

SAUVAGE

restaurante cocktail bar

MENÚ

Técnica Francesa, Producto local, Cocina Salvaje.

Cocktails & Vinos - Alexis Geiss
Cuisine - Victor Lanz

Precios en miles de pesos





PARA PICAR

CROQUETAS DE MAÍZ DULCE

Mermelada de tocineta ahumada, Pera encurtida

- \$29 -

Versión vegetal con Mayonesa de cebolla quemada o
Kétchup de tamarindo

EMPANADITAS DE PESCADO

3 unidades

Rellenas con filete de pesca de temporada
marinado, Hierbas aromáticas,
Salsa Sriracha fermentada


- \$25 -

¡TACORDERO!

Tacos - 2 unidades

Falda de cordero confitada, Aguacate tatemado,
Encurtidos

- \$32 -





TOSTADA DE LANGOSTINO

Tostada de maíz, Langostino crudo grillado,
Emulsión de pimentón amarillo y nuez amazónica,
Sriracha casera, Habas y Espárragos

- \$23 -

YUCA TRIPLE COOKED

Yuca crocante, Ketchup de tamarindo & Mayonesa
de cebolla quemada

- \$22 -

CROQUETAS DE BERRUGATE

5 unidades

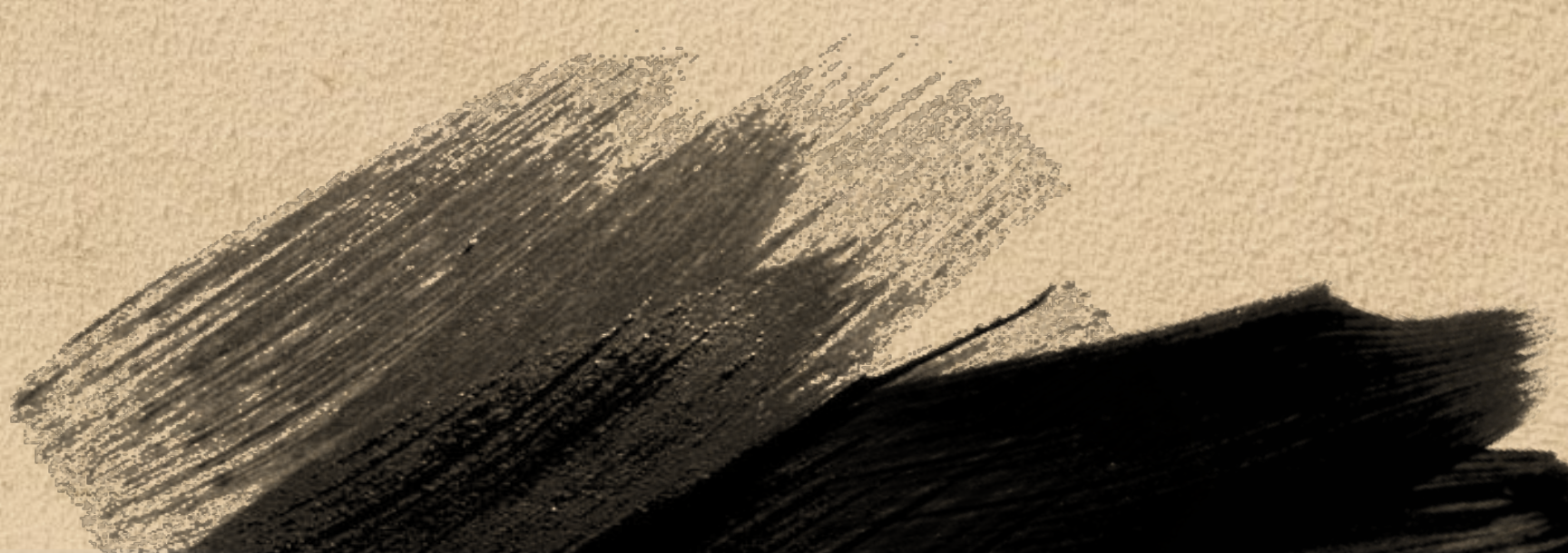
Pesca del Pacífico y camote, Salsa mango habanero,
Guatila encurtida

