

# entradas STARTERS

## Quinoto ~ Quinoto

Salteado de quinua roja, negra y blanca con hongos silvestres, crema y finas hierbas. 4.60

*Sauteed red, black and white quinoa with wild mushrooms, cream and fine herbs. 4.60*



## Pasteles de yuca ~ Manioc Cakes

Exquisito pastel de sal elaborado a base de harina artesanal de yuca. 4.60

*Exquisite salt cake made with artisan cassava flour. 4.60*



## Tablita de quesos ~ Cheese board

Una irresistible combinación de quesos maduros, nueces, manzana, jamón y aceitunas, perfecta para compartir. 8.05

*An irresistible combination of mature cheeses, walnuts, apple, ham, and olives, perfect for sharing. 8.05*



## Picadita mixta - 2 personas ~ Mixed picadita - 2 person

Pequeños bocados de lomo fino de res, cerdo, pollo, salteado con pimientos y cebolla, acompañados de papas fritas. 13.80

*Small bites of tender beef, pork, chicken, sautéed with peppers and onion, accompanied by French fries. 13.80*



Comuníquese a su mesero en caso de restricción alimenticia / Contact our staff in case of any dietary restrictions



Lactosa  
Lactose



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Ideal para niños  
For children

## Quinoa con pollo ~ *Chicken quinoa*

Sopa tradicional a base de quinoa servida con trocitos de pollo. Quinoa: Nutritivo cereal de los andes. 4.03

*Traditional soup based on cooked quinoa with chicken pieces. Quinoa: Nutritious cereal from the Andes. 4.03*



## Locro de papa ~ *Potato Soup*

Cremosa sopa de papa servida con aguacate, queso fresco y cilantro. 5.18

*Creamy potato soup served with avocado, fresh cheese and cilantro. 5.18*



## Ensalada griega ~ *Greek salad*

Jugosos tomates , pepinillos crujientes, aceitunas, cebolla y queso, sobre una base de lechuga, aderezados con nuestra vinagreta de la casa. 6.90

*Juicy tomatoes, crunchy pickles, olives, onion, and cheese, on a bed of lettuce, dressed with our house vinaigrette. 6.90*



## Pan de ajo ~ *Garlic bread*

Crujientes rebanadas de pan tostado con mantequilla de ajo y orégano. 2.88

*Crunchy slices of toasted bread with garlic butter and oregano. 2.88*



Comuníquese a su mesero en caso de restricción alimenticia / Contact our staff in case of any dietary restrictions



Lactosa  
Lactose



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Ideal para niños  
For children

# principales MAIN DISHES

## Pollo al Ishpingo ~ *Ishpingo Chicken*

Cocinado con la flor leñosa del árbol de canela, que aporta un sabor y aroma exótico, servido con papas doradas y legumbres. 12.65

*Cooked with the woody flower of the cinnamon tree, which provides an exotic flavor and aroma, served with golden potatoes and legume. 12.65*



## Pollo en salsa de champiñones ~ *Chicken in mushroom sauce*

Pechuga de pollo bañada en una suave y cremosa salsa de champiñones, servida con papas doradas y vegetales salteados. 13.24

*Chicken breast bathed in a smooth and creamy mushroom sauce, served with golden potatoes and sautéed vegetables. 13.24*



## Pechuga de pollo en salsa de uvillas ~ *Chicken breast in uvillas sauce*

Cocinada en nuestra salsa casera de uvilla, un sabor dulce y afrutado, servido con papas doradas y vegetales salteados. 12.65

*Cooked in our homemade uvilla sauce, a sweet and fruity flavor, served with golden potatoes and sautéed vegetables. 12.65*



Comuníquese a su mesero en caso de restricción alimenticia / Contact our staff in case of any dietary restrictions



## Pechuga de pollo al grill ~ *Grilled chicken breast*

Servida con ensalada fresca y pure de papa, una opción saludable y deliciosa. 12.08

Served with fresh salad and mashed potatoes, a healthy and delicious option. 12.08



## Lomo en salsa de champiñones, 300g ~ *Beef tender loin mushroom sauce, 300g*

Tierno corte acompañado de una salsa de sabor único y texturas que se deshace en la boca, servido con papas doradas y vegetales salteados. 20.70

