

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

Seta, macadamia, sal de Manaure.
\$ 25.000

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

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

King trumpet mushroom, macadamia paste, Manaure salt.
\$ 25.000

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

*Impuestos incluidos
*Precios en miles de pesos colombianos

*Taxes included
*Prices in thousands of Colombian pesos