TEMPORADA DE MAR

OSTRA SALVAJE DE SAN BERNADO DEL VIENTO

Pesca a pulmón

con raspao’ de piña asado, ají fermentado y picadillo de pepino.

Und – $ 17.000

TOSTADA DE SALMÓN CURADO

Tostadas de maíz, salmón curado con nori, mascarpone batido con wasabi, gel de limón mandarino y avellana tostada.

$ 35.000

TARTARE DE ATÚN JAPONÉS

Filete de atún casi helado, pera, mayonesa de miso, yema de huevo, marañón, ajonjolí y hierbas aromáticas.

Disponible con brazo de res

$ 49.000

CONSERVA DE SIERRA CASTILLA

De Bahia Solano, Filete confitado a baja temperatura, mejillones, tomate orgánico ahumado y mermelada de ajo. Acompañada de pan masa madre tostado

$ 44.000

FETTUCCINI DE PULPO AHUMADO

Pasta fresca hecha en casa, pulpo asado, guanciale ahumado, mejillones, aceitunas, emulsión de parmesano y miso, alcaparras fritas y puerro frito.

$ 72.000

PARA PICAR

AREPAS DE JAIBA, LANGOSTINO Y COCO

2 Unds
Arepas de maíz fresco rellenas con jaiba, langostino, curry casero, tomate confitado, y hierbas aromáticas,gel de limón y espuma de arroz con coco.
$34.000

CROQUETAS DE BERRUGATE | 5 Unds

Pesca del pacífico y camote, salsa mango habanero y guatila encurtida.
$ 38.000

EMPANADAS DE PESCADO | 3 Unds

Rellenas con filete de pesca fresca, marinado, hierbas aromáticas y salsa sriracha fermentada.
$ 29.000

YUCA TRIPLE COOKED

Yuca crocante, ketchup de tamarindo y mayonesa de trufa.
$ 25.000

CROQUETAS DE MAÍZ DULCE

Acompañadas de mermelada de tocineta ahumada y pera encurtida.
$ 36.000

¡TACORDERO! | 2 Unds

Falda de cordero confitada, aguacate tatemado y encurtidos.
$ 36.000

PAN DE MASA MADRE

Parrillado con mantequilla de miel, ajo confitado y tucupí.
$17.000

CRUDOS SALVAJES

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

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.
$ 52.000

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.
$ 49.000

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.
$ 48.000

TÉCNICA FRANCESA
PRODUCTO LOCAL
COCINA SALVAJE

CLÁSICOS CON TRUFA

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

$ 42.000

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.

$ 35.000

TUETANO ASADO

Canilla de res horneada con aceite de trufa, cebo-lla frita, perejil. Servido con pan de masa madre.

$ 30.000

PASTA CARBONARA DEL TRAIDOR

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

$52.000

RISOTTO DE BRAZO DE CORDERO

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

$ 69.000

RISOTTO DE ALCACHOFA

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

$ 65.000

LA TRUFA* SE TOMA NUESTRA COCINA SALVAJE

DE VERANO (LA DE SIEMPRE): La más sutil e ideal para empezar en el mundo de la trufa.

DE OTOÑO: (Borgoña) Sabor balanceado. Ideal para brie, pasta y risotto.

BLANCA BORCHII: (Italia) Profundo y fresco. Ideal para tuétano, empanadas y arroces.

NEGRA MELANOSPORUM: (Francia, Perigord)
La más intensa y profunda. Ideal para Brie, pasta, gnocchi y risotto.

***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.
$ 60.000 | 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**
$ 49.000

GNOCCHIS CON SETAS*
Setas asadas, queso paipa y puré de zapallo.
*Pídelo con adición de trufa**
$ 48.000

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”.
$ 59.000

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.
$ 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 $198.000**
- **Entraña 500gr $168.000**
  Adición de tuetano + $15.000

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.
$ 69.000

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**
$ 69.000

PANCETA DE CERDO ASADA

Cocida a baja temperatura y asada, ketchup de banano fermentado, setas, berenjena asadas y chalaca.
$ 56.000

Vegetariano ★ Nuevo en Sauvage

En caso de alergías 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 crème 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 garrapiñado, 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