

TAPAS VEGETARIANAS





PAKORA

Vegetales rebozados en harina de garbanzo, jengibre, especias y cilantro fresco. Servidos con aderezo de yogurt de mango y menta.

\$27.000



ESTOFADO



ALOO-GOBI-DHAL

Lentejas, coliflor y camote, en leche de coco y especias de nuestra cocina. Servido con pan roti integral.



\$30.000



PANI PURI

Snack de la India. Cuencos crocantes -puri-, rellenos de puré de garbanzo y papa, para mojar en agua de cilantro y menta -pani-, con chutney de tamarindo.

\$27.000





**CURRY **
DE VEGETALES

En leche de coco con berenjena,
champiñón, cherries, albahaca,
lima kaffir y cúrcuma. Servido
con arroz jazmin.



\$32.000

FONDUE DE QUESOS Y VEGETALES

Queso Manchego y queso Gouda
fundidos con vegetales y manzana.



\$35.000



CHAMPIÑONES QUESO AZUL

Con queso Azul Danés.

\$35.000



CHAMPIÑONES AL AJILLO

En la tradicional salsa a base de
vino y perejil.



\$30.000





HUMMUS DE GARBANZO

Con berenjena ahumada y pan naan.



\$30.000



GOZLEME

Pan turco relleno de espinaca, perejil, queso feta y aceitunas Kalamata. Con yogurt Griego.

\$32.000



BERENJENAS GRILLADAS

En Pomodoro, con queso Parmesano y gotas de pesto.



\$27.000

**ENSALADA
TIBIA**

Lentejas dhal, vegetales
rostizados, copos de
mascarpone y yogurt Griego.



\$27.000



**ENSALADA
DE LA CASA**

Con ingredientes frescos de
nuestra despensa.

\$30.000





**CEVICHE
SALVAJE**

Inspirado en la Amazonía. Zumo de cítricos, ají dulce, palmitos del Putumayo y maíz asado en mantequilla de pimienta de cúrcuma y aguacate.

\$32.000





TAPAS AGUA





**CALAMARES
AL DENTE**

Rellenos de pulpo, pesto y
cherries.



