

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

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

MOTE DE QUESO

Sopa de queso acompañado de queso costeño frito.

\$18.000

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, crotones y láminas de parmesano con aderezo César.

\$23.800

Opción pollo

\$30.000

HUMMUS CON CHICHARRÓN

Hummus de almendras con chicharrón con cocción de 12 horas.

\$28.100

CREMA DE TOMATE NAPOLITANO

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

\$23.800

COCTEL DE CAMARÓN

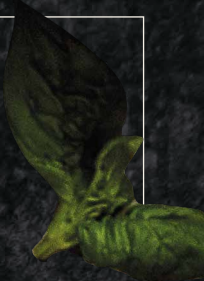
Camarones frescos en salsa rosada y un toque de picante, acompañados con chips de plátano.

\$34.000

CEVICHE DE RÓBALO

Róbalo fresco en leche de tigre con un toque de salsa agria y aguacate, acompañado de chips de plátano.

\$36.000



Crema de tomate napolitano



Fuertes

SALMÓN FIORENTINA AL TARTUFO

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

\$57.000

RÓBALO EN MANTEQUILLA DE AJO

Filete de róbalo fresco sobre croquetas crujientes de yuca, acompañado de ensaladilla monteriana.

\$58.000

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS

Acompañado con calamares, camarones, mejillones y langostinos roseado con queso fresco.

\$50.000

SOLOMILLO PIMIENTA

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

\$59.300

SOLOMILLO GORGONZOLA

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

\$62.500

MORRILLO COSTEÑO

Morrillo braseado bañado en salsa demiglaze, acompañado con arroz cremoso de coco y chips de yuca.

\$48.000

NEW YORK STEAK PIMIENTA

Lomo bañado en mantequilla de paprika, encostrado en pimienta y sal marina, acompañado con papas a la francesa.

\$55.000

POLLO ROSTIZADO CON TZATSIKI Y ENSALADA GRIEGA

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

\$34.600

MOTE DE QUESO

Plato típico de la sabana con berenjenas y queso costeño frito, acompañado de arroz con aceite de ajonjolí y patacones.

\$30.000

Solomillo Pimienta



Fuertes

HAMBURGUESA HOLLYWOOD

Jugosa carne premium de res, queso holandés, tocineta, vegetales frescos, cebolla caramelizada y con un toque de mayonesa de trufa. Acompañada con papas a la francesa.

\$39.000

HAMBURGUESA COYOTE

Jugosa carne premium de res, pepino agri dulce, queso holandés, guacamole y salsa búfalo, 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

PIZZA HAWAIANA

Pizza artesanal, masa madre tipo galleta, con salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón y piña caramelizada.

\$30.000

PIZZA JAMÓN CON TOCINETA Y PARMESANO

Pizza artesanal, masa madre tipo galleta, con salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, jamón y tocineta.

\$35.000



Fuertes

PIZZA TRES QUESOS CON PESTO

Pizza artesanal, masa madre tipo galleta, con salsa pesto genovés, queso mozzarella, queso parmesano y queso azul.

\$32.000

PIZZA MARGARITA

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

\$30.000

PANINI CÉSAR CON POLLO

Pan artesanal de la casa, relleno de pollo en salsa César, queso mozzarella y vegetales frescos. Acompañado de papas a la francesa.

\$27.000

PANINI JAMÓN Y QUESO

Pan artesanal de la casa, relleno de jamón, queso mozzarella y vegetales frescos. Acompañado de papas a la francesa.

\$22.000

PASTA CACCIO E PEPE

Pasta con cremoso de queso parmesano y pimienta.

(Pasta: Penne o Fettuccine)

\$28.100

PASTA POMODORO CON BURRATA ROTA Y BERENJENA FRITA

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

(Pasta: Penne o Fettuccine)

\$45.000

PASTA CARBONARA

Pasta con tocineta, parmesano y crema de leche. (Pasta: Penne o Fettuccine)

\$32.000



Pasta pomodoro con burrata rota y berenjena frita.



