

Menu Découverte

CORTESÍA
AMUSE BOUCHE

Undurraga Brut Royal, Pinot Noir - Chardonnay, Valle de Leyda

CEVICHE DE RÓBALO, GEL DE CARAMBOLO,
EMULSIÓN DE ROCOTO, HUEVOS DE SALMÓN

*Seabass ceviche with "leche de tigre,
carambolo jelly, rocoto emulsion and ikura eggs*

Framingham, Sauvignon Blanc, 2016 Marlborough

RAVIOLI DE POLLO AHUMADO,
VELOUTÉ Y CENIZAS DE ACEITUNA

*Smoked ravioli chicken,
chicken broth velouté and olives powder*

Los Vascos Rosé, Cabernet Sauvignon, 2018 Valle de Colchagua

VIEIRAS ROSTIZADAS CON
ARROZ MELOSO DE MARISCO,
HABICHUELIN Y ESPUMA CÍTRICA

*Roasted scallops, creamy rice seafood,
kidney bean and citric air*

Danzante, Sangiovese, 2015 Chianti

GRANITÉ DE GUAYABA AGRIA Y ANÍS

Sour guava and anise sherbet

CORDERO EN COCCIÓN LENTA EN SU JUS,
MOSHI DE PAPA, ECHALOTES GLASEADAS Y
HUMMUS

*Slow-cooked lamb in its jus, potato moshi, glazed
shallots and hummus*

Salentein Reserva, Malbec, 2017, Mendoza

CREMOSO DE NÍSPERO CON
BIZCOCHO DE OLIVAS Y
HELADO DE YOGURT DE CABRA

Medlar musseline with olive cake and ice cream goat yogurt

Graham's Tinta Roriz-touriga-national-touriga Francesa, Porto

Menú \$ 187
Con maridaje/
with wine pairing \$95 adicional

Las Entradas

SANCOCHO DE PESCADO 48
Traditional local fish soup

TARTAR DE PESCA DEL DÍA,
PREPARADO A LA MESA 60
Catch of the day tartar, prepared at your table side

ENSALADA BARÚ DE CANGREJO CON VINAGRETA 61
DE MARACUYÁ Y AGUACATE
Crab salad with a creamy passion fruit dressing and avocado

ENSALADA DE PALMITO GRILLADOS 46
DEL PUTUMAYO, ALMENDRAS Y
SABAYÓN DE FRUTOS EXÓTICOS
*Grilled Putumayo heart of palm salad, almonds and
exotic fruits sabayon*

STEAK TARTARE, TUBÉRCULOS ANDINOS, 58
SIFÓN DE CRIOLLAS Y QUESO SAN UBATENSE
*Beef steak tartare, andean tubers, creole potatoes siphon
and San Ubatense cheese*

CEVICHE DE RÓBALO CON LECHE DE TIGRE 47
DE LULO Y AJÍ "GUAGUAO", GELATINA DE
LIMÓN Y VAINILLA
*Seabass ceviche with lulo fruit "leche de tigre"
and "guaguao" chili, lime and vanilla jelly*

PULPO CROCANTE, TABULE DE PAPITAS, 62
MOLE DE LEGUMBRES VERDES Y SALSA CRIOLLA
*Crispy octopus, potatoes "tabbouleh" with green vegetables,
"mole" and creole sauce*

CEVICHE MIXTO DE MARISCOS 50
CON LECHE DE COCO Y TAMARINDO
Mixed seafood ceviche with coconut milk and tamarind

RATATOUILLE CON CAMARONES, 43
VEGETALES SALTEADOS Y SALSA ROMESCO
Ratatouille with shrimps, sauted vegetables and romesco sauce

CANELÓN DE CANGREJO EN SALSA DE MARISCOS 57
Crab "caneloni" with seafood sauce

VELOUTÉ HELADO DE AGUACATE Y 50
COLA DE LANGOSTA, "CAPPELLETTIS"
DE MANGO BICHE Y PICO DE GALLO
*Chilled avocado soup and lobster tail,
green mango "cappelletis" and "pico de gallo"*

TABLA MIXTA DE CHARCUTERÍA 67
(JAMÓN SERRANO, CHORIZO, SALAMI,
LOMO CURADO)
*Mixed charcuterie platter with serrano ham, salami,
chorizo and dry-cured pork ham*

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 90
"PATA NEGRA" SERVIDO CON PAN CON TOMATE
Iberico Bellota ham served with bread & tomato

RNT 5519

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos

Please inform us in case of any allergic restrictions

Las Carnes

LOMO FINO ASADO, SALTEADO DE QUÍNOA NEGRA ORGÁNICA, PAPAS SOUFFLÉE Y VINAGRETA DE CEBOLLÍN 83
Grilled tenderloin, sauteed organic black quinoa, "soufflée" potatoes and chive vinaigrette