\$40.000

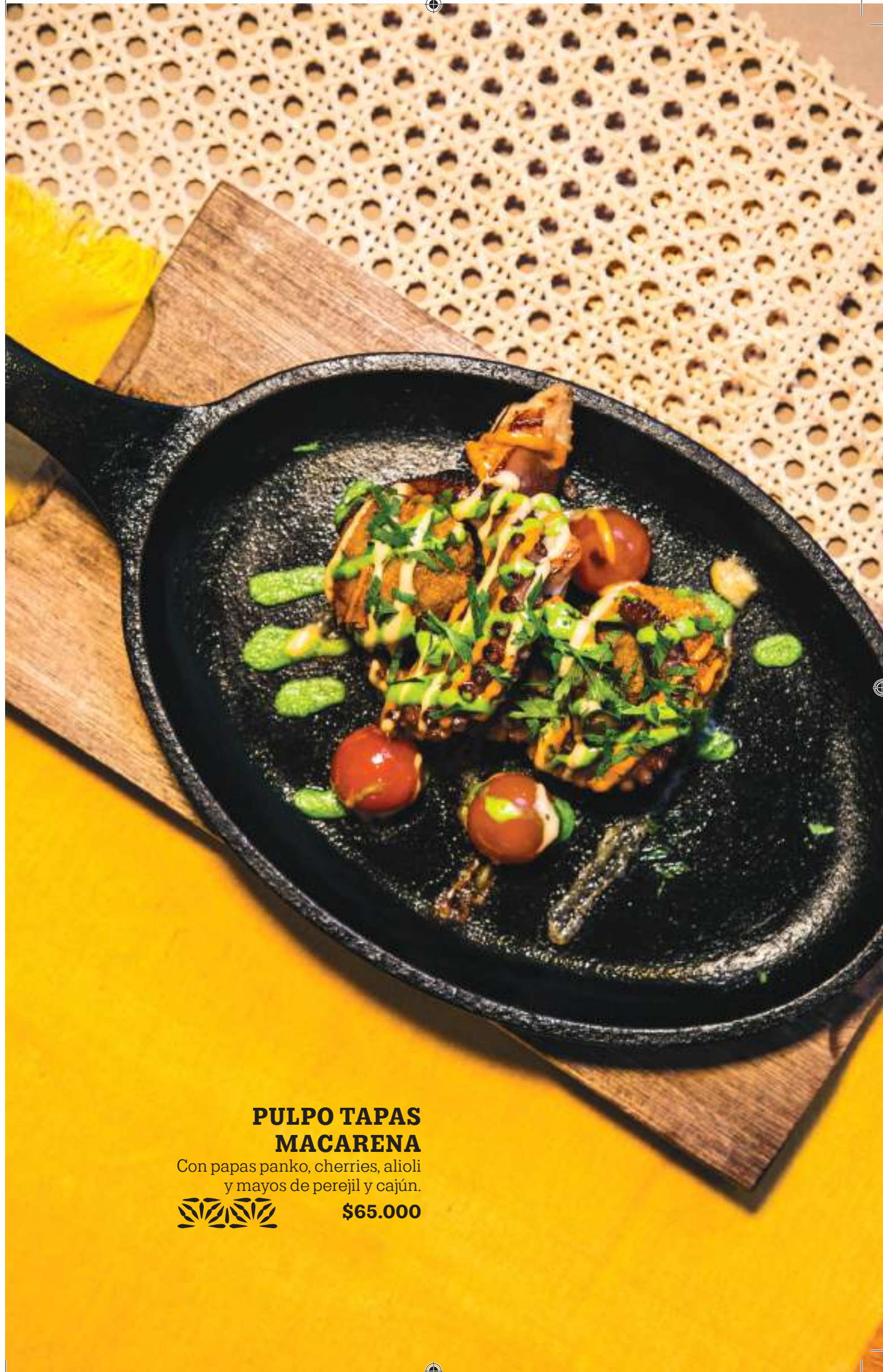


**TAPA DE
CAMARONES,
ALMEJAS Y
ALCACHOFAS**

En reducción de vino blanco.

\$40.000





**PULPO TAPAS
MACARENA**

Con papas panko, cherries, alioli
y mayos de perejil y cajún.



\$65.000



SCALLOPS

En puré de coliflor con
panceta ahumada en salsa
de ostras.

\$43.000



CEVICHE DE ATÚN

En chimichurri de albahaca
y anchoas. Con aguacate,
pepino y algas marinas.



\$40.000



RAVIOLI DE LANGOSTA Y MASCARPONE

En mantequilla de naranja,
estragón, albahaca y queso
Parmesano.

\$43.000



CACEROLA DE MERO

Con espárragos blancos,
puerros, bechamel de arroz
y gratinada con queso
Parmesano.



\$48.000





CAMARONES PATARASHCA

Preparación de la Amazonía,
en hogao de la selva y hechos
en hojas de bijao.

\$43.000



TRUCHA MASALA 🌶️🌶️ KERALA

Inspirada en el sur de la India.
Adobada en leche de coco y
masalas de la casa. Asada a la
parrilla y servida con coleslaw
de mango.



