

Entradas y compartir

CHICHARRONES DE PUEBLO

\$ 42.000

Panceta de cerdo crocante servida con arepa paisa, limón mandarino y guacamole.

\$ 32.000

EMPANADAS DE LA MURALLA

Posta en salsa cartagenera con arroz de coco, acompañada de ají de maní y criollo, con aroma de coco quemado.

DESGRANADO COLOMBIANOS

\$ 29.000

Mazorca asada en mantequilla de hierbas, cubierta con mezcla de quesos campesino y costeño, coronada con polvo de chicharrón y alioli de cilantro cimarrón.

PAPAS BERRIONDAS

\$ 34.000

Papas criollas en salsa chupe, con longaniza, ají de maní y cebolla tatemada. Coronadas con Polvo de chicharrón crocante.

AREPA DE CHOCLO DORADA CON MANTEQUILLA DE AVELLANA

\$ 28.000

Dulce arepa de choclo dorada a la plancha, con queso fundido y un delicado toque de mantequilla de avellana batida.

MAZORCA AL CARBÓN CON TRUFA BLANCA

\$ 29.000

Mazorca fresca asada al carbón, bañada con mantequilla de trufa blanca y escamas de sal marina.

PAPAS REVENTONAS CON SOUR DE AJÍ AMARILLO

\$ 24.000

Papas asadas al horno, servidas con crema sour de ají amarillo, perejil fresco y sal de volcán.

BUÑUELO HECHIZADO

\$ 34.000

Amasijo de queso relleno de costilla cocida lentamente en viche, con maíz dorado y toque de miel de panela.

CEVICHE DE CAMARÓN Y MANGO

\$43.000

Camarones en salsa criolla de tomate y mango, perfumados con cilantro cimarrón y polvo de colicero, con chips de plátano verde.

CANASTAS DEL MAGDALENA

\$ 32.000

Patacones crocantes rellenos de sobrebarriga desmechada, bañados en miel de gulupa.

CHIPS DE LA TIERRA

\$ 28.000

Camote, papa nativa, arracacha y yuca con ají criollo, guacamole y ají de maní.

PLÁTANO ENCANTADO

\$ 26.000

Maduro horneado y relleno de quesos campesino y siete cueros, bocadillo veleño, miel de caña y un toque de ron viejo.

LONGANIZA SUTAMARCHÁN AL CARBÓN

\$ 28.000

200 g de longaniza parrillada con guacamole, ají criollo y arepa boyacense.

MORCILLA DE LA SABANA ENCANTADA

\$ 28.000

Dos piezas artesanales, servidas con guacamole y ají criollo.

PAPAS ANDINAS CROCANTES CON SOUR DE ENELDO Y PEPINO CRIOLLO

\$ 24.000

Papas criollas y nativas, crocantes, acompañadas de crema agria infusionada en ajo negro y ralladura de limón mandarino.

Picadas para compartir

PICADA DON JAIRO

\$ 139.000

Costilla, chicharrón carnudo, longaniza de Sutamarchán y morcilla, servidos con papa criolla, arepa boyacense, arepa de choclo, yuca frita y plátano.

PICADA DE GALLINA CRIOLLA

\$ 149.000

Media gallina criolla a la parrilla con hogao, longaniza y bondiola, servida con papa sabanera, arepas variadas, yuca frita y plátano.

Fuertes

SALMÓN GORGONA

\$ 88.000

Filete de salmón parrillado, bañado en salsa chupe de camarones, acompañado de arepa de choclo y queso siete cueros gratinado.

MINI BANDEJA PAISA LEGENDARIA

\$65.000

Frijoles antioqueños con arroz, carne molida, chorizo artesanal, huevo criollo y aguacate papelillos.

LANGOSTINOS DEL TRÓPICO

\$ 94.000

Langostinos en costra de coco, sobre titote de arroz de coco con crocante de longaniza de sutamarchan , miel de tomate de árbol y crumble de queso paipa.

ARROZ DE MAREAS DEL PACÍFICO

\$ 98.000

Arroz tradicional salteado con longaniza, camarón, pimentones y tomate zebra. Toque final de hierbas frescas.

ARROZ CALDOSO CAMPESINO

\$ 79.000

Pollo, bondiola y chorizo santarosano en hogao, con arvejas, zanahoria y habichuelas, aderezado con alioli de cilantro cimarrón y polvo de cebolla tatemada.

COSTILLAS EN GUAYABA MÍSTICA

\$ 87.000

Costilla de cerdo en BBQ de guayaba y panela, sobre puré de papa criolla con queso siete cueros, aguacate asado y suero costeño.

Carnes a la parrilla

PUNTA ANDINA

\$ 84.900

350 g de punta de anca jugosa al carbón con mazorca asada, chimichurri fresco y arepa boyacense.

CHURRASCO MARIPOSA

\$ 89.000

350 g de corte de chata abierto y ahumado, servido con mazorca en mantequilla de hierbas, chimichurri y arepa de choclo.

\$ 82.000

STEAK A CABALLO CRIOLLO

250 g de lomo de res bañado en salsa criolla, coronado con huevo criollo frito y servido con arepa de choclo.

Postres

MATRIMONIO COLOMBIANO

\$ 26.000

Mousse de queso siete cueros con gelificación de guayaba, crumble de queso costeño y campesino, con miel de vainilla.

TORTA DE ALMOJÁBANA

\$ 22.000

Tradicional torta de amasijo colombiano, bocadillo veleño y napado en salsa inglesa.

CRÈME BRÛLÉE DE COCO

\$ 25.000

CUAJADA CON MELAO DE LIMÓN MANDARINO

\$ 19.000