



menú

Food & Soul Corner

CEVICHE CON PATACONES

Clásico

Pescado, limón, cebolla, cilantro, ajo COP \$39.000

Cartagenero

Camarones, salsa rosada, limón, cebolla, ajo, cilantro COP \$43.000

Ceviche estilo peruano

Pescado blanco, camarones, cebolla, pimentones, camote, maíz cancha y cilantro en leche de tigre COP \$43.000

Isleño

Pescado y camarón en salsa cartagenera, mango, aguacate, limón, cebolla, cilantro, ajo, rocoto COP \$43.000

POKE STYLE

Hawaiano

Arroz mirokumai, pescado fresco marinado en ponzu, cebolla morada, mango, pepino, rabanitos encurtidos y cilantro COP \$41.000

Vegan

Quinoa, lechuga, tomate, pepino, aguacate, repollo y zanahorias marinadas, cebollín y ajonjolí tostado COP \$35.000

Asian

Arroz con coco, atún marinado en soja y aceite de sésamo, camarones capeados en tempura, aguacate, pepino, rabanitos, alga wakame y wasabi COP \$49.000

ENSALADAS

Caserita

Mix de verdes, tomate, pepino, palmito, cebolla encurtida, aguacate y dressing de oliva-limón COP \$29.000

Cesar pollo

Lechuga romana, pollo grillado, tocineta crujiente, crutons, lascas de parmesano, aderezo especial COP \$41.000

Ensalada frutos del mar

Mix de hojas verdes, pepino, mango, aguacate y tomate, mejillones negros, calamares en aderezo de balsámico y langostinos perfumados de cítricos COP \$42.000

Snacks

Fritos típicos

Arepita de huevo, carimañola de carne y de queso, empanaditas de maíz carne y queso. Acompañados de salsa cartagenera y suero costeño COP \$35.000

Fish & chips

Pescaditos rebozados en panko, con yuca crujiente y salsa de pimentón amarillo COP \$35.000

Deditos de queso

Bastones de queso en masa crujiente, servidos con mousse de aguacate y chutney de mango COP \$29.000

Nachitos & cheddar

Tortilla de maíz frita, salsa de queso cheddar, pico de gallo, guacamole y cilantro fresco COP \$27.000

Papitas bravas

Papita criolla en salsa picante, queso cheddar y crispy bacon COP \$24.000

Hummus, falafel & pita

Hummus y falafel de garbanzos, pan de pita tostado y olivas marinadas COP \$34.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS, INCLUYE EL 8% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA O ALERGIA.

 LIBRE DE GLUTEN  VEGETARIANO  VEGANO  FRUTOS SECOS



menu

Quick Lunch

Todas nuestras opciones servidas con papas casco o ensalada

Sándwich de pollo crispy

Suprema rebozada al pan, con mostaneza, queso, lechuga, tomate, champignon y cebolla caramelizada

..... COP \$46.000

Hamburguesa vegetariana

Hamburguesa de lentejas con queso gratinado, mayonesa de encurtidos, lechuga y tomate

..... COP \$32.000

Hamburguesa Amacagua

200gr de carne premium, lechuga, tomate, cebolla, pepino agridulce, queso, tocineta, huevo frito y salsa Amacagua

..... COP \$47.000

Hamburguesa costeña

200g de carne premium, lechuga, tajadas de plátano amarillo, cebollas caramelizadas en Kola Román, queso costeño a la parrilla y mostaneza

..... COP \$47.000

Hamburguesa BBQ Style

200g carne premium, doble tocineta crocante, queso fundido, aros de cebolla rebosados y salsa BBQ

..... COP \$46.000

Hamburguesa de Langostinos

Langostinos apanados en panko, pan artesanal tostado, salsa tártara, aguacate, tomate, lechuga y papas rústicas