\$40.000

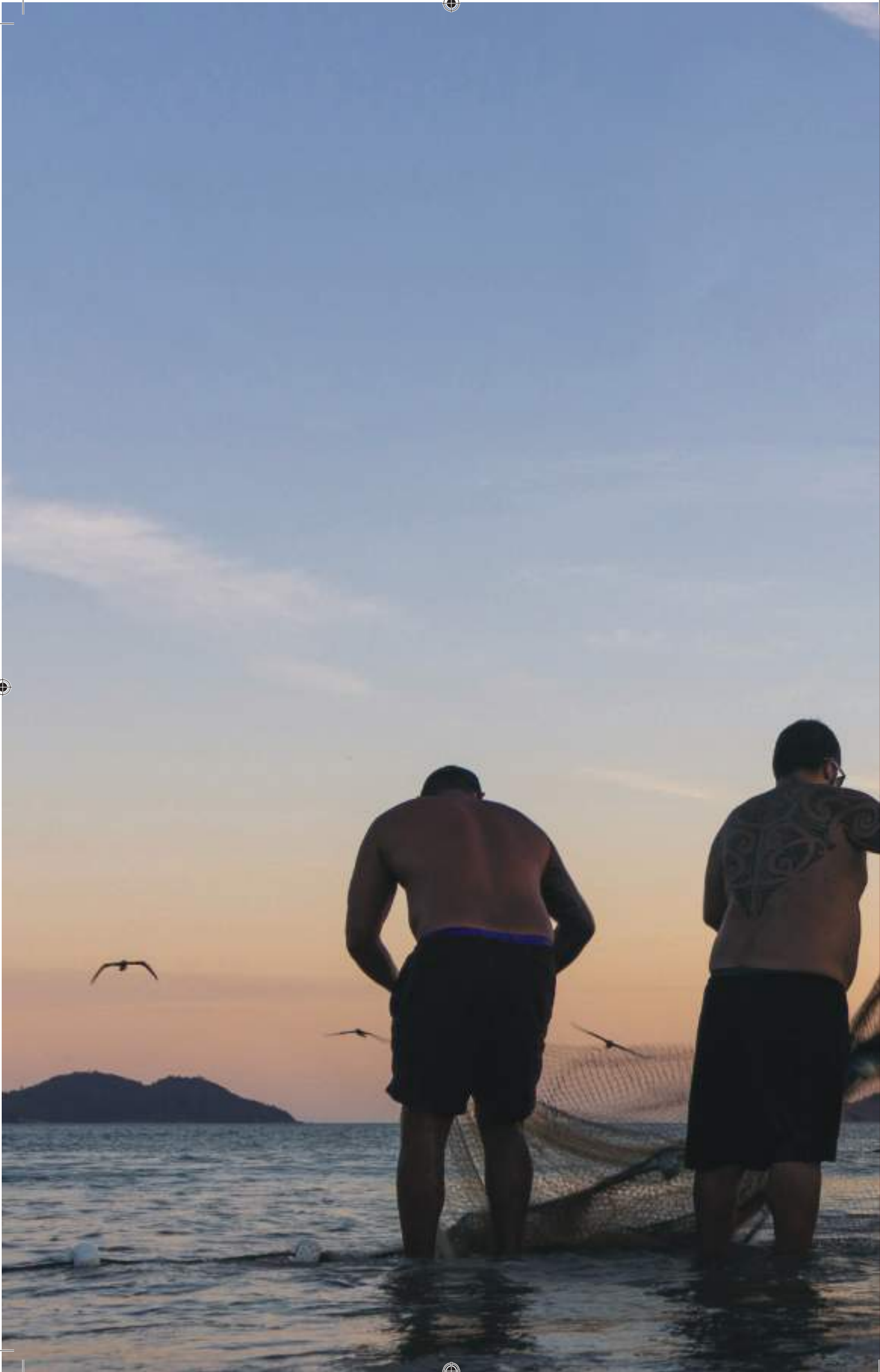


**CURRY DE
CAMARONES
Y MEJILLONES**

En leche de coco, albahaca,
cherries, lima kaffir y cúrcuma.
Servido con arroz jazmin.

