

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