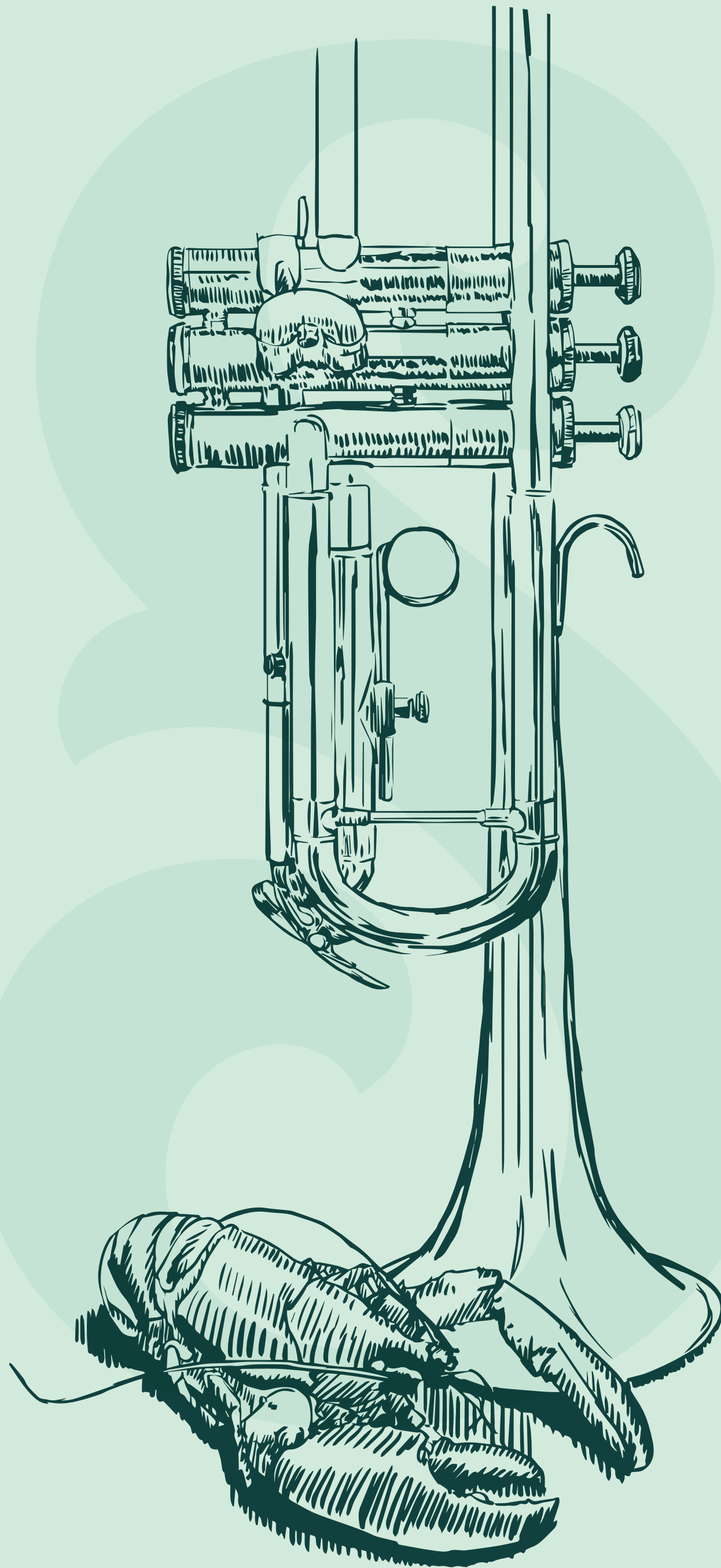


SAZERAK



- LOUIS ARMSTRONG -

“EVERY TIME I CLOSE MY EYES BLOWING THAT TRUMPET OF MINE, I LOOK RIGHT INTO THE HEART OF GOOD OLD NEW ORLEANS. IT HAS GIVEN ME SOMETHING TO LIVE FOR.”

COMIDA
CREOLE



MENÚ



NEW
ORLEANS

SAZERAK



APPETIZERS

ENSALADAS

SOPAS

MAIN COURSES

PO'BOYS

BEBIDAS



NEW ORLEANS

**IS ALWAYS
A GOOD IDEA**

APPETIZERS

FRIED CALAMARI & REMOULADE

CALAMARES REBOZADOS AROMATIZADOS EN AJO Y MOSTAZA FRANCESA, REMOULADE ROJA DE PIMIENTOS ROSTIZADOS.

\$30.000

CAJUN ELOTE

MAÍCES DULCES Y SALADOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE HIERBAS CON AJO CONFITADO, QUESO FRESCO, ALIOLI DE YERBABUENA Y CHIPOTLE.