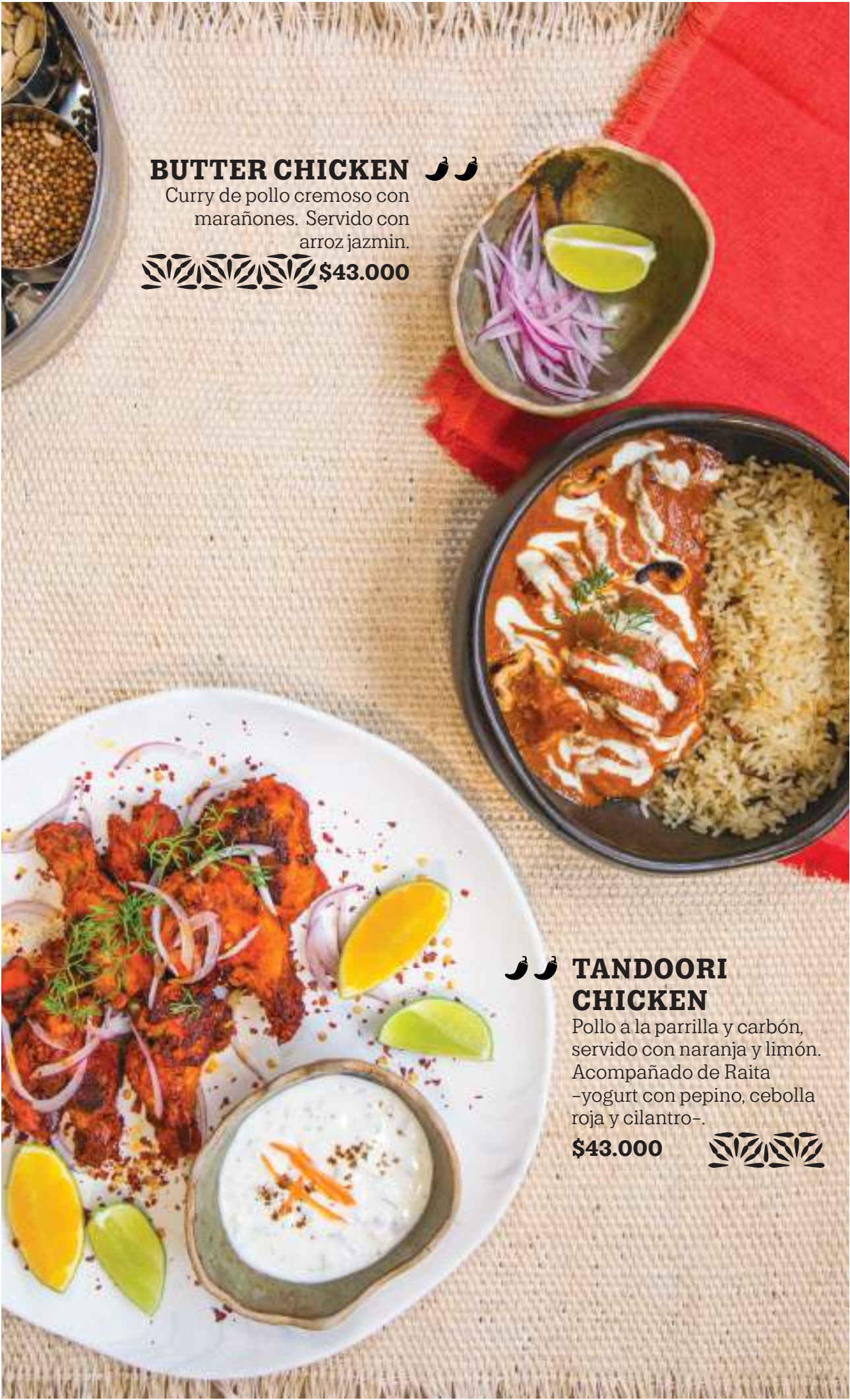


\$48.000



TAPAS TIERRA





BUTTER CHICKEN 🌶️🌶️

Curry de pollo cremoso con
marañones. Servido con
arroz jazmin.

🌿🌿🌿🌿🌿 \$43.000

🌶️🌶️ **TANDOORI CHICKEN**

Pollo a la parrilla y carbón,
servido con naranja y limón.
Acompañado de Raita
-yogurt con pepino, cebolla
roja y cilantro-.

\$43.000 🌿🌿🌿🌿🌿



CARPACCIO DOS QUESOS

Con crema de queso azul,
queso Manchego y cebolla
caramelizada.

\$43.000



CARPACCIO TAPAS MACARENA

Con aceitunas y queso Gouda.



\$40.000





**ENSALADA
SERRANO**

Con queso Manchego,
aceitunas, mix de verdes,
cherries y habichuelines y
crutones de zanahoria.

\$40.000 

**HUEVOS
ESTRELLADOS**

Con serrano, papa chip
de la casa y alioli.

 **\$40.000**



**ALBÓNDIGAS
DE CORDERO**

En tomate y queso de cabra.



\$40.000



**MINI
HAMBURGUESAS
DE CORDERO**

Con queso Manchego, rúgula,
alioli y cebollas caramelizadas.

\$40.000



MERGUEZ

Chorizos artesanales de cordero,
chucrut, queso de cabrá, mostaza
Dijon y mayonesa de cajún.