- \$38 -

PAN DE MASA MADRE

Parrillado con Mantequilla de miel, Ajo confitado
y Tucupí

- \$12 -





ENTRADAS

TARTAR DE RES SALVAJE

Con Yema curada, Mayonesa Dijon, Sauco encurtido,
Cilantro cimarrón

Servido con pan de masa madre tostado con grasa
de res ahumada

- \$42-

Opción con papas fritas +\$7

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA, CÍTRICOS, ALMENDRA

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

- \$42 -

ENVUELTO DE MAR

Envuelto de mazorca fresca y coco, Calamar
preparado como un ragú italiano, Puerro quemado,
Crema de coco fresco

- \$39 -



TORTELLINI DE LANGOSTINO & TRUFA, CALDO UMAMI

Tortellini de langostino asado, Alcachofa y trufa negra, Caldo de cebolla caramelizada y tucupí, Mantequilla avellanada y Limón preservado

- \$45 -

CORAZÓN DE PALMA AMAZÓNICA ASADA

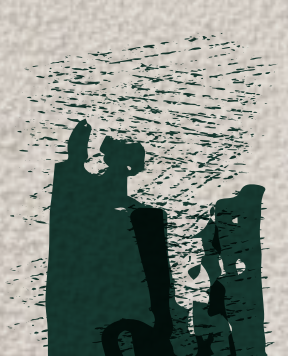
Yoghurt hecho en casa, Salsa Soubise de cebolla caramelizada y cacao, Crocante de quinoa

- \$36 -

ESPÁRRAGOS AL CARBÓN Y TOFU MARINADO

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

- \$35 -



FUERTES

GNOCCHIS DE PAPA CRIOLLA

Cogote de res confitado, Queso Paipa IGP,
Puré de zapallo

- \$44 -

Versión vegetal con setas asadas

- \$39 -

SANDWICH DE POLLO CRIOLLO & MOZZARELLA

Pechuga de pollo amarillo ahumado, Queso mozzarella artesanal, Pan de masa madre, Pimentón asado, Emulsión de trufa, Chips de arracacha

- \$42 -

PACIFIC FISH & CHIPS 2.0

¡ Una nueva versión de nuestro clásico !

Filete de Pesca del día apanado en costra de cereales, Papas a la francesa, Espuma de Mayonesa, Chimichurri “Gribiche”

- \$53 -

BRAZO DE CORDERO GUAJIRO

Brazo de cordero confitado, desmechado y glaseado, Emulsión de coco fresco, Cazuela de Frijoles negros con miso, Tomate y Camarón seco de La Guajira, Hierbas de zotea

- \$52 -

PESCA ARTESANAL DEL DÍA

Filete de pescado asado y sazonado con un picadillo de limón preservado, Puré de arracacha con ajo confitado, Salsa de maní, coco y jengibre.

Acompañado por una ensalada de cogollos y pepino

- \$63 -

RAMEN SALVAJE

Opción Vegetariana

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

- \$38 -

Con Panceta de cerdo +\$11

PANCETA DE CERDO ASADA

Cocida a baja temperatura, y asada, Ketchup de banano fermentado, Setas y berenjena asadas, Chalaca

- \$47 -

PALETERO DE RES ANGUS

Corte madurado y asado, de variedad Angus colombiana, Yuca triple cocción o papas fritas, Zanahoria baby glaseada y Chimichurri de tuétano

- \$62 -

ASADO DE TIRA 48h

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

- \$58 -

COSTILLA DE CERDO CONFITADA

Confitado en el hueso en un caldo de especias, Puré de berenjena, Maíz biche asado, Crocante de maíz

- \$48 -

CHULETÓN DE RES A LA BRASA Y TUÉTANO

Para 2 personas

Variedad Brangus nacional madurada, Aprox. 700g,

Con papas a la francesa, Tuétano entero asado,

Jus de res

y Ketchup de tamarindo

- \$195 -

FETTUCCINE DE JAIBA

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

- \$48 -

Extra Camarón (100g): +\$11

POSTRES

CHOCOLATE, AVELLANA & LULO

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

- \$23 -

PAIN PERDU, MANZANA & CANELA

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

- \$22 -

“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 !

- \$21 -

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

- \$20 -

SAUVAGE

restaurante cocktail bar