentejas crocantes, queso y pollo marinado.

HAMBURGUESA ORIGEN \$24.000
Carne de 200 gr a la parrilla acompañada de papa de la casa, lechuga, queso paipa, cebolla caramelizada pepinillos. Acompañantes: Tocineta (\$3.000), Carne (\$4.000), Queso (\$3.000), Huevo (\$2.000).

POSTRES

PERFECTA DE CHOCOLATE \$10.500

TORTA DE ZANAHORIA \$10.500

TORTA ENAMORADA \$10.500

TORTA DE LIMÓN & ARANDANO \$10.500

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL \$5.000

LIMONADA DE COCO \$7.000

LIMONADA DE YERBABUENA \$6.000

COLOMBIANA \$4.000

COCA-COLA \$4.000

SODA \$4.000

GINGER \$4.000

AGUA \$4.000

RED BULL \$10.000

DE LA CASA

Maracuyá, Fresa, Curuba, Mora, Naranja-Fresa.....\$5.000(c/u) | + leche \$5.500(c/u)

Piña, Lulo, Frutos Rojos. \$6.000(c/u) | + leche \$6.500(c/u)

Mandarina, Guanábana \$7.000 (c/u)

Regiones: Mezcla de copoazú y café \$8.000 (c/u)

Limonada de mora y poleo \$8.000 (c/u)

CALIENTES

EXPRESSO \$3.000

CAFÉ AMERICANO \$3.000

MOKA \$5.000

CAPUCHINO \$5.000

LATTE \$4.000

MACCHIATO \$4.000

AGUA DE HIERBAS \$4.000

CHOCOLATE \$4.000

AGUAPANELA \$4.000

TE BITACO \$5.000

LICORES

| AGUARDIENTE | MEDIA | BOTELLA | TRAGO |
|----------------------|----------|-----------|----------|
| Antioqueño Real | | \$120.000 | |
| Tapa Roja | | \$70.000 | |
| Néctar Verde | \$50.000 | \$80.000 | \$8.000 |
| Antioqueño Azul/Rojo | \$50.000 | \$85.000 | \$9.000 |
| Cristal | | \$80.000 | |
| Jägermeister | \$75.000 | \$130.000 | \$12.000 |

RON

| | | | |
|--------------|-----------|-----------|----------|
| Dictador | | \$200.000 | \$25.000 |
| La Hechicera | | \$200.000 | \$25.000 |
| Medellín | | \$80.000 | |
| Caldas | \$60.000 | \$95.000 | \$10.000 |
| Santa Fé | | \$70.000 | |
| Bacardí | \$60.000 | \$95.000 | \$10.000 |
| Havana Añejo | \$100.000 | \$115.000 | \$11.000 |

WHISKY

| | | | |
|----------------------|-----------|-----------|----------|
| Old parr 12 Años | \$130.000 | \$190.000 | \$16.000 |
| Tributo | | \$230.000 | |
| Superior | | \$310.000 | |
| Buchanans 12 Años | \$120.000 | \$180.000 | \$16.000 |
| Master | | \$200.000 | |
| 18 años | | \$300.000 | |
| Johnnie Walker Rojo | \$60.000 | \$120.000 | \$13.000 |
| Johnnie Walker Negro | \$120.000 | \$190.000 | \$16.000 |
| Jack Daniels #7 | \$110.000 | \$175.000 | \$15.000 |
| Honey | | \$175.000 | \$15.000 |
| Gentleman | \$120.000 | \$250.000 | \$16.000 |

GINEBRA

| | | | |
|------------|--|-----------|----------|
| Bulldog | | \$200.000 | \$20.000 |
| Hendrick's | | \$220.000 | \$22.000 |
| Tanqueray | | \$160.000 | \$16.000 |


VODKA

| | | | |
|------------|----------|-----------|----------|
| Círoc | | \$180.000 | |
| Absolut | \$75.000 | \$130.000 | \$14.000 |
| Smirnoff | \$75.000 | \$130.000 | \$14.000 |
| Grey Goose | | \$220.000 | |

TEQUILA

| | | | |
|-----------------------|----------|-----------|----------|
| Jimador | | \$120.000 | |
| Patrón Añejo | | \$230.000 | |
| Don Julio Reposado | | \$200.000 | \$18.000 |
| Reserva 1800 Reposado | | \$180.000 | |
| Reserva 1800 Añejo | | \$220.000 | |
| José Cuervo | \$70.000 | \$130.000 | \$13.000 |

Síguenos en nuestras redes sociales y etiqueta tus mejores momentos en la Casita amarilla

 OrigenBistro  OrigenBistro

Reservas y Eventos
+57 310 5548665



VINOS

SANGRÍA ORIGEN [1,5 litros].. \$60.000 ..Copa.. \$15.000

VINO TINTO:

| | |
|---|-----------|
| Vino Caliente | \$15.000 |
| Vino Tinto de la casa | \$17.000 |
| Cousiño Macul Antiguas Reservas (Merlot) .. | \$135.000 |
| Rioja Bordón Crianza (Tempranillo) | \$115.000 |
| Tarapacá Reserva (Cabernet) | \$75.000 |
| Celia Reserva (Malbec)..... | \$75.000 |
| Yellow Tail (Shiraz)..... | \$65.000 |
| Misiones de Rengo (Carmenere).... | \$65.000 |
| Santa Carolina (Cabernet)..... | \$75.000 |
| Finca las moras (Malbec)..... | \$70.000 |
| Intis (Malbec Merlot) | \$55.000 |

BLANCO:

| | | |
|-------------------------------------|----------|------------------|
| Misiones de Rengo (Sauvignon Blanc) | \$65.000 | Copa... \$17.000 |
| Piccini memoro (Blend) | \$65.000 | |
| Finca las moras (Chardonnay) | \$65.000 | |

ROSADO:

| | |
|---------------------|----------|
| Rose de Anjou | \$70.000 |
|---------------------|----------|

ESPUMOSO:

| | |
|--------------------------------|----------|
| Lambrusco Piccini (Dulce)..... | \$65.000 |
| Jaume Serrá (Extra Seco)..... | \$60.000 |

MEDIAS:

TINTO

| | |
|-------------------------------|----------|
| Finca las moras (Malbec)..... | \$40.000 |
|-------------------------------|----------|

BLANCO

| | |
|------------------------------------|----------|
| Cousiño Macul (Sauvignon Blanc)... | \$40.000 |
| Piccolo | \$20.000 |

CERVEZAS



CERVEZAS DRAFT

Cerveza fresca de barril
La mejor forma de vivir la experiencia cervecera.
Al tomar cerveza que proviene directamente del barril se conservan mejor sus cualidades.

PINTA | VASO/BOTELLA 330 | JARRA 1.5L

| | | | |
|------------|-------|------|-------|
| CAJICA | \$13K | \$8K | \$35K |
| MONSERRATE | \$13K | \$8K | \$35K |
| CHAPINERO | | \$8K | |
| BACATÁ | | \$8K | |

| | |
|---------------------------------|------|
| BUDWEISER | \$8K |
| CORONA | \$8K |
| STELLA ARTOIS | \$8K |
| CLUB COLOMBIA Dorada/Roja/Negra | \$6K |
| ANDINA | \$6K |