POLLO ORGÁNICO DE GRANJA, CREMA Y ENVUELTO DE MAÍZ, VEGETALES Y JUS AL VINAGRE DE ESTRAGÓN 68
Organic farm chicken, cream and wrapping corn, vegetables and tarragon vinegar Jus

RABO DE TORO BRASEADO, VEGETALES SALTEADOS, HORMIGAS DE BARICHARA Y CREMA DE COLIFLOR 68
Braised oxtail with sautéed vegetables, Barichara ants and cauliflower cream

MAGRET DE PATO CON MELOSO DE ZAPAYO, ESPARRAGOS Y GÁSTRICA DE NARANJA 90
Duck magret with creamy sweet pumpkin, sautéed asparagus and orange citric sauce

MORRILLO DE RES EN COCCIÓN LENTA, PAPAS CRIOLLAS EN MUSELINA, SETAS Y SU JUGO DE RES 69
Slow cooking chuck beef filet, musseline creole potatoes, mushrooms and beef gravy

Los Pescados y Mariscos

ATÚN ROJO AL ESTILO "MEUNIÈRE" CON FRUTOS EXÓTICOS 68
"Meunière" style tuna with exotic fruits

FILETE DE CORVINA ROSTIZADO, EMULSIÓN DE MANÍ, VEGETALES PARRILLADOS Y CALDO DE COCO CON LIMONARIA 62
Roasted croaker fish, peanut emulsion grilled vegetables and coconut broth with lemongrass perfume

FILETE DE RÓBALO ASADO, MEJILLONES EN ESCABECHE Y TEMPURA, VEGETALES TOSTADOS, ROUILLE Y VINAGRETA BALSÁMICA 72
Roasted Seabass filet, mussels in pickled sauce and tempura, toasted vegetables, rouille and balsamic dressing

ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS, ENSALADA DE HINOJO Y APIO, CROCANTE DE CAMARÓN SECO DE LA GUAJIRA 80
Creamy prawns rice, fennel and celery salad, crispy "Guajira" dried shrimp

CAZUELA DE MARISCOS A LA "CARTAGENERA" CON ARROZ DE COCO 76
"Cartagena" seafood casserole with local coconut rice

PESCA DEL DÍA CON VIENNOISE DE HIERBAS, PASTA PAPPARDELLE DE LA CASA Y SALSAS DE ALMEJAS BLANCA 69
Catch of the day with herbs viennoise, home-made pappardelle pasta and white wine clams jus

LANGOSTA Y LANGOSTINOS A LA PARRILLA, AIRE DE CÍTRICOS, MANTEQUILLA DE LIMÓN Y HIERBAS DE LA HUERTA DEL CHEF 130
Grilled spiny lobster and prawns, citric air, lemon butter with fine herbs from the Chef's garden

Las Guarniciones

GUARNICIÓN ADICIONAL / *Additional side dish* 18

SELECCIÓN DE VEGETALES FRESCOS
Fresh vegetables selection

PAPAS A LA CREMA GRATINADAS
Creamy potato gratin

"MOUSSELINE" DE PAPAS CRIOLLAS
"Musseline" creole potatoes

CALABACÍN VERDE, BERENJENAS Y PIMENTONES EN SALSA DE TOMATE
Zucchini, eggplant and peppers in tomato sauce

Los Quesos

PLAISIR
 Selección del Chef de 3 quesos, frutos secos y nueces 52
Chef's Assortment 3 cheeses selection, dried fruits and nuts

FROMAGER
 Selección del Chef de 5 quesos, frutos secos y nueces 62
Chef's Assortment 5 cheeses selection, dried fruits and nuts

AFFINEUR
 Selección del Chef de 7 quesos, frutos secos y nueces 72
Chef's Assortment 7 cheeses selection, dried fruits and nuts

Los Postres

ARO DE CHOCOLATE CREMOSO Y SOPA CALIENTE DE CACAO 25
Creamy chocolate ring with hot cocoa soup

SOPA DE MANDARINA CON TORTA DE ZANAHORIA Y HELADO DE COCO 24
Tangerine soup with carrot cake and coconut ice cream

DE CARTAGENA HASTA ALASKA 25
From Cartagena to Alaska

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES CASEROS 25
Home-made ice creams and sherbets selection

Journé... 1621 CUISINE GOURMET ET VIN

RNT 5519

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included

Moneda aceptada Pesos Colombianos - Currency accepted Colombian Pesos

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 100% para los trabajadores.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional:

018000-91-0165, para que radique su queja.