



ENTRADAS

\$8.000

GRANADILLA

Semillas de orejero, crema de marañón y leche de tigre de granadilla.

\$10.000

PAN DE MASA MADRE

Con mantequilla de kefir y limón.

\$18.000

PALMITO

Con portobello y caldo de liliáceas.

\$18.000

TAMAL DE BERENJENA

Berenjena, plátano maduro, tucupí y shiitake.

\$26.000

MAZORCAS

Mayonesa avellanada, queso costeño y maíz tostado.

\$30.000

BURRATA

Jicama con suero costeño, perejil y gremolata.

\$29.000

CORAZONES DE POLLO

Con papa richy confitada y suero costeño.

\$22.000

COSTILLAR DE PESCADO

Con arracacha ahumada, cebollín y guisantes.

\$28.000

CANGREJO DEL CARIBE

Cubio, arroz y hierbas de azotea.

\$28.000

CALAMAR

Aguacate, leche de tigre de berro y guatila.

\$35.000

PULPO Y FLOR DE JAMAICA

Chugas y shiso.

\$25.000

TARTARE DE CORDERO

Garum de hormigas culonas, yema de huevo curada, capuchinas y velo de líquido encurtido.

\$33.000

LOMO ANCHO

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

PLATOS FUERTES

.....
\$67.000

PATO

Con marmelon y zanahorias.

\$45.000

PESCA del PACÍFICO

Con bok choy, shitake baby y caldo de shitake.

\$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.

\$49.000

CHATAS de RES

Con romanesco y romesco de ajo negro.

\$58.000

BIFE PALETERO

Con palmitos, portobello, papá criolla y Verdolaga.
.....

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.

