

# 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