

# SAUVAGE

restaurante cocktail bar

## MENÚ

Precios en miles de pesos





## CROQUETAS DE MAÍZ DULCE

Mermelada de tocineta ahumada, Pera encurtida

- \$29 -

## ¡TACORDERO!

Tacos - 2 unidades

Falda de cordero confitada, Aguacate tatemado,  
Encurtidos

- \$32 -

## YUCA TRIPLE COOKED

Yuca crocante, Ketchup de tamarindo & Mayo Dijón

- \$22 -

## ESPÁRRAGOS AL CARBÓN Y TOFU MARINADO

Vegetariano

Con espuma de zanahoria y achiote, Curry casero y  
Maní crocante

- \$35 -

## ENVUELTO RÚSTICO

Morrillo de res braseado, Suero ahumado, Salsa de  
vino y Agraz

- \$36 -





## **CROQUETAS DE BERRUGATE Y CAMOTE**

(Tumaco)

Mayonesa de Titoté, Jalapeño dulce encurtido  
(no picante)

- \$38 -

## **TARTÁR DE RES ANGUS & TUÉTANO**

Yema curada, Pan de masa madre, Sauco encurtido,  
Tuétano

- \$44 -

## **CRUDO DE LANGOSTINO & PIRARUCÚ**

Langostinos de Bahía Solano tatemados, Kefir  
aromático, Limón añejo, Eneldo, Fumet ahumado

- \$45 -

## **CORAZÓN DE PALMA AMAZÓNICA ASADA**

Yoghurt hecho en casa, Salsa Soubise de cebolla  
caramelizada y cacao, Crocante de quinoa

- \$36 -



## **TIRADITO DE PESCA DEL DÍA, TORONJA, LIMA, ALMENDRA**

Filete de pescado blanco del día, Toronja fresca,  
Pepino europeo, Hierbabuena, Gel de lima,  
Almendra tostada

- \$43 -

## **GNOCCHIS DE PAPA CRIOLLA**

Cogote de res confitada, Queso Paipa IGP,  
Zapallo dulce

- \$44 -

Versión vegetal con setas asadas

- \$39 -

## **SANDWICH DE POLLO AHUMADO, TRUFA & MOZZARELLA**

Pechuga de pollo amarillo ahumado, Queso  
mozzarella artesanal, Pan de masa madre,  
Pimentón asado, Emulsión de trufa, Chips de  
arracacha y papa nativa, Mayonesa de aceituna

- \$42 -

## **RAMEN SALVAJE**

Opción Vegetariana

Caldo umami de cebolla, Pasta casera, Palma fresca  
del Amazonas, Setas

- \$38 -

Con Panceta de cerdo +\$11

## SPAGHETTI DE JAIBA

Pasta casera con Jaiba (Caribe) y curry fresco, En fondo umami de mar y tierra, Corazón de alcachofa, Albahaca

- \$49 -

Extra Camarón (100g): +\$11

## PACIFIC FISH & CHIPS

Berrugate (Pesca Artesanal) en Tempura crocante, Papas salteadas, Ensalada de tomate verde, Mayonesa de leche de tigre

- \$52 -

## PESCA ARTESANAL DE BAHÍA SOLANO

Filete pochado en Dashi, Arroz caldoso de mar a la leña, Sofrito provenzal de zotea, Corazón de alcachofa

- \$63 -

## PIERNA DE POLLO CRIOLLO Y MAÍZ

Deshuesada y cocida a la brasa, Maíz, Puré, Crocante de amero y Jus de tusa, Nuez amazónica, Champiñón, Verdolaga

- \$48 -

## CHULETÓN DE RES A LA BRASA Y TUÉTANO

Para 2 personas

Variedad Brangus nacional madurada, Aprox. 700g

Con papas fritas de 3 cocciones, Tuétano entero asado, Kus de res y Ketchup de tamarindo

- \$195 -

## ASADO DE TIRA 48h

Costilla de res en cocción lenta, Puré de papa, Shitake confitado, Bok choi asado, y Chimichurri de tocineta ahumada

- \$58 -

## PALETERO DE RES ASADO

Variedad Angus colombiana, Yuca triple cocción, Zanahoria baby glaseada y Chimichurri de tocineta y tuétano

- \$59 -

## PANCETA DE CERDO ASADA

Confitada en el hueso y asada a la brasa, Ketchup de banano fermentado, Setas y Berenjena asada, Chalaca (Perú)

- \$47 -

## COSTILLA DE CERDO CONFITADA

Glaseado de especias, Puré de berenjena, Maíz joven asado

- 48 -

## POSTRES

### **CHOCOLATE, AVELLANA & LULO**

Helado y gel de lulo, Crema “Gianduja” de avellana caramelizada, Crocante de chocolate 70% y Chocolate blanco tostado

- \$24 -

### **PAIN PERDU, MANZANA & CANELA**

Pan brioche caramelizado, Helado casero de canela, Ensaladilla de manzana verde

- \$24 -

### **“LAS FLORES DE QUINTA CAMACHO”**

Torta cocida al vapor con esencia de sauco, Naranja fresca, Cremoso vegetal, Espuma de aceite de oliva, Flores frescas

¡ Una sorpresa deliciosamente aromática !

- \$23 -

## POSTRES

### CHOUX LEMON PIE

Con crema de limón y Almendra caramelizada

- \$23 -

CHOUX: Masa horneada francesa, rellena de mucho sabor

### COCO TOSTADO, GRANITA Y MERENGUE

Torta francesa y merengue de coco tostado, Gel de mora, Espuma de Sichuan

- \$22 -

# SAUVAGE

restaurante cocktail bar