\$22.000

BBQ SHRIMP

CAMARONES POCHADOS EN MANTEQUILLA LOUISIANA STYLE CON ESPECIAS CAJÚN Y WORCESTERSHIRE SAUCE Y PAN DE MASA MADRE TOSTADO.

\$32.000

OCTOPUS & ANDOUILLE

PULPO A LA GRILLA CON SALCHICHA ANDOUILLE HECHA EN CASA, PAPAS CONFITADAS EN MANTEQUILLA DE HIERBAS Y ROMESCO DE PIMIENTOS AHUMADOS Y ALMENDRAS.

\$44.000

RILLONS

CHICHARRONES CARNUDOS COCINADOS POR 24 HORAS Y GLASEADOS EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO CON CHIMICHURRI DE PIMIENTOS VERDES ENCURTIDOS Y ORÉGANO FRESCO.

\$26.000

RAW FISH

SALMÓN FRESCO ENCOSTRADO EN CAJÚN, DASHI DE AJONJOLÍ, CREMA DE AGUACATE Y SU JARDINERA, ACOMPAÑADOS CON CRACKERS DE ARROZ SOPLADO CON CALAMAR Y ACEITE DE CAYENA.

\$27.000

BOAT CEBICHE

CEBICHE MIXTO DE CORVINA Y CAMARONES CON LECHE DE TIGRE DE CÍTRICOS Y AJÍES, CON MAÍCES CROCANTES Y CRIOLLA.

\$28.000

CAJUN SAUSAGE PLATER

HOMENAJE A LAS SALCHICHAS MAS TÍPICAS DE NEW ORLEANS, LA ANDOUILLE Y BOUDIN BLANC A LA PARRILLA CON MOSTAZA CASERA LIGERAMENTE PICANTE Y CASCOS DE PAPA CROCANTES.

\$25.000

SOUTHERN JALAPEÑO MAC & CHEESE

MACARRONES CON SALSA DE QUESO CHEDDAR/ HOLY TRINITY, MEZCLA DE QUESOS GRATINADOS Y JALAPEÑOS ENCURTIDOS

\$27.000

CONFIT PALM HEARTS

-VEGETARIANA-

PALMITOS FRESCOS COCINADOS AL VACÍO EN CREOLE BUTTER, CON PURÉ DE SETAS, ALMENDRAS CROCANTES Y REDUCCIÓN DE OPORTO Y PANELA.

\$27.000

ENSALADAS

CREOLE TABBOULEH

-VEGANA-

TABBOULEH CON ALMENDRAS Y AVELLANAS, CÍTRICOS Y MEDIA BERENJENA ROSTIZADA Y BRASEADA EN CALDO DE VEGETALES CON ACEITE ESPECIADO

\$25.000

CAESAR FRIED CHICKEN SALAD

ENSALADA CÉSAR, LECHUGA ROMANA CON VINAGRETA DE ANCHOAS, GRANA PADANO Y SUPREMA DE POLLO EN SALMUERA CAJÚN DURANTE 2 DÍAS Y LUEGO REBOZADO EN BUTTERMILK.

\$29.000

BLACKENED FISH SALAD

ENSALADA DE PESCA DEL DÍA ENCOSTRADA EN RUB DE CILANTRO, VINAGRETA DE YOGURT CON ENELDO Y MÉZCLUM DE VERDES CON ALCACHOFAS CONFITADAS Y SEMILLAS DE GIRASOL.

\$31.000

SWEET RADICCHIO & GOAT CHEESE

ENSALADA DE RADICCHIO MORADO FRESCO CON COGOLLOS FRESCOS VINAGRETA DE BALSÁMICA, ESPÁRRAGOS, ZUCCHINI PARRILLADO, QUESO DE CABRA, REDUCCIÓN DE OPORTO Y SEMILLAS DE CALABAZA.

\$31.000



BOG·COL

- CRA 10A # 70-50 -



SOPAS

GUMBO

EL CORAZÓN DE LA COCINA CAJÚN, CAZUELA A BASE DE CALDO DE CAMARONES, PIERNA PERNIL DESHUESADA CONFITADA, CAMARONES Y ARROZ AROMATIZADO CON ORÉGANO Y MANTEQUILLA.

\$24.000

SMOKED TOMATO

-VEGETARIANA-

SOPA DE TOMATES AHUMADOS, CON ACEITE DE HIERBAS Y PAN DE LA CASA CON MANTEQUILLA CAJÚN.

\$20.000

CORN & SHRIMP

CREMA DE SWEET CORN CON PIMENTONES VERDES AHUMADOS, CAMARONES POCHADOS Y ALBAHACA.

