



Menú de Degustación

Menú a 5 tiempos.

Entradas Frías

Ceviche pesca del día, con leche de tigre y tomate tamarillo.

Crème caramel de foie gras acompañado con tostadas de pan brioche.

Burrata di búfala con kumquats y vinagreta de naranja, lechugas mixtas, nuez del nogal, puré de naranja y balsámico.

Carpaccio de pato ahumado con puré de naranja, ensalada de rugula y frutos secos.

Tataki de atún con ponzu crocante de arroz, mayonesa de cítricos y semillas de chía.

Ensalada de cangrejo, con helado de aguacate puré de mango y chips de batata.

Ensalada fresca de vegetales con alcachofas confitadas, tomate cherry, espárragos, quinua, lechugas mixtas, opcional queso feta o salmón ahumado.

Entradas Calientes

Pulpo a la parrilla y crujiente de queso parmesano sobre puré de papa negro, tomates cherry confitados, pesto de albahaca y crema de aceituna Kalamata.

Sopa de papa criolla, polvo de chorizo, manzana verde y crujiente de papa criolla.

Gratín de langosta y palmitos frescos con espinaca y sabayón de mostaza Dijon



Carnes y Aves

Cubitos de morrillo al estilo posta negra Cartagenera (cocidos 72 horas a 68 grados), arroz con coco, plátano en tentación y ensalada criolla en texturas.

Lomo de res con orzo, hongos salvajes y vegetales baby.

Costilla de cerdo braseada, puré de arepa santandereana fermentada, ensalada de cebollas ocañeras y palmito asado. .

Pescados y Mariscos

Pesca del día con patacones, arroz con coco y ensalada fresca.

Robalo con costra de queso gruyere, fondue y cappuccino de puerro.

Pez león con relisch de mango biche, cayeye, kale y tomate cherry confitados (sujeto a disponibilidad por pesca).

Cazuela de mariscos acompañada de arroz con coco.

Arroz cremoso con mariscos, preparado a base de achiote, leche de coco y cilantro.

Fettuccini negro con langostinos U15 en una salsa de vino blanco, queso parmesano y pesto de albahaca.



Postres

Coco loco (Mousse de piña colada, espuma de coco y raspado de Ron Zacapa 23 Años).

Merengón con helado de guanábana y albahaca (Mousse de suero costeño, fresas, arándanos).

Milhojas de nutella y crocante de avellana con helado de caramelo salado.

Enyucado con helado de piña y dulce alegría.

Torta de chocolate y tamarindo.

Helados artesanales.

ADVERTENCIA PROPINA: 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 el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. 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 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400