Tender cut accompanied by a sauce with a unique flavor and textures that melts in your mouth, served with golden potatoes and salted vegetables. 20.70



## Mar & tierra ~ *Sea and land*

200g de lomo fino salteado en aceite de oliva, ajo y romero, acompañado de camarones, servido con pure de papa y ensalada fresca. 18.23

200g of thin loin sautéed in olive oil olive, garlic and rosemary, accompanied by shrimp, served with mashed potatoes and fresh salad. 18.23



## Lomo a la pimienta, 300g ~ *Beef tender loin with pepper, 300g*

La cantidad justa de sabor y aroma para resaltar la experiencia de este suave corte, servido con papas doradas y vegetales salteados. 18.69

The right amount of flavor and aroma to enhance the experience of this smooth cut, served with browned potatoes and sautéed vegetables. 18.69



Comuníquese a su mesero en caso de restricción alimenticia / Contact our staff in case of any dietary restrictions



Lactosa  
Lactose



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Ideal para niños  
For children

## Camarones al grill ~ *Grilled shrimp*

Frescos camarones flambeados al coñac servidos con papas fritas y ensalada fresca. 13.80

*Fresh Cognac flambéed shrimp served with french fries and fresh salad. 13.80*



## Camarones al ajillo ~ *Garlic shrimp*

Receta original de camarones salteados en aceite de oliva, ají, ajo y perejil, servidos con puré de yuca y ensalada fresca. 13.80

*Original recipe of shrimp sautéed in olive oil, chili, garlic and parsley, served with cassava puree and fresh salad. 13.80*



## Trucha en salsa de alcaparra ~ *Fish in caper sauce*

Bañada en salsa cremosa de alcaparras, acompañada de papas doradas y vegetales salteados. 13.80

*Bathed in a creamy caper sauce accompanied by golden potatoes and sautéed vegetables. 13.80*



## Trucha en salsa de gengibre ~ *Fish in ginger sauce*

Bañada con una ligera salsa a base de mantequilla de gengibre servida con papas doradas y vegetales salteados. 13.80

*Bathed in a refreshing ginger butter sauce served with browned potatoes and sautéed vegetables. 13.80*



Comuníquese a su mesero en caso de restricción alimenticia / Contact our staff in case of any dietary restrictions



Lactosa  
Lactose



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Ideal para niños  
For children

## Medallones de cerdo en salsa de ciruela ~ *Pork tenderloin in cherry sauce*

220g de lomo fino sutilmente bañado con salsa casera de ciruela, acompañado de vegetales salteados y papas doradas. 13.23

220g of tenderloin subtly bathed in homemade plum sauce, accompanied by salted vegetables and golden potatoes. 13.23



## Medallones de cerdo en salsa de mostaza ~ *Pork medallion in mustard sauce*

220g de lomo fino bañados con salsa casera de mostaza, servido con vegetales salteados y puré de papas. 13.23

220g of tenderloin bathed in sauce homemade mustard, served with salted vegetables and mashed potatoes. 13.23



## Spaghetti con camarón ~ *Spaghetti with camarones*

Camarones salteados y bañados en una exquisita pasta de tomate casera. 13.80

Shrimp sautéed and bathed in exquisite homemade tomato paste. 13.80



## Spaghetti bolognesa ~ *Spaghetti bolognesa*

Receta tradicional a base de pasta de tomate de la casa y carne picada. 10.35

Traditional recipe based on house tomato paste and minced meat. 10.35



## Spaghetti alfredo ~ *Spaghetti alfredo*

Cremosa salsa tradicional preparada con queso parmesano y trocitos de jamón. 11.50

Creamy traditional sauce prepared with parmesan cheese and pieces of ham. 11.50



Comuníquese a su mesero en caso de restricción alimenticia / Contact our staff in case of any dietary restrictions



Lactosa  
Lactose



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Ideal para niños  
For children

# vegetariano VEGETARIAN

## Spaghetti al pesto ~ *Spaghetti with pesto*

Salsa casera preparada con albahaca, aceite de oliva, parmesano y nueces. 10.35 | *Homemade sauce prepared with basil, olive oil, parmesan and walnuts. 10.35*