\$43.000



**PLÁTANO
TUCUPÍ**

Con panceta ahumada en bijao,
queso Paipa y tucupí -salsa artesanal
hecha por las comunidades
indígenas del Amazonas-.

\$40.000



**CANELLONI
CACAO**

En pasta de arroz, rellenos de
pecho de res al horno y servidos
con crema de cacao.



\$43.000



**SATAY
DE RES
KETJAP MANIS**

Pinchos de res en salsa de
soya indonesia con maní.

\$43.000



**COCHINILLO
CONFITADO**

Servido con puré de caraotas,
pico de gallo de vinagre de sidra
y aguacate.



\$65.000





**LOMO DE RES CON
HONGOS**

En salsa de queso Azul.

\$48.000

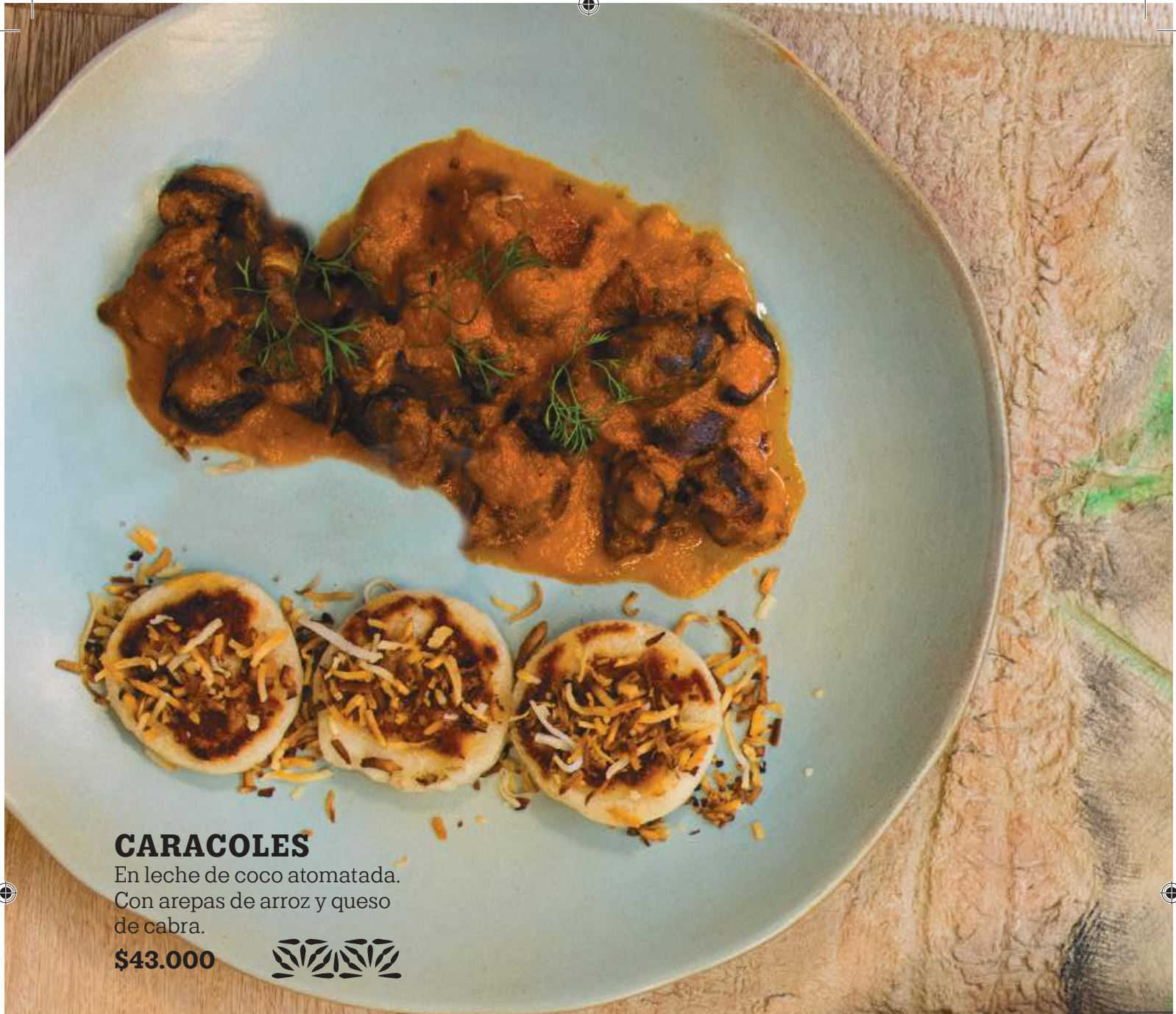


**HUMMUS DE
GARBANZO**

Con lomo de res, pimentones
ahumados y arándanos.
Acompañado de pan naan.



\$48.000



CARACOLES

En leche de coco atomatada.
Con arepas de arroz y queso
de cabra.

\$43.000



MAGRET DE PATO

Cocinado en sus propios jugos
y servido con guarnición de
vegetales asados.



\$86.000



CONEJO

En crema de garbanzos,
champiñones y alcaparras.
Servido con cuscús de
arándanos.

\$43.000





TAPAS PAPA Y ARROCES





PATATAS BRAVAS

Con alioli de la casa.

\$22.000

- Media porción

\$11.000



PATATAS MUMBAI



Rellenas de papa especiada, apanadas en panko, con chutney de tamarindo y gotas de yogurt Griego.



\$22.000



TORTILLAS ESPAÑOLAS

- Tradicional
- Espinaca y queso feta

\$24.000



- Serrano
- Tomate cherry y queso de cabra.

\$27.000



SAMOSAS

Empanadas de la India, rellenas de papa y arveja con raita y chutneys de mango, tamarindo y verde.



\$27.000



PAELLA

VEGETARIANA
Con majao de larga cocción.

