



**¡Apreciado comensal!** Usted es muy importante para nosotros y deseamos comunicarles que nuestros platos son creaciones de nuestro chef Heberto Eljach, quien los prepara al momento, utilizando los mejores ingredientes y productos de la temporada, por ende, nuestra cocina de autor tomará un tiempo prudencial desde que usted lo ordena hasta llegar a su mesa. **¡Buen provecho!**

## SOPAS & ENSALADAS

SOPA DE POLLO con vegetales de la huerta y pasta



ENSALADA CÉSAR DE LA CASA con pollo o salmón curado en salsa de anchoas, crotones al ajo y queso parmesano

ENSALADA DE ESPINACAS con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates cherry, mozzarella di búfala y tocineta

  ENSALADA DE MOZARELLA DE BÚFALA LOCAL en mixturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado, polvo de tomate), rúgula, salsa pesto y balsámico

## ENTRADAS FRÍAS

  CEVICHE ELJACH con suero atoyabuey, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, servido con arepa asada

  CEVICHE COCO WOODS pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají rocoto, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de plátano verde

TARTAR DE ATÚN ROJO Y SALMÓN con aguacate, cebolla, cilantro, mezcla de ajíes locales, teriyaki casera, mostaza y crocante de chíá

CARPACCIO DE PULPO con texturas de aceitunas, aceite de oliva, limón, grisinis y salsa pico de gallo

## ENTRADAS CALIENTES

EMPANADAS DE LANGOSTA con queso crema, maíz tierno y salsa chipotle (3 unidades)

SPRING ROLL DE GALLINA CRIOLLA con zumo de coco, suero atoyabuey, Ajíes locales y cilantro (3 piezas)

 PULPO AL GRILL con crema de papas criollas trufadas, rábano y tocineta

 PASTELES DE LANGOSTA Y CANGREJO con salsa remoulade, ensaladilla de rúgula, palmito, cebolla encurtida y Vinagreta de Mango (3 unidades)

 CHICHARRÓN DE CERDO GLASEADO con salsa hoisin de panela, servidos con ensalada de repollo y papaya encurtida

 Libre de Glúten





 Vegetariano

 Plato colombiano

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan un 90% para los empleados de la cadena de servicio y 10% es destinado a un fondo de contingencia operativa para reposición. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 ó a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165, para que radique su queja.

## PASTAS & ARROCES




ESPAGUETI DEL PESCADOR con camarón, calamar, pulpo, almejas, mejillones, espuma tibia de limón y mantequilla de almejas

-  ARROZ CREMOSO DE MARISCOS con camarón, calamar, pulpo, almejas y mejillones
-  ARROZ CREMOSO DEL BOSQUE con hongos y queso artesanal
-   PASTEL DE ARROZ DOÑA JULIA con gallina criolla cocinado en leche de coco, servido con verduras, papa y longaniza, envuelto en hoja de acelga

## PESCADOS & MARISCOS

-  CAZUELA DE MARISCOS A LA CARTAGENERA con langosta, almejas, pescado, calamar, pulpo, camarón y mejillones con leche de coco y crema de langosta servido con arroz con coco titoté

PESCA DEL DÍA (elija su preparación)

-  - AL CABRITO cocida en hoja de plátano al vapor con salsa criolla.  
- EN CHICHARRON con mezcla de ajíes loca.
-  - SANCOCHO con tubérculos al vapor, ají dulce, cilantro reducido con leche de coco y pimienta dulce.
-  - A LA PLANCHA con patacones y arroz con coco

FILETE DE ATÚN encostrado en ajonjolí mixto sobre quinua cremosa con queso parmesano, pimentón rojo, habas, salsa hoisin de panela y coral de achiote

FILETE DE SALMÓN ROSTIZADO con glaze de naranjas, sobre una cama de spätzle, maíz, champiñones, cebollín, tomate cherry y salsa de mantequilla agria de tomate

Plato  
solidario



-  HAMBURGUESA DE CANGREJO en pan brioche con queso costeño, rúgula, sriracha casera, remoulade de suero costeño, casco de papas y aros de cebolla

## CARNES & AVES

-  POLLO LIBANÉS pechuga y pernil con tabule de quinua tibio, tomate, cebolla, perejil y hummus de garbanzos
-  MERMELADA DE RABO DE TORO braseado lentamente, servido con Arroz cremoso de langosta y tomates cherry confitados
-  COSTILLA DE RES Certified Angus Beef® braseada por 12 horas con costra de mantequilla de la huerta, berenjena, rellena con ratatouille y papas criollas
-  NEW YORK STRIP PREMIUM (400gr) Certified Angus Beef® con salsa de hongos silvestres, mousseline de papa trufada y aro de papa
- HAMBURGUESA ALMA Certified Angus Beef®, ½ libra, en pan brioche con portobellos grillados, rúgula, tocineta, queso holandés, anillos de cebolla, mayonesa de trufas con cascos de papa

GUARNICIÓN ADICIONAL Puré de papas criollas / Arroz con coco / Cascos de papa / Vegetales al vapor / Papas fritas / Arroz Blanco / Ensaladilla fresca