



ENTRADAS

- \$31.000 : **CALAMAR CURADO**
Guanciales y caldo de huacatay.
- \$24.000 : **QUESO MADURADO**
Locales con berros y miel de propóleo.
- \$32.000 : **OSTRAS EN ESCABECHE**
Cebolla y vinagre.
- \$18.000 : **PALMITO**
Con portobello y caldo de liliáceas.
- \$18.000 : **TAMAL DE BERENJENA**
Berenjena, plátano maduro, tucupí y shiitake.
- \$25.000 : **TARTARE DE CORDERO**
Garum de hormigas culonas, yema de huevo curada, capuchinas y velo de líquido encurtido.
- \$29.000 : **CAMARON DEL PACIFICO**
Salsa XO, arroz de coco ahumado y chaupisa.
- \$26.000 : **MAZORCAS**
Mayonesa avellanada, queso costeño y maíz tostado.
- \$10.000 : **PAN DE MASA MADRE**
Con cremoso de la casa y polvo de limón negro.
- \$29.000 : **CORAZONES DE POLLO**
Con papa richy confitada y suero costeño.
- \$22.000 : **SALCHICHA DE PESCADO**
Puré de arracacha y guisantes.
- \$28.000 : **CANGREJO DEL CARIBE**
Cubio, arroz y hierbas de azotea.

\$38.000

GAMBAS DEL PACIFICO

Con frijol, salsa de langosta y limón mandarino.

\$22.000

PULPO Y FLOR DE JAMAICA

Chuguas y shiso.

\$33.000

LOMO ANCHO

Madurado con ensaladilla de tallos de acelga y verdolagas en salsa de tucupi.

PLATOS FUERTES

\$62.000

PATO

Con marmelon y zanahorias.

\$48.000

COCHINILLO

Con brocolini, yuca, crema de morcilla y salsa de la casa.

\$43.000

PESCA DEL DÍA

Con puerro, naranja tatemada y espuma de naranja negra.

\$43.000

LOMO CHATO

Con romanesco y romesco de ajo negro.

\$52.000

ASADO DE TIRA

Con fríjol en salsa de la casa, papa criolla y gremolata.

POSTRES

\$12.000

MAMBE y LIMONARIA

Con marshmallow de miel y quinoa.

\$12.000

GRANITA DE AGRAZ.

Ganache de açai, panacotta de romero y miel.

\$12.000

PINO

Miel y shiitake.

\$12.000

BANANO PASO

Hecho en casa, coco y piña.

\$12.000

HELADO DE GIRASOL

Con pepino fresco, praliné y crumble de manzanilla.