\$38.000

DE MARISCOS
Con camarones, mejillones
y almejas.

\$54.000

COSTILLA DE CERDO
Con jamón serrano.



\$45.000



LAMB BIRYANI

Arroz jazmin con masala de
cordero de la India y aderezo
de yogurt Griego, shallots,
pepino, cilantro y cebollas
crocantes.

\$45.000



RISOTTO

PARMESANO
Con champiñón,
berenjena y zucchini.

\$43.000

PARMESANO
Con camarones.

\$48.000

SERRANO
Con queso de cabra
y arándanos.



\$48.000



POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

De cacao semi amargo. Servido con coulis de frutos rojos.

\$19.000



WONTONS

Rellenos de nueces y semillas, en caramelo y manzana.

\$19.000



CREMA CATALANA

Cubierta crujiente, cremoso de esencias de vainilla y naranja y relleno de mora.

\$19.000



AMAZÓNICO MERENGUE

Fruta amazónica de temporada, mascarpone, yogurt Griego y caramelo.

\$19.000



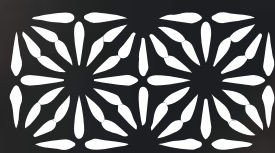
MOUSSE DE KULFI

Con pistacho, almendra y cardamomo.

\$19.000



TAPAS BEBIDAS



SANGRÍA

JARRA
\$70.000

TINTO / BLANCA / ROSÉ

1/2 JARRA
\$45.000

COPA
\$18.000

VINOS

TINTOS

SANTA CAROLINA BOTELLA	\$95.000
MARQUÉS DEL RISCAL RESERVA	\$280.000
RISCAL TEMPRANILLO	\$198.000
BERONIA GRAN RESERVA RIOJA	\$270.000
BERONIA RESERVA RIOJA	\$260.000
BERONIA CRIANZA RIOJA	\$198.000
PROTOS CRIANZA RIBERA DEL DUERO	\$349.000
PROTOS ROBLE RIBERA DEL DUERO	\$198.000
NORTON MALBEC RESERVA	\$198.000
NORTON MALBEC DOC	\$160.000
ZUCCARDI MALBEC	\$160.000
DEMARTINO SYRAH	\$160.000
PASCUA MONTELPUCIANO O SANGIOVESE	\$97.000
VINO DE LA CASA	\$95.000
VINO DE LA CASA COPA	\$22.000