\$23.000



BOG·COL

- CRA 10A # 70-50 -

MAIN COURSES

JAMBALAYA

DE LOS ESPAÑOLES Y LOS FRANCESES ACUÑAMOS ESTA TRADICIÓN, LOS AFRICANOS LO COCINARON Y LE DIERON UNA CARACTERÍSTICA NUEVA Y DIFERENTE, DE ORIGEN HUMILDE PERO FESTIVO, ARROZ APASTELADO DE CAMARONES, LANGOSTINOS Y SALCHICHA ANDOUILLE, HOLY TRINITY CARMELIZADA EN REDUCCIÓN DE PIMIENTOS AHUMADOS.

\$38.000

STEAK & FRITES & DEMI

RIB EYE MADURADO (400GR) ASADO EN MANTEQUILLA DE ROMERO Y AJO, PAPAS EN CASCO CONFITADAS Y LUEGO FRITAS CON SALSA SOULA Y DEMI GLACE

\$47.000

SHRIMP & CRAB FETTUCCINI

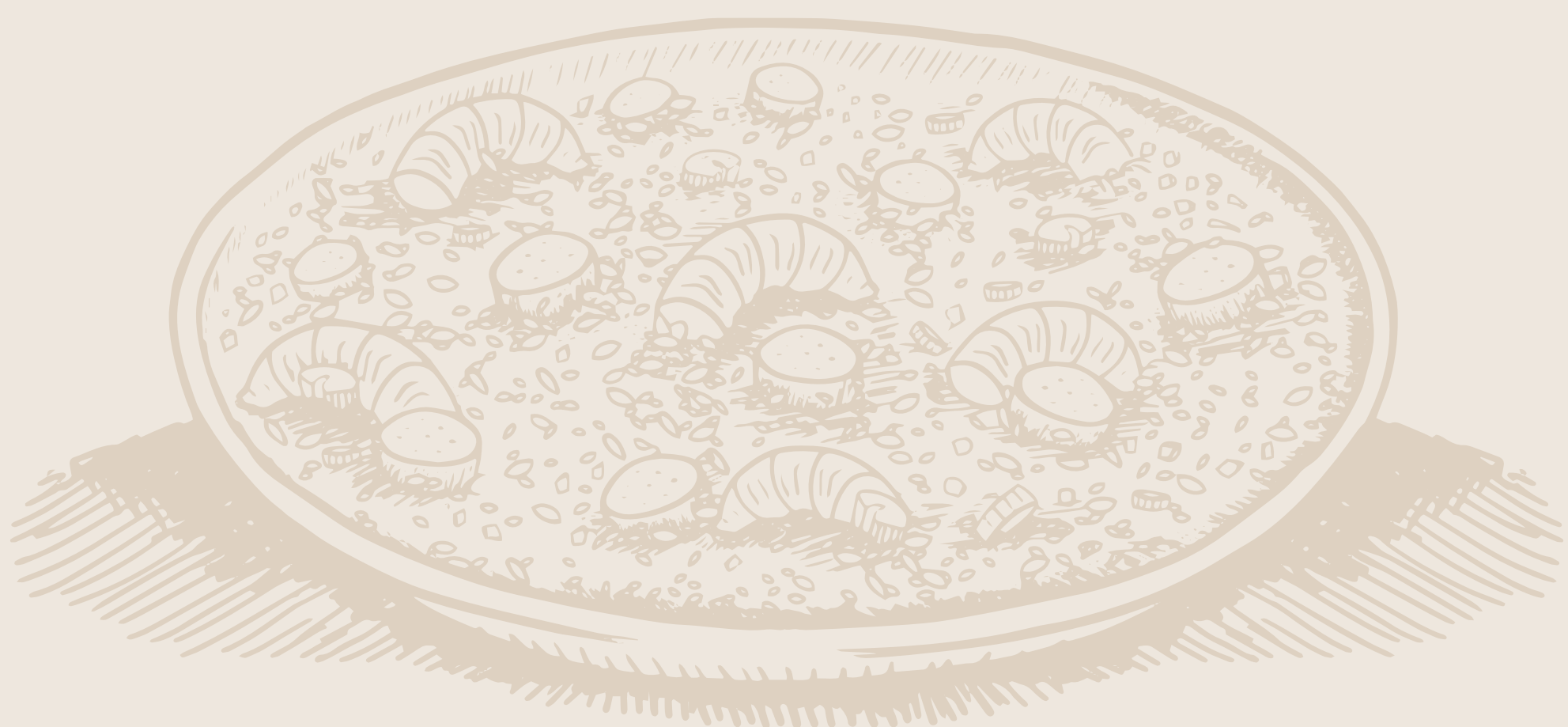
PASTA FRESCA CASERA AL BURRO DE MANTEQUILLA DE CAMARONES Y CANGREJOS DESHIDRATADOS FINALIZADA CON CREMA, ALCACHOFAS CONFITADAS Y CAMARONES POCHADOS.