.....COP \$52.000

PIZZAS

Caprese

Salsa napolitana, mozzarella, tomate fresco, pesto de albahaca

..... COP \$34.000

Pepperoni

Salsa napolitana, mozzarella

y pepperoni COP \$42.000

Hawaiana

Salsa napolitana, mozzarella, jamón de cerdo y piña

..... COP \$39.000

Pizza Cuatro Quesos

Salsa napolitana, mozzarella, queso azul, brie y Parmesano

..... COP \$46.000

ADICIONALES

Jamón de cerdo COP \$10.000

Pepperoni COP \$12.000

Jamón serrano COP \$18.000

Cherrys, aceitunas,

pimentones, rúcula

o piña COP \$7.000

Principales

NUESTRAS CARNES AL GRILL

Rib Eye

300g High Choice Angus, cayeye de yuca, tomate chonto y cebolla rostizada servido con mantequilla de hierbas frescas y salsa chimichurri

..... COP \$128.000

Picanha

300g Sterling Silver Angus Quality, pastel de maíz, cremoso de queso, tomate chonto y cebolla rostizada servido con mantequilla de hierbas frescas y salsa criolla gaucha

..... COP \$124.000

Medallón de lomo

200g de lomo nacional grillado, salsa vino tinto y champiñones servido con vegetales asados y puré de papas

..... COP \$79.000

Chicken grill

Pechuga de pollo grillada, mix de hojas verdes, papas casco y lactonesa de cilantro

..... COP \$52.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS, INCLUYE EL 8% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA O ALERGIA.

 LIBRE DE GLUTEN  VEGETARIANO  VEGANO  FRUTOS SECOS



menu

NUESTRA COCINA

Sopa del día

Consulte por nuestra sopa del día servida con arroz blanco COP \$34.000

Saltado de res & french fries

Tiras de carne de res salteadas al wok con cebolla, tomate, soya, cebollín y cilantro COP \$55.000

Pinchos de langostinos & tocineta con tostón de plátano

2 brochetas de langostinos, tocineta, pimentón y cebolla blanca a la parrilla, servidas con tostones de plátano y suero costeño COP \$53.000

Chicharrón de pescado

Típica preparación, crocante por fuera suave al centro, arroz Titoté, patacones y ají de mango COP \$70.000

Pescado frito

Pescado entero y frito, servido con ensalada completa y patacones COP \$58.000

Pescado a la plancha

Pescado fresco, ensaladilla de quínoa, mazorquita, tomates cherry, pepino, salsa mantequilla blanca COP \$64.000

Arroz de mariscos

Langostino, calamar, camarón, pescado blanco apanado crocante, pimentón y cebollas sofritados en aceite de achiote y caldo de mar COP \$59.000

Spaghetti al wok

Pasta italiana de sémola, salteado de vegetales de estación, palmitos grillados, cebollín, salsa de soya COP \$38.000

Adicionales

Suero costeño COP \$5.000
Guacamole COP \$8.000
Patacones con suero y guacamole 5 un COP \$18.000
Arroz blanco COP \$6.000
Arroz con coco o frito COP \$12.000
Papas fritas COP \$16.000
Vegetales salteados COP \$10.000
Pollo crispy COP \$18.000
Camarones COP \$20.000
Camarones apanados en panko COP \$25.000

Menú Kids

Hamburguesa

120g de carne premium, lechuga, tomate, queso, tocineta y papas fritas COP \$35.000

Salchipapa

Salchichitas, queso cheddar, mostaneza y papas fritas COP \$34.000

Pizza de jamón & queso

Salsa napolitana, mozzarella y jamón COP \$36.000

Spaghetti

Pasta italiana en salsa de tomate o salsa blanca COP \$30.000

Postres

Milhoja clásica caramelizada

Arequipe, crema pastelera de vainilla y uchuvas maceradas COP \$25.500

Volcán

Tarta tibia de arequipe, helado de vainilla y garrapiñada de almendras COP \$25.500

Crumble de almendras, duraznos y arándanos

Tarta de duraznos y arándanos en sable de vainilla y crumble de avena con almendras, helado de vainilla vegano y toffee de caramelo salado COP \$25.500

Plato de frutas frescas tropicales

Selección de frutas frescas de estación COP \$22.000

Bola de helado artesanal

Seleccione una bola de nuestros sabores de helados: vainilla, chocolate, frutos rojos y galleta COP \$16.000

Consulte nuestros sabores frutales a base de agua

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS, INCLUYE EL 8% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA O ALERGIJA.

LIBRE DE GLUTEN VEGETARIANO VEGANO FRUTOS SECOS