BLANCOS

MARQUÉS DEL RISCAL VERDEJO	\$165.000
CAVA CODORNIU CLÁSICO	\$180.000
MICHEL TORINO	\$95.000
SEPTIMA CHARDONNAY	\$160.000
LA FLOR SAUVIGNON BLANC	\$110.000
JEREZ TÍO PEPE BOTELLA COPA	\$198.000 \$22.000
PROSECCO	\$130.000
COPA DE VINO	\$22.000

ROSÉ

MARQUÉS DEL RISCAL ROSÉ	\$165.000
CAVA CODORNIU ROSÉ	\$180.000
COPA DE VINO	\$22.000

BEBIDAS

JAMESON	\$ 26.000
JAMESON BOTELLA	\$ 219.000
BUCHANANS 12	\$ 35.000
BUCHANANS 12 BOTELLA	\$ 347.000
BUCHANANS 18	\$ 56.000
BUCHANANS 18 BOTELLA	\$ 587.000
OLD PARR 12 años	\$ 35.000
OLD PARR 12 años BOTELLA	\$ 350.000
GLENFIDDICH	\$ 35.000
GLENFIDDICH BOTELLA	\$ 376.000
SINGLETON	\$ 35.000
SINGLETON BOTELLA	\$ 378.000
MOM	\$ 44.000
MOM BOTELLA	\$ 465.000
MACALLAN 12 AÑOS	\$ 56.000
MACALLAN 12 AÑOS BOTELLA	\$ 587.000
GENTLEMAN JACK	\$ 42.000
GENTLEMAN JACK BOTELLA	\$ 431.000
BOMBAY SAPHIRE	\$ 35.000
BOMBAY SAPHIRE BOTELLA	\$ 318.000
BOMBAY STAR	\$ 44.000
BOMBAY STAR BOTELLA	\$ 471.000
HENDRICKS	\$ 44.000
HENDRICKS BOTELLA	\$453.000
RON HAVANA CLUB	\$ 27.000
RON HAVANA CLUB BOTELLA	\$ 251.000
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$ 40.000
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS BOTELLA	\$ 404.000
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	\$ 42.000
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS BOTELLA	\$ 441.000
RON HECHICERA	\$ 42.000
RON HECHICERA BOTELLA	\$ 453.000
RON PARCE RESERVA	\$ 49.000
RON PARCE RESERVA BOTELLA	\$ 510.000
WHISKI GLENMORANGIE	\$ 35.000
BOTELLA	\$ 367.000
RON ZACAPA	\$ 51.000
RON ZACAPA BOTELLA	\$ 533.000
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$ 42.000
BOTELLA	\$ 440.000

TEQUILA PATRON SILVER	\$ 42.000
TEQUILA PATRON SILVER BOTELLA	\$ 431.000
TEQUILA PATRON AÑEJO	\$ 51.000
TEQUILA PATRON AÑEJO BOTELLA	\$ 537.000
TEQUILA OLMECA	\$ 22.000
TEQUILA OLMECA BOTELLA	\$208.000
VODKA ABSOLUT	\$ 24.000
VODKA ABSOLUT BOTELLA	\$ 216.000
VODKA GREY GROOSE	\$ 43.000
VODKA GREY GROOSE BOTELLA	\$ 453.000
VODKA BELVEDERE	\$ 43.000
VODKA BELVEDERE BOTELLA	\$ 453.000

CERVEZAS

MARED SOUS	\$21.000
DUVEL	\$21.000
VEDETT EXTRA IPA	\$21.000
VEDETT EXTRA WHITE	\$21.000
LA CHOUFFE BLONDE	\$21.000
CZECHVAR ORIGINAL	\$15.000
STELLA ARTOIS	\$12.000
CORONA	\$10.000
CLUB COLOMBIA	\$9.000
ESTELLA GALICIA	\$15.000

REFRESCOS

AGUA (CON GAS / SIN GAS)	\$5.400
SODA	\$5.400
GINGER ALE	\$5.400
COCA COLA (REGULAR/ZERO/LIGHT)	\$5.400
MANANTIAL CON GAS	\$5.400
REFRESCO TAPAS	\$13.000



EN LA
MESA
SE CONOCE A
LOS AMIGOS.

— EST.  2005 —
TAPAS