



* Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina. En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destina única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio **601 592 0400** ó **018000910165**, o en **contactenos@sic.gov.co** cuyo asunto debe ser “queja cobro de propina”

PRIMEROS

Seta cardo napada en demi-glance de cebolla ocañera, emulsión de macambo y res, hojas de guasca <i>Napped king oyster mushroom · ocañera onion demi-glance · macambo and beef emulsion · guasca leaves</i>	\$ 77.800
Tomate, majado de albahaca criolla y sachá inchi, queso paipa <i>Tomato · crushed criollo basil and sachá inchi · paipa cheese</i>	\$ 49.800
Gyozas de pescado moqueado, azafrán criollo, masa de almidón de yuca <i>Moqueado fish gyozas · criollo saffron · cassava starch dough</i>	\$ 49.800
Carimañolas de conejo ahumado, suero costeño, emulsión de tucupí y ají basket pepper <i>Smoked rabbit carimañolas · coastal sour cream · tucupí and basket pepper chili emulsion</i>	\$ 57.800
Nigiris de langostino y albacora, albahaca santamaría de anís <i>Prawn and albacore nigiris · basil · anise santamaría leaf</i>	\$ 76.800
Pulpo lacado en reducción de corozo, crema de espárragos <i>Lacquered octopus in corozo reduction · asparagus cream</i>	\$ 96.800
Atún, emulsión de hormiga culona, guatila curada en cítricos <i>Tuna · hormiga culona emulsion · chayote squash cured in citrus</i>	\$ 96.800
Costillas de pirarucú laqueadas en barbacoa de arazá, palmito del Putumayo <i>Pirarucú ribs lacquered in arazá barbecue · Putumayo palm heart</i>	\$ 69.800

Todos los precios incluyen impuesto al consumo del 8%.
All prices include the 8% consumption tax.

SEGUNDOS

Raviolis de marañón y queso fresco cremoso, emulsión de macadamia con hierbas de páramo. <i>Ravioli with cashew and creamy fresh cheese · macadamia emulsion with páramo herbs</i>	\$ 120.800
Posta negra, arroz cremoso de maíz, almendras, coco <i>Braised beef posta negra · creamy corn rice · almonds · coconut</i>	\$ 140.800
Lomo de pirarucú laqueado con salsa de mirtí, berenjena, plátano maduro, casabe <i>Lacquered pirarucú loin · mirtí sauce · eggplant · ripe plantain · casabe cassava crisp</i>	\$ 150.800
Arroz meloso de cangrejo azul, pescado de temporada, picadillo de hierbas aromáticas <i>Creamy blue crab rice · seasonal fish · aromatic herb picadillo</i>	\$ 128.800
Pescado de temporada en brasas, mantequilla de orégano guajiro, tomate, brotes <i>Grilled seasonal fish · guajiro oregano butter · tomato · sprouts</i>	\$ 179.800
Cordero, demi-glance, pepino de Indias, papa nativa, labne <i>Lamb · demi-glance · pepino de Indias · native potato · labneh</i>	\$ 160.800
Estofado de mariscos con leche de coco, lima de kaffir, especias y arepa de maíz cariaco <i>Seafood stew with coconut milk · kaffir lime · spices · cariaco corn arepa</i>	\$ 141.800
Perita de agua, miel de caoba, mamón <i>Rose apple · caoba honey · genip</i>	\$ 38.800
Yuca <i>Yucca</i>	\$ 38.800
Lulo de páramo, guanábana, pimienta rosada, merengue <i>Páramo lulo · soursop · pink peppercorn meringue</i>	\$ 38.800