

# PARA PICAR

## **CROQUETAS DE MAÍZ DULCE**

Acompañadas de mermelada de tocineta ahumada y pera encurtida.

**\$ 33.500**

## **¡TACORDERO! | 2 Unds**

Falda de cordero confitada, aguacate tatemado y encurtidos.

**\$ 35.800**

## **EMPANADAS DE PESCADO | 3 Unds**

Rellenas con filete de pesca fresca, marinado, hierbas aromáticas y salsa sriracha fermentada.

**\$ 29.600**

## **HABICHUELINES PARRILLADOS**

Con corazón de palma, vinagreta de mantequilla avellanada, yema de huevo, crotones de brioche, avellanas tostadas, tomillo y limón.

*Opción Veggie: Con mayonesa de tucupi.*

**\$ 38.800**

### **YUCA TRIPLE COOKED**

Yuca crocante, ketchup de tamarindo y mayonesa de cebolla quemada.

**\$ 24.500**

### **TIRADITO DE PESCA DEL DÍA**

Filete de pescado blanco del día, toronja fresca, pepino europeo, hierbabuena, gel de lima y almendra tostada.

**\$ 46.000**

### **TOSTADA DE LANGOSTINO**

Tostada de maíz, langostino crudo grillado, emulsión de pimentón amarillo y nuez amazónica, sriracha casera, habas y espárragos.

**\$ 29.200**

### **CROQUETAS DE BERRUGATE | 5 Unds**

Pesca del pacífico y camote, salsa mango habanero y guatila encurtida.

**\$ 39.800**

### **PAN DE MASA MADRE**

Parrillado con mantequilla de miel, ajo confitado y tucupí.

**\$15.500**

# ENTRADAS CON TRUFA

## **EMPANADAS DE BOEUF BOURGUIGNON**

**3 Unds**

Carne de morrillo braseada en reducción de vino tinto, servidas con ají de tocineta ahumada y champiñón. *Creación en colaboración con el chef Charlie Otero*

**\$ 29.600**

## **POLLO FRITO TFC | 3 Unds**

Pernil de pollo marinado y frito criollo al estilo KFC con trufa, salsa de queso y trufa.

**\$ 33.600**

## **TUETANO ASADO**

Canilla de res horneada con aceite de trufa, cebolla frita, perejil. Servido con pan de masa madre

**\$ 26.500**

## **CLUB SÁNDWICH PARISINO**

Delicioso clásico con jamón artesanal de pierna de cerdo, queso provolone, pan brioche tostado y gratinado con salsa bechamel de queso y trufa

**\$ 46.000**

**Adición de trufa fresca  
en mesa \$25.000**

# FUERTES CON TRUFA

## **PASTA CARBONARA DEL TRAIADOR**

Fetuccini hecha a mano, guanciale, queso parmesano, cebolla caramelizada, pimienta del Putumayo y crema de leche.

**\$49.600**

## **RISOTTO DE BRAZO DE CORDERO**

Risotto cremoso con aceite de trufa, parmesano y mascarpone. Brazo de cordero confitado, tomate asado, tomillo y limón.

*Opción Veggie: Con tomate confitado.*

**\$ 69.400 | Versión veggie: \$ 64.600**

## **SANDWICH DE POLLO CRIOLLO & MOZZARELLA**

Pechuga de pollo amarillo ahumado, queso mozzarella artesanal, pan de masa madre, pimentón asado, emulsión de trufa.

Acompañado de chips de arracacha.

**\$ 45.000**

**Adición de trufa fresca  
en mesa \$25.000**

# FUERTES SALVAJES

## **GNOCCHIS DE PAPA CRIOLLA**

Cogote de res confitado, queso paipa igp y puré de zapallo.

*Opción Veggie: con setas asadas.*

**\$ 49.000 | Versión veggie: \$ 43.800**

## **FETTUCCHINE DE JAIBA**

Pasta casera con jaiba del Caribe, curry fresco en fondo umami de mar y tierra, corazón de alcachofa, tomate rostizado y albahaca.

**\$ 53.800 | Extra Camarón (100g): + \$ 11.000**

## **PACIFIC FISH & CHIPS 2.0 | Nueva versión**

Filete de pesca del día apanado en costra de cereales, papas a la francesa y espuma de mayonesa, chimichurri "Gribiche".

**\$ 57.000**

## **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.

**\$69.400**

## **PANCETA DE CERDO ASADA**

Cocida a baja temperatura y asada, ketchup de banano fermentado, setas, berenjena asadas y chalaca.

**\$ 49.800**

## **PALETERO DE RES ANGUS**

Variedad Angus nacional madurado y asado, zanahoria baby glaseada y chimichurri de tuétano. Acompañado de yuca triple cocción o papas fritas.

**\$ 66.300**

## **ASADO DE TIRA 48h**

Costilla de res en cocción lenta, puré de papa, bok choi asado y chimichurri de tocineta ahumada.

**\$ 64.500**

## **CHULETÓN DE RES A LA BRASA Y TUÉTANO**

**Para 2 personas**

Variedad Brangus nacional madurada, aprox. 700g, tuétano entero asado, jus de res, ketchup de tamarindo y papas fritas.

**\$198.000**

**TÉCNICA FRANCESA  
PRODUCTO LOCAL  
COCINA SALVAJE**

# POSTRES

## **CHOCOLATE, AVELLANA & LULO**

Helado y gel de lulo, crema "Gianduja" de avellana caramelizada, crocante de chocolate 70% y chocolate blanco tostado.

**\$ 28.300**

## **CHOUX LEMON PIE**

Masa horneada francesa rellena con crema de limón y cubierta por un praliné de almendra caramelizada.

**\$ 25.500**

## **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!*

**\$ 24.500**

## **¡ R-IO-LÉ ! ARROZ CON LECHE SAUVAGE**

Helado artesanal de queso con uva pasas, espuma de arroz y vainilla, praliné, crumble de canela con pasas

**\$ 29.600**

## **COCO TOSTADO, GRANITA Y MERENGUE**

Torta francesa y merengue de coco tostado, gel de mora, espuma de Sichuan.

**\$ 22.600**