

Tapas

Pescado de temporada, curuba en cítricos,
ají amazónico.

\$ 20.000

Galletas de titoté con ajonjolí, atún curado,
y emulsión de arrayán.

\$ 39.000

Pulpo, corozo, espárragos.

\$ 30.000

Perrito de langosta, mayonesa de chiles y aguacate.

\$ 30.000

Arepa de plátano rellena de pescado y frutos
de manglar con hierbas condimentarias.

\$ 25.000

Taco de barbacoa de pollo, arepita de arroz, emulsión de limón.

\$ 25.000

Empanadilla de res, especias, repollo morado, tucupí.

\$ 20.000

Sanduchito de panza de cerdo glaseada en bbq de tomate de
árbol, palmitos frescos grillados y germinado de lechugas.

\$ 25.000

Araye de cordero, especias, labneh.

\$ 25.000

Flan de setas, salsa de parmesano, tatsoi, tostada de pan.

\$ 38.000

Carimañola de conejo ahumado, suero costeño, ají pajarito.

\$ 17.000

Taco de casabe, pirarucú con farofa, emulsiones de moriche
y ají básquet pepper.

\$ 32.000

Platos

Ramen de fideos de yuca, pollo, leche de coco, guatila fresca.

\$ 40.000

Arroz meloso de pato criollo, maíz cariacó.

\$ 62.000

Lomo de res, salsa glaseada de jabuticaba, balues rotos.

\$ 70.000

Postres

Helado de kefir con coco viche y culantro.

\$ 23.000

Helado de tomate de árbol, ají criollo, chocolate blanco.

\$ 35.000

Copoazú, cacao, agraz.

\$ 35.000

*Impuestos incluidos

*Precios en miles de pesos colombianos

Tapas

Seasonal fish, citrus banana-passionfruit,
Amazonian chili.

\$ 20.000

Tuna, myrtle emulsion in titoté
and sesame seeds cracker.

\$ 39.000

Octopus, corozo suace, asparagus.

\$ 30.000

Lobster hot dog with chili mayonnaise and avocado.

\$ 30.000

Plantain arepa stuffed with fish and mangrove fruits
with seasoning herbs.

\$ 25.000

Chicken barbecue taco, rice arepa, lime emulsion.

\$ 25.000

Beef empanada, spices, purple cabbage, tucupí.

\$ 20.000

Pork belly slider glazed in tree tomato BBQ, grilled fresh hearts
of palm, and lettuce sprouts.

\$ 25.000

Lamb stews, spices, labneh.

\$ 25.000

Mushroom flan, parmesan sauce, tatsoi, toasted bread.

\$ 38.000

Smoked rabbit carimañola, coasta sour cream, bird chili.

\$ 17.000

Cassava taco, pirarucú with farofa, moriche palm
and basket pepper emulsions.

\$ 32.000

Main courses

Yuca noodle ramen, chicken, coconut milk, fresh chayote.

\$ 40.000

Patio duck meloso rice, cariacó corn.

\$ 62.000

Beef tenderloin, glazed jabuticaba sauce, smashed giant bean.

\$ 70.000

Deserts

Kefir ice cream with coconut viche and culantro.

\$ 23.000

Tree tomato ice cream, Creole chili, white chocolate.

\$ 35.000

Copoazú, cocoa, gooseberry.

\$ 35.000

*Taxes included

*Prices in thousands of Colombian pesos