Fuertes

BOWL TURCO

Pollo libanes a la parrilla con una base de arroz de lentejas acompañado de cebollas caramelizadas, suero costeño y vegetales frescos (tomate, pepino, cilantro, cebolla)

\$28.000

BOWL COSTEÑO

Posta costeña con una base de arroz de coco, acompañado de frijoles cabecita negra, ají criollo y vegetales frescos (aguacate, cilantro, cebolla)

\$28.000

BOWL PAISA

Chicharon con una base de arroz blanco, acompañado con hogao, pico de gallo y mix de vegetales (aguacate, cilantro, cebolla, limón)

\$28.000



BOWL DE MAR

Filete de pescado tempura con una base de arroz de coco, yuca frita y mix de vegetales (aguacate, cilantro, cebolla, zanahoria)

\$30.000

BOWL SITES FIT

Pollo libanes a la parrilla con una base quinoa aderezada con pesto, acompañada de vegetales frescos (aguacate, tomate, cebolla, zanahoria, pepino)

\$28.000





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

Alexandre Grimod



Postres

BROWNIE CON HELADO

Acompañado con helado de vainilla.

\$14.000

COPA DE HELADO

Copa de helado de vainilla.

\$12.000

CHEESECAKE EN SALSA DE COROZO

Torta de queso en salsa de corozo.

\$14.000

DE MIS ANCESTROS

(ENYUCADO CON HELADO)

Torta típica del caribe colombiano a base de yuca, coco y queso costeño, acompañado con helado de vainilla

\$14.000



"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

5 empanadas
\$27.000



CROQUETAS DE SALMÓN

4 croquetas
\$32.000

BANDEJA TIPICOS

2 mini arepas de huevo, 2 mini arepas dulces de queso, 2 mini carimañolas de queso, 2 mini empanadas de carne, suero costeño y pico de gallo

\$37.000

CARIMAÑOLAS DE QUESO

Bandeja por 6 unidades, suero costeño y pico de gallo

\$27.000

CARIMAÑOLAS MIXTAS

Bandeja por 3 carimañolas de queso y 3 de carne, suero costeño y pico de gallo

\$32.000

PICADA SITES

\$68.400

CHIKEN FINGERS

\$23.800

ADICIONALES

PAPA CASCO

\$7.600

PAPA FRANCESA

\$7.600

QUESO COSTEÑO

\$8.000

POLLO

\$7.600

TOCINETA

\$7.600

PATACÓN

\$7.000

HELADO

\$6.000

Bebidas y licores

DE 10:00 AM A 10:00 PM

GASEOSAS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO

KOLA ROMÁN

\$8.000

AGUA

CON GAS / SIN GAS

\$8.000

SODA

\$9.000

JUGOS NATURALES

COROZO

MARACUYÁ

MANGO

MANGO BICHE

MANDARINA

EN AGUA \$8.200

EN LECHE \$11.000

LIMONADAS

NATURAL

\$9.000

CEREZADA

\$11.000

COCO

\$11.000

HIERBABUENA

\$12.000

CERVEZAS

ÁGUILA

\$10.000

CLUB COLOMBIA DORADA

\$11.000

HEINEKEN

\$14.000

CORONA

\$14.000



Bebidas y licores

DE 10:00 AM A 10:00 PM



COCTELES

MOJITO TRADICIONAL

Ron blanco, limón y hierbabuena.

\$37.800

MARGARITA TRADICIONAL

Tequila, limón y triplesec.

\$37.800

PIÑA COLADA

Ron blanco, crema de coco, jugo de piña y limón.

\$37.800

GIN & TONIC

HENDRICKS

\$48.600

GORDON'S

\$37.800

LICORES

RON MEDELLÍN EXTRA AÑEJO 8 AÑOS

TRAGO

\$18.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA AZUL

1/2 BOTELLA

\$50.000

BUCHANAN'S 12 AÑOS

BOTELLA

TRAGO

\$300.000

\$35.000

OLD PARR 12 AÑOS

BOTELLA

TRAGO

\$280.000

\$28.000

TEQUILA JIMADOR

TRAGO

\$18.000

VODKA ABSOLUT

TRAGO

\$29.200

BACARDI

TRAGO

\$10.000



Bebidas y licores

DE 10:00 AM A 10:00 PM

VINO TINTO

LUIS CAÑAS (CRIANZA)

BOTELLA

\$265.100

ALTOS LAS HORMIGAS (MALBEC)

BOTELLA

\$90.000

VINO BLANCO

LUIS CAÑAS (VIURA)

BOTELLA

\$192.000

COPA

\$38.000

MONTES (CHARDONNAY)

BOTELLA

\$96.000

VINO ROSADO

LAMBRUSCO CENTENARIO

(ESPUMOSO)

BOTELLA

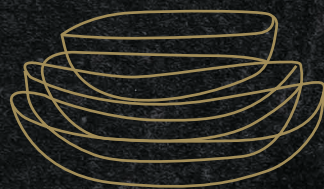
\$159.100

Estos precios incluyen el (8%) Ipoconsumo.

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



© 2020 Étnica



étnica