



Para compartir

Delicias Santandereanas \$80.000

4 mini pinchos de carne oreada; acompañados con arepa santandereana y chorizo napado en reducción de panela y vino tinto.

Arancini de Cabro \$83.000

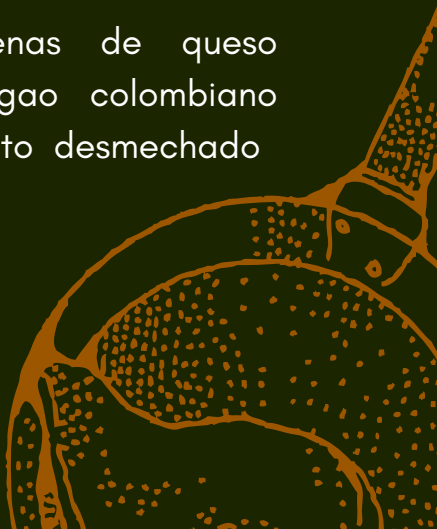
Cuatro esferas de arroz rellenas de carne de cabro desmechado, coronado con alioli de ajo y brotes, sobre un espejo de guiso criollo.

Cóctel de Chorizo Artesanal \$90.000

Cóctel de chorizo artesanal santandereano para dos personas con salsa rosada de la casa (brandy, zumo de naranja, azúcar, entre otros) y especias típicas de la región servido en un cono de patacón crocante.

Arepitas Campesinas \$81.000

seis arepas santandereanas rellenas de queso campesino, acompañadas con hogao colombiano espumas de aguacate y hilos de cabrito desmechado



Hamburguesas Comuneras \$83.000

Cuatro hamburguesas Tiny hechas con pan artesanal, Carne oreada tipo hamburguesa , pollo en salsa tartara, arepa santandereana, chorizo en melao de panela y Kola hipinto, y vegetales frescos. Acompañada de papa a la francesa.

Tortillas del Chicamocha \$90.000

Cuatro Tortillas de Maíz Pelao y Maíz Peto con carne oreada en reducción de maracuyá , julianas de cebolla roja, tomates al perejil, guacamole rústico y polvo de chorizo deshidratado.

Picada de la tierrita \$82.000

170 gr de Falda de Res asada al carbón, 4 und de Chorizos en reducción de Kola Hipinto, 250 gr de Chatas de Res, 160 gr de Sobrebarriga Ahumada y 160 gr de Carne Oreada. Acompañada con tejas de arepa de maíz amarillo, yuca al vapor y cebollitas ocañeras.

Principales

Chatas de San Vicente \$76.000

330 gr de Chatas al horno en salsa de Tamarindo y cacao de San Vicente de Chucuri, acompañado con cascotes de papa amarilla y microvegetales salteados en mantequilla de uchuvas.





Mute Santandereano

\$26.000

Sopa típica con legumbres, vegetales, carnes y maíz terminada con picadillo de cebollas y cilantro, acompañada de croquetas de yuca rellenas de queso Chitagá y arroz blanco.

Wok de Sabores Andinos

\$42.000

Arroz blanco acompañado de carne desmechada, vegetales en julianas, chorizo Santarrosano y maíz tierno salteado en aceite de Sésamo acompañado con chips de plátano y coronado con hilos de carne oreada frita.

Cabrito santandereano

\$50.000

Pernil de cabrito santandereano marinado en vino y panela rallada; sobre un pure de yuca. Acompañado con vegetales salteados y un crocante de arroz.

Lomo al Trapo Betuliano

\$60.000

260 gr de Lomo fino al trapo bañado en nuestra reducción de guarapo. Acompañado de tejas de arepa de maíz amarillo fritas y rosetones de aguacate.



Pastres

Milhoja veleña

\$17.000

Delicadas capas de masa filo crujiente, intercaladas con dulce de bocadillo veleño y espolvoreada con cascara de manzana deshidratada.

Delicia de Vainilla

\$19.000

Bizcocho de vainilla, relleno de dulce de leche con sal de hormiga culona coronado con merengue frances frutos rojos y boronas de achira.

Melao de la Tierra

\$17.000

Leche frita flameada en mesa con melao de panela caliente, acompañada de dulce de leche con brevas.

Waffle de Almojabana

\$22.000

Waffle de almojabana acompañado de helado de vainilla coronado con frutos rojos y trocitos de galleta cuca.



Cockteles

Whisky Sour de Gulupa **\$28.000**

Una combinación de whisky Bourbon, jugo de limón, azúcar, clara de huevo y pulpa de Gulupa. Servido sobre hielo, adornado con cáscaras de Gulupa deshidratadas y una cereza maraschino.

Daiquiri de Guayaba **\$18.000**

Cubitos de pulpa de guayaba, azúcar y limón en la copa; bañados con dos onzas de ron blanco vertido por el cliente.

Tom collins de uchuva **\$45.000**

Combinación de ginebra, jugo de limón, sirope simple, agua carbonatada y pulpa de uchuva. Adornado con esferificaciones de naranja y un twist de cítricos

Tequila sunrise de Guama **\$37.000**

Una combinación de tequila premium, jugo de guama y zumo de naranja fresco terminado con una burbuja de humo infusionada con romero.



Cockteles

Mojito de Piña

\$24.000

Combinación de ron blanco, hojas de hierbabuena fresca, jugo de limón, azúcar y trozos de piña. Adornado con una rodaja de piña deshidratada y una nube de algodón de azúcar.

Gin fizz de Agraz

\$29.000

Una combinación de ginebra, jugo de agraz, Zumo de limón, azúcar y soda. Adornado con piel de limón mandarina y Flores Comestibles Cristalizadas

Cosmopolitan de Mamón

\$38.000

Una combinación de vodka, triple sec, raspado de pulpa de mamón y jugo de limón. Decorado con mamones rebosada con sal rosada del Himalaya. y una infusión en vivo de perfume de albahaca

Sol Andino

\$24.000

Una combinación de aguardiente, jugo de uchuva, zumo de limón, soda y jarabe de panela, coronado con una brillante estructura de isomalt que encapsula pétalos de flor de Jamaica que el cliente debe romper para disfrutar de la bebida



Bebidas

Guarapo de frutas

\$8.000

Bebida refrescante y natural elaborada con una mezcla de frutas frescas y jugo de caña o azúcar.

Limonada de panela

\$11.000

Bebida refrescante y natural elaborada con jugo de limón y endulzada con melao de caña de azúcar, adornada con una nube de panela y limón

Limonada de Kola Hipinto

\$15.000

Bebida refrescante y natural elaborada con jugo de limón combinado con la tradicional Kola Hipinto. Adornado con hojas de menta y esferificaciones de fresa.

Limonada Natural

\$11.000

Bebida refrescante y natural elaborada con jugo de limón y sirope simple. Servida sobre hielos infusionados con cítricos