## Spaghetti con verduras ~ *Spaghetti with verduras*

Salteado de verduras y champiñones con pasta de tomate casera. 10.35 | *Sautéed vegetables and mushrooms with homemade tomato paste. 10.35*



## Especial de la casa ~ *Vegetarian House Special*

Pasteles de yuca con ensalada fresca y salsa de yogurt. 9.20 | *Cassava cakes with fresh salad and yogurt sauce. 9.20*



## Arroz jardinero ~ *Garden Rice*

Arroz, verduras y champiñones salteados en mantequilla de jengibre. 8.05 | *Rice, vegetables and mushrooms sautéed in ginger butter. 8.05*



Comuníquese a su mesero en caso de restricción alimenticia / Contact our staff in case of any dietary restrictions



Lactosa  
Lactose



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Ideal para niños  
For children



# Bebidas BEVERAGES

Jarra de jugo de frutas natural ~ *Natural fruit juice pitcher*: 7.71

Jarra de guayusa ~ *Guayusa pitcher* 6.00

Jarra de limonada ~ *Lemon pitcher* 6.00

Vaso de jugo de frutas ~ *Fruit juice cup* 2.30

Vaso de batido de frutas ~ *Milkshake cup* 3.45

♻️ Botella de agua con gas ~ *Bottle soda water, 300ml* 1.73

♻️ Botella de agua ~ *Water bottle, 300ml* 1.73

♻️ Botella de gaseosa ~ *Soda bottle, 300ml* 1.73

Cerveza personal ~ *Small beer, 330ml* 2.88

♻️ Cerveza grande ~ *Large beer, 600ml* 3.45

Vino de la casa, tinto o blanco ~ *House wine, red or white*:

┆ Litro ~ *Liter* 14.38    1/2 Litro ~ *1/2 Liter* 7.19    Copa ~ *Glass* 3.45

Botella de vino tinto ~ *Bottle of red wine, 750ml*: Cepa: Cabernet, Sauvignon, Merlot, Malvec

┆ RESERVADO 20.70    Casillero del Diablo 37.95

Botella de vino blanco ~ *Bottle of white wine, 750ml*: Cepa: Sauvignon

┆ RESERVADO 20.70

Jarra de sangría ~ *Sangria Pitcher* 14.38 ★★★★★

1/2 Jarra de sangría ~ *1/2 Sangria Pitcher 1.0lt* 7.19



**Upi upi Shot** 3,45

Macerado de aguardiente de caña, manzana y vainilla.

*Pure cane macerate, apple and vanilla.*

**Canelazo:** Infusión de canela, maracuya, piña, azúcar morena y aguardiente de caña.

⋮ **Jarra ~ Pitcher** 7.71

**Baileys** 5.75

**Brandy** 5.75

**Chinchon dulce / *sweet chinchon*** 5.75

***Piña colada*** 7.71

Ron blanco, crema de coco, zumo de piña y hielo. / White rum, coconut cream, pineapple juice and ice.

***Cuba libre*** 7.71

Ron blanco, cola cola, hielo y limón. / White rum, coke, ice and lemon.

***Pisco sour*** 7.71

Pisco, limón, clara de huevo, jarabe de azúcar y toque de canela. / Pisco, lemon, egg white, sugar syrup and a touch of cinnamon.

***Caipiriña*** 7.71

Aguardiente de caña, limón, jarabe de azúcar y hielo. / Cane liquor, lemon, sugar syrup and ice.

***Daiquiri*** 7.71

Ron blanco, limón, jarabe de azúcar y hielo. / White rum, lemon, sugar syrup and ice.

***Vodka tonic*** 7.71

Vodka, agua tónica, hielo y gotitas de limón. / Vodka, tonic water, ice and lemon drops.

***Margarita*** 7.71

Tequila, triple seco, limón y hielo. / Tequila, triple seco, lime and ice.

***Gin tonic*** 7.71

Gin, agua tónica, limón y hielo. / Gin, tonic water, lemon and ice.

***Mojito*** 7.71

Ron, hierbabuena, limón, soda, hielo y jarabe de azúcar. / Rum, mint, lime, soda, ice and sugar syrup.

***Shot Tequila Sal y Limón*** 6.90

***Whisky Johnnie Walker Black*** 11.50

***Whisky Buchanan's*** 11.50

***Whisky Johnnie Walker Red*** 5.75

