



ENTRADAS

- \$8.000 : **GRANADILLA**
Semillas de orejero, crema de marañon y leche de tigre de granadilla.
- \$24.000 : **QUESO MADURADO**
Locales con berros y miel de propóleo.
- \$18.000 : **PALMITO**
Con portobello y caldo de liliáceas.
- \$18.000 : **TAMAL DE BERENJENA**
Berenjena, plátano maduro, tucupí y shiitake.
- \$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.
- \$26.000 : **MAZORCAS**
Mayonesa avellanada, queso costeño y maíz tostado.
- \$31.000 : **CALAMAR CURADO**
Salsa XO, arroz con coco y cebollas asadas.
- \$30.000 : **BURRATA**
Chontaduro y jicama fermentada.

- \$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.
- \$54.000 **CHULETA DE CERDO**
Verjus de uva, col china y ciruela.
- \$54.000 **LOMO WELLINGTON**
Zanahorias ahumadas, coles y gremolata
- \$43.000 **LOMO CHATO**
Con romanesco y romesco de ajo negro.
- \$45.000 **PESCA DEL PACÍFICO**
Con bok choy, shishito pepper y lechuga de mar.
- \$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 **GUINEO PASO**
Hecho en casa, coco y piña.
- \$12.000 **HELADO DE GIRASOL**
Con pepino fresco, praliné y crumble de manzanilla.