\$36.000

THE FISH FRY

PESCA DEL DÍA REBOZADA EN BATTER DE CERVEZA NEGRA, PAPAS CROCANTES, TÁRTARA CREOLE Y ENCURTIDOS.

\$34.000



BLACKENED FISH & MAQUE CHOUX

PESCA DEL DÍA ENCOSTRADA EN ESPECIAS CAJÚN Y TERMINADA CON CÍTRICOS Y MAQUE CHOUX (ESTOFADO DE MAÍCES DULCES CON PIMIENTO AHUMADO Y HIERBAS FRESCAS)

\$47.000

LOUISIANA STYLE BRAISED SHORT RIBS & GRITS

ASADO DE TIRA BRASEADO POR 10 HORAS EN VINO TINTO Y HOLY TRINITY, POLENTA CREMOSA CON GRANA PADANO Y VIERGE DE TOMATES AHUMADOS.

\$45.000

ROAST CHICKEN, CREOLE MASH, BABY CARROTS

MEDIO POLLO ASADO EN MANTEQUILLA DE SALVIA, CREMOSO DE PAPAS CRIOLLAS, ZANAHORIAS BABY GLASEADAS Y JUS DE HONGOS SILVESTRES.

\$42.000

SMOKED NOLA BABY BACK RIBS & SUCCOTASH

COSTILLA DE CERDO AHUMADAS EN MADERA DE CEREZO CON GLAZE DE BBQ CASERO Y SUCCOTASH DE MAÍCES DULCES CON HABAS Y ALIOLI DE AJO.

\$47.000

CREAMY MUSHROOM RICE (VEGETARIANO)

ARROZ CREMOSO DE HONGOS CON BRÓCOLI, ESPÁRRAGOS Y TOMATES CHERRIES CONFITADOS EN ACEITE CAJÚN.

\$31.000

FISH CURRY POUDRE DE COLOMBO

LOS TRABAJADORES INDIOS LO LLEVARON AL CARIBE Y LOS CARIBEÑOS VODOO QUE SE ASENTARON EN LOUISIANA LO INTRODUCIERON, ALLÍ SE QUEDÓ Y SE CRISTALIZÓ EN EL CRISOL CULTURAL, CURRY DE PESCA DEL DÍA CON VEGETALES AHUMADOS, STICKY RICE DE COCO Y MARAÑONES.

\$49.000

PO'BOYS

BUTTERED SHRIMP

SÁNDUCHE DE CAMARONES POCHADOS EN MANTEQUILLA,
CON ESPECIAS SUREÑAS Y CEBOLLÍN.

\$28.000

CAJUN FRIED CHICKEN PO'BOY

SÁNDUCHE DE POLLO FRITO EN ESPECIAS
CAJÚN CON COLESLAW NOLA.

\$25.000

CREOLE ROAST BEEF PO'BOY

SÁNDUCHE DE ROAST BEEF, ESPECIADO CON CAJÚN,
QUESO SUIZO DERRETIDO Y GRAVY CREOLE

\$27.000

LEGBA PORK PO'BOY

INSPIRADO EN LA DEIDAD DEL YUDÚ. COSTILLA DE CERDO
MARINADA Y CONFITADA EN ACEITE DE HIERBAS CAJÚN, SWEET
POTATO, YELLOW PEPPER SAUCE Y SARZA CRIOLLA CON ALIOLI.

\$27.000

VEGGIE MEATBALL PO'BOY

SÁNDUCHE CON ALBÓNDIGAS DE BERENJENA CON CEBOLLA
COMPOTADA, CAJÚN POMODORO SAN MARZANO, QUESO
MOZZARELLA GRATINADO Y PARMESANO.

\$26.000

LET THE **GOOD TIMES** ROLL

BEBIDAS

SODAS

COCA COLA
\$7.000

COCA COLA ZERO
\$7.000

SODA SHWEPPTS
\$7.000

TÓNICA SHWEPPTS
\$7.000

GINGER SHEPPS
\$7.000

SPRITE
\$7.000

SWEET SOTHERN ICE TEA
\$7.000

CAFÉ & TÉ

AMERICANO
\$4.000

ESPRESSO
\$4.500

MACHIATO
\$5.000

CAPUCCINO
\$5.000

ESPRESSO DOBLE
\$5.500