

ESPECIALES DE TEMPORADA

QUESO BRIE APANADO, BOCADILLO Y TRUFA*

½ queso Brie cremoso de Ubaté, relleno con setas y aceite de trufa y apanado, gel de bocadillo veleño, ensalada lechuga joven y manzana verde.

\$ 39.800

AREPAS DE JAIBA, LANGOSTINO Y COCO

Dos arepas de maíz fresco rellenas con jaiba, langostino, curry casero, tomate confitado, y hierbas aromáticas, gel de limón y espuma de arroz con coco

\$ 33.900

ESPÁRRAGOS PARRILLADOS*

Con cintas de corazón de palma, feta de cabra cremosa, vinagreta Sauvage, huevo cremoso, crotones de brioche.

Opción sin huevo, con mayonesa de trufa

\$ 39.400

ARROZ DE PATO Y TRUFA*

Arroz salteado a estilo asiático con pierna de pato confitada, shiitake, tocino y marañón, jamón de magret de pato curado en achiote, mayonesa de trufa y picadillo de puerro confitado con setas.

\$ 92.000

***Adición de trufa a elección:**

- De verano \$28.000
- Blanca, de otoño o de invierno \$35.000

PARA PICAR

CROQUETAS DE BERRUGATE | 5 Unds

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

\$ 39.600

EMPANADAS DE PESCADO | 3 Unds

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

\$ 29.700

YUCA TRIPLE COOKED

Yuca crocante, ketchup de tamarindo y mayonesa de trufa.

\$ 24.800

CROQUETAS DE MAÍZ DULCE

Acompañadas de mermelada de tocineta ahumada y pera encurtida.

\$ 35.800

¡TACORDERO! | 2 Unds

Falda de cordero confitada, aguacate tatemado y encurtidos.

\$ 36.800

PAN DE MASA MADRE

Parrillado con mantequilla de miel, ajo confitado y tucupí.

\$16.500

CRUDOS SALVAJES

Todos los crudos pueden pedirse con
atún aleta amarilla de pesca fresca artesanal.

AREPA DE TARTAR DE ATÚN

Tartar de filete de atún aleta amarilla del Pacífico, mayonesa de ajo negro, mermelada de tomate confitado, aceituna, shiitake, crocante de maní. Servido con ensalada de cogollos.

\$ 49.200

AGUACHILE DE PESCADO, FRAMBUESA & COCO

Tiras de filete de pesca del día, leche de tigre de frambuesa y jengibre, cremoso de coco y cilantro, brotes aromáticos y crocante de tapioca.

\$ 51.800

TOSTADA DE LANGOSTINO

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

\$ 31.200

**TÉCNICA FRANCESA
PRODUCTO LOCAL
COCINA SALVAJE**

CEVICHE TIBIO, HINOJO & MANTEQUILLA AVELLANADA

Filete de pesca del día marinado en leche de tigre de ají lactofermentado y mantequilla avellanada, maní tostado, hinojo, albahaca y mango biche.

\$ 48.800

BRIOCHE DE CRUDO Y TRUFA*

Ceviche de filete de pescado y langostino semi-cru-
do, cebolla caramelizada, hierbas aromáticas, aceite
de trufa. Montado en pan brioche tostado *.Pídelo
con adición de trufa.*

\$ 53.500

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. Pídelo también
con atún.

\$ 47.300

***Adición de trufa a elección:**

· De verano \$28.000

· Blanca, de otoño o de invierno \$35.000

CLÁSICOS CON TRUFA

PASTA CARBONARA DEL TRAIADOR

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

\$52.200

RISOTTO DE BRAZO DE CORDERO

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

\$ 69.800

RISOTTO DE ALCACHOFA

Parmesano, aceite de trufa, tomate, setas asadas y limón preservado.

\$ 65.900

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.

\$ 34.800

TUETANO ASADO

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

\$ 29.800

***Adición de trufa a elección:**

- De verano \$28.000
- Blanca, de otoño o de invierno \$35.000

FUERTES SALVAJES

FETTUCCINE DE JAIBA

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

\$ 59.500 | Extra Camarón (100g): + \$ 13.000

GNOCCHIS DE PAPA CRIOLLA*

Cogote de res confitado, queso paipa igp y puré de zapallo. sriracha casera, habas y espárragos.

*Pídelo con adición de trufa**

\$ 49.500

GNOCCHIS CON SETAS*

Setas asadas, queso paipa y puré de zapallo.

*Pídelo con adición de trufa**

\$ 49.500

PACIFIC FISH & CHIPS 2.0

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

\$ 59.300

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.

\$ 72.000

★ CORTES MADURADOS ANGUS*

Ideal para compartir | *Pídelo con adición de trufa**
Ganado regenerativo Angus madurado. Servido con papas fritas o yuca triple cooked, jus de res y ketchup de tamarindo. Escoge entre:

- **Ribeye 500gr \$196.000**
- **Entraña 500gr \$174.000**
- **Adición de tuetano + \$16.000**

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.
\$ 69.200

ASADO DE TIRA 48h*

Costilla de res en cocción lenta, puré de papa, bok choi asado y chimichurri de tocineta ahumada. *Pídelo con adición de trufa**
\$ 69.800

PANCETA DE CERDO ASADA

Cocida a baja temperatura y asada, ketchup de banano fermentado, setas, berenjena asadas y chalaca.
\$ 55.200



Vegetariano



Nuevo en Sauvage

En caso de alergias o restricción sobre algún producto o alimento, es recomendable avisar al realizar el pedido para atender con responsabilidad sus indicaciones y evitar contratiempos. Nuestros precios incluyen impuesto al consumo 8%. El servicio de propina es voluntario (10%)

POSTRES SAUVAGE

CHEESECAKE DE PIÑA Y CRÈME BRÛLÉE

Cheesecake de queso fresco, haba tonka y vainilla, caramelizado como un crême brûlée y servido con helado artesanal de cheesecake de piña y piña confitada.

\$ 30.200

CHURRO ¡TOUR DE COLOMBIA!

Churro gigante de masa francesa servido con salsa de chocolate 70%, crema pastelera de cocada, caramelo de café colombiano y toppings de maní garrafiado, nibs de cacao y galleta de nuez.

\$ 26.800

CHOUX DE BANOFFEE

Postre francés de masa horneada, relleno con cremoso y helado de banano asado, galleta de chocolate y nuez de Brasil, servido con una salsa caliente de chocolate al 70% y praliné de nuez,

\$ 27.800

¡ 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

\$ 26.800

CHOCOLATE, AVELLANA & LULO

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

\$ 29.900

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!

\$ 23.900



**TÉCNICA FRANCESA
PRODUCTO LOCAL
COCINA SALVAJE**