

PANORAMA

ENTRADAS

CEVICHE PERUANO \$22

Fresca pesca del día en rocoto, acompañada de cebolla morada, pimentón rojo, choclo tostado, cilantro y crocantes chips de plátano.

Fresh Fresh catch of the day in rocoto, accompnpanied by red onion, red peppers, toasted corn, cilantro and crispy plantain chips.

CHORIPAN \$18

Siente la Pampa desde el primer bocado; chorizo argentino a la parrilla junto a un pan recién horneado. acompañado de chimichurri

Feel the pampa since the first bite; Argentine chorizo on the grill accompanied by a freshly baked bread, next to chimichurri.

FRITOS TÍPICOS \$18

Tentaciones colombianas en un solo plato: empanadas de carne, aborrajados cóctel y marranita verde.

Colombian temptations in a single dish: meat empanadas, aborrajados and marranita verde.

PATATAS BRAVAS \$22

Patatas horneadas con aceite de oliva, acompañadas con chorizo Sarta, servido al estilo Tarrasa.

Tarrasa style potatoes with chorizo sarta

CHICHARRON \$16

Clásico corte de cerdo frito acompañado de guacamole, y papa criolla

Classic fried pork cut accompanied by guacamole, and potatoes

CAMARONES PANKO \$22

Camarones en panko acompañados de sweet chili

Shrimps with panko and sweet chili sauce

WOK

ARROZ CHAUFA \$ 24

Receta ancestral traída por inmigrantes chinos al nuevo mundo: Arroz cocinado en fuego alto con salsa de ostras, pimentón, cebollín, huevo, cebolla, bondiola y pollo previamente marinados

Ancestral recipe brought by Chinese immigrants to the new world: Rice cooked on hight heat with oyster sauce, pepper, chives, egg, onion, bandiola, and chicken previously marinated.

LOMO SALTADO \$30

Fino lomo de res "saltado" en salsa sijao, siguiendo la tradicional receta peruana. Acompañados de bastones de papa rustica y arroz blanco

Fined loin of beef "saltado" in sijao sauce, following the traditional Peruvian recipe. Accompanied by canes of rustic potatoes and white rice.

ENSALADAS

SALMON SALAD \$30

Un buen filete de Salmón, mix de lechugas, zuchini, tomates cherry, manzanas, maíz tostado y una exquisita salsa agridulce.

A good salmon steak, mix of Lettuce, zucchini, cherry tomatoes, apples, toasted corn and an exquisite sweet and sour sauce

PARRILLA

SALMÓN \$ 34

Delicioso filete de salmón parrillado con sal marina, mango y mantequilla, servido en hoja de plátano fresca.

Delicious grilled salmon fillet with sea salt, mango and butter, served a fresh plantain leaf.

BABY BEEF \$ 32

La mezcla perfecta entre sabor y ternura, acompañado de reducción de vino

The perfect mix between flavor and tenderness, accompanied by wine reduction.

BONDIOLA \$ 24

La jugosidad y el sabor de una bondiola de cerdo bien parrillada, acompañada de salsa teriyaki.

The juiciness and taste of a well-roasted pork bandiola, accompanied by teriyaki sauce.

CHURRASCO \$ 28

Un clásico que no falla: churrasco a la parrilla acompañado de reducción de vino.

A classic that does not fail: grilled churrasco accompanied by wine reduction.

PECHUGA A LA PARRILLA \$ 24

Corte parrillado con sal marina.

Grilled breast with sea salt.

Acompañamiento Adicional \$ 5

Additional Accompaniment \$ 5

Todos los platos de parrilla se sirven con dos acompañamientos (papa a la francesa, croquetas de yuca, ensalada verde)

All the grill dishes are served with two accompaniments (French Fries, yucca croquettes, green salad)

PASTAS

LIGURIAS VONGOLE \$ 26

Sabrosos mejillones negros y almejas blancas cocinados en aceite de oliva, ajo, vino y tomates cherry.

Tasty black mussels and white clams cooