

étnica

cocinas del mundo

Salmon Fiorentina al Tartufo



"La cocina es multisensorial. En el instante en el que pruebas un plato, la informacion que llega al cerebro es impresionante"

Entradas

HUMMUS CON CHICHARRÓN

Hummus de almendras con chicharrón con cocción de 12 horas.

\$28.100

CREMA DE AUYAMA Y MANGO

Vegetales rostizados con trozos de tocineta crocante, acompañado de pan tostado y queso parmesano.

\$19.400

CREMA DE TOMATE NAPOLITANO

Suave y fresca crema de tomate estilo napolitano con queso parmesano y pan focaccia.

\$23.800

BURRATA CON TOMATE CHERRY Y PESTO

Burrata di búfala sobre una cama de tomate cherry en reducción de balsámico y pesto de albahaca fresca.

\$45.100

PAPAS FRITAS CON ALI OLI Y CREMOSO DE PARMESANO

Crocantes papas fritas bañadas con ali oli, orégano y paprika. Acompañadas con una salsa cremosa de queso parmesano.

\$18.000

PANNINI DE PROSCIUTTO

Prosciutto, queso mozzarella, tomate rallado en aceite de oliva y papas a la francesa.

\$32.900

TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco con aguacate y vinagreta de autor.

\$29.700

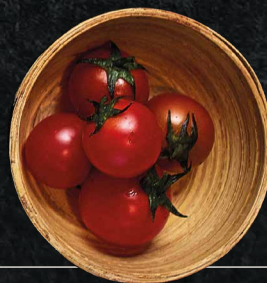
COCTEL MIXTO DE CAMARONES Y CALAMAR

Camarón y calamar aderezado con zumo fresco de limón, salsa golf, cebolla y cilantro finamente picado. Acompañado de chips de plátano.

\$29.000



Crema de tomate napolitana



Fuertes

SOLOMITO GORGONZOLA

Jugoso solomito de 250 gramos en salsa gorgonzola, acompañado de vegetales al ajillo.

\$62.500

SOLOMITO PIMIENTA

Jugoso solomito de 250 gramos sellado en pimienta negra y mantequilla de paprika, acompañado de papas a la francesa

\$59.300

SALMÓN FIORENTINA AL TARTUFO

Filete de salmón fresco enconstrado en pimienta, aromatizado con aceite de trufa; sobre una cama de espinacas a la crema.

\$57.000

POLLO ROSTIZADO CON TZATZIKI Y ENSALADA GRIEGA

Suprema de pollo dorada con mantequilla, acompañada de una fresca ensalada griega con aceitunas tipo kalamata.

\$34.600

RISOTTO CON PANCETTA

Arroz tipo arborio con cremoso de fríjol y pancetta crocante cocinada durante 12 horas.

\$32.000

BOWL ANTIOQUEÑO

Base de arroz con fríjol, chip de arepa, ají criollo, hogao, aguacate, chorizo o chicharrón.

\$28.100

HAMBURGUESA COYOTE

Jugosa carne premium de res, pepino agridulce, queso holandés, guacamole y salsa búfalo wings, acompañado con papas fritas.

\$37.000

MANHATTAN BURGUER

Clásica hamburguesa americana con tocineta, queso, vegetales frescos y un toque de autor con mayonesa trufada.

\$37.000

CLASSIC BURGUER

Carne de res de 150 gramos, tomate, lechuga, tocineta y queso holandés, acompañado de papas fritas.

\$31.300

Risotto con pancetta



Fuertes



Pasta pomodoro con burrata rota y berenjena frita

VEGGIE BURGER

Auténtica hamburguesa vegana, elaborada con garbanzos, queso de almendras y un toque de autor con mayonesa de trufa.

\$32.900

PIZZA SITES

Base napolitana con tocineta, mozzarella, champiñones y orégano.

\$30.000

PIZZA MARGARITA

Pizza con base napolitana, queso mozzarella, tomate, orégano y albahaca fresca.

\$30.000

PIZZA PROSCIUTTO Y PARMESANO

Base napolitana con mozzarella y prosciutto di parma.

\$40.000

FETTUCCINE CARBONARA

Pasta fettuccine con pancetta curada y parmesano, acompañado con pan tostado.

\$32.400

PASTA POMODORO CON BURRATA ROTA Y BERENJENA FRITA

Pasta a base de tomates asados, con berenjenas fritas y burrata.

(Pasta: Penne o Fettuccine)

\$52.000

PASTA CACCIO E PEPE

Pasta con cremoso de queso parmesano y pimienta.

(Pasta: Penne o Fettuccine)

\$26.000



*"El postre tiene que ser espectacular,
porque llega cuando el gourmet ya no
tiene hambre"*

Alexandre Grimod



Pastries

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Galleta volcán de chocolate con helado de vainilla.

\$21.900

CHEESECAKE DE AREQUIPE

Tarta de queso con arequipe.

\$19.400



"Parte del secreto del éxito en la vida, es comer lo que te gusta y dejar que la comida luche en tu interior"

Mark Twain

Manhattan Burger



Para picar



**EMPANADAS DE
CARNE**

6 empanadas
\$15.100

PICADA ANTIOQUEÑA

solomito, chorizo santa-rosano, chicharrón, arepa,
patacón, papa criolla, guacamole
\$61.600

PICADA SITES

con papas alioli, filete de pollo, solomito,
cremoso de parmesano
\$68.400



Mangle
BAR

Bebidas y licores

Cócteles clásicos



MARGARITA

Licor de limón, licor de naranja
miel, Tequila reposado

\$37.800



MOJITO TRADICIONAL

Hierbabuena, zumo de limón, almibar
simple, Ron blanco, soda

\$37.800



OLD FASHIONED

Almibar simple, Whisky,
licor de naranja

\$37.800

Cócteles clásicos



MOSCOW MULE

Hierbabuena, limón, licor de jengibre, vodka, ginger beer

\$37.800



PIÑA COLADA

Jugo de naraja, crema de coco y ron blanco

\$37.800



Cóctete sin licor

MOJITO NOMADA

Hierbabuena, limón y lulo

\$24.800

Gin & Tonic



GINEBRA HENDRICKS

Tónica mediterránea,
pepino, pimienta, tomillo
y limón deshidratado

\$48.600



GIN DESPUÉS DEL PARAÍSO

Ginebra, limón ahumado, almibar la
huerta

\$37.800



SODAS SABORIZADAS

BESOS PROHIBIDOS

Soda de frutos rojos

\$16.200

LA LIBERTINA

Soda de maracuyá

\$16.200

AFRODITA

Soda de lychies

\$16.200

Licores y cervezas



RON MEDELLÍN 3 AÑOS
MEDIA BOTELLA
\$70.200

RON MEDELLÍN 5 AÑOS
BOTELLA **TRAGO**
\$169.100 \$15.100

WHISKY OLD PARR
BOTELLA **TRAGO**
\$356.000 \$30.200

VODKA ABSOLUT MEDIA
BOTELLA **TRAGO**
\$202.900 \$29.200

TEQUILA JOSE CUERVO
BOTELLA **TRAGO**
\$223.800 \$27.700

GINEBRA HENDRICK'S
BOTELLA **TRAGO**
\$564.900 \$34.000

AGUARDIENTE TAPA AZUL
BOTELLA
\$120.000

AGUARDIENTE TAPA ROJA
BOTELLA
\$110.000

CERVEZAS

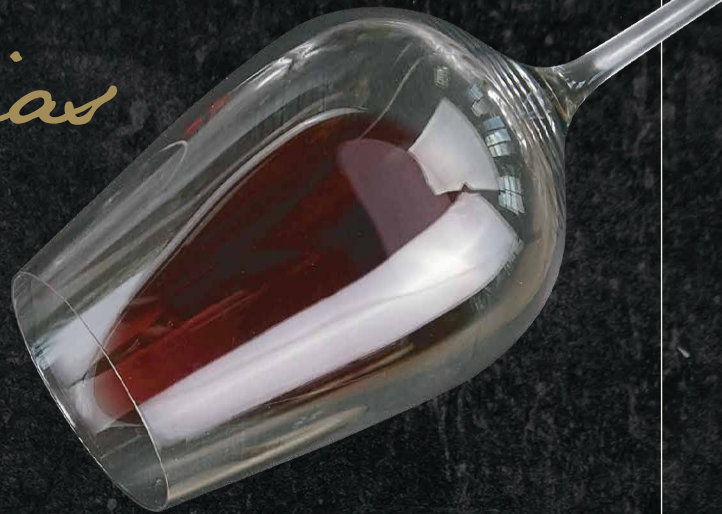
CLUB COLOMBIA DORADA
\$11.000

HEINEKEN
\$14.000

CORONA
\$14.000



Vinos y sangrias



VINOS

IZADI (TINTO RESERVA)

BOTELLA

\$243.000

LAMBRUSCO TINTO

BOTELLA COPA

\$129.600 \$23.000

LEGADO MUÑOZ (TEMPRANILLO)

BOTELLA COPA

\$118.800 \$21.600

MONTES (CHARDONNAY / BLANCO)

BOTELLA

\$206.200

LAMBRUSCO ROSSATO

BOTELLA COPA

\$159.100 \$26.500

SANGRÍAS

DELIRIO

SANGRIA ROSE

\$120.000

MAR DE VERANO

TINTO DE VERANO

\$120.000

Estos precios incluyen el
(8%) Impoconsumo.

*El servicio a la habitación
tiene un costo adicional

Prohíbese el expendio de
bebidas embriagantes a
menores de edad. El exceso
de alcohol es perjudicial
para la salud.



Bebidas



TÉ HATSU

\$11.200

CAFÉ AMERICANO

\$5.400

CAPUCCINO

\$8.100

ESPRESSO

\$6.500

TÉ CALIENTE

\$4.900

**COCA-COLA
(ORIGINAL - ZERO)**

\$8.000

CANADA DRY

\$8.000

AGUA SIN GAS

\$8.000

SODA

\$9.000

TÓNICA

\$11.200



Bebidas

JUGO DE NARANJA

\$8.200

JUGO DE MANDARINA

\$8.200

LIMONADA NATURAL

\$9.000

LIMONADA DE COCO

\$11.000

LIMONADA CEREZADA

\$11.000

LIMONADA HIERBABUENA

\$12.000

JUGO DE PIÑA

\$8.200

JUGO DE FRESA EN AGUA

\$8.200

JUGO DE FRESA EN LECHE

\$11.000

JUGO DE GUANÁBANA EN AGUA

\$8.200

JUGO DE MORA EN AGUA

\$8.200

JUGO DE MORA EN LECHE

\$11.000

JUGO DE GUANÁBANA EN LECHE

\$11.000

JUGO DE MANGO EN AGUA

\$8.200

JUGO DE MANGO EN LECHE

\$11.000

JUGO DE MANGO BICHE

\$8.200

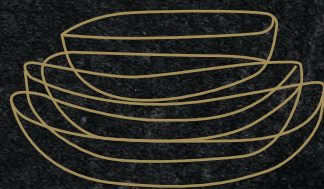
JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA

\$8.200

JUGO DE MARACUYÁ EN LECHE

\$11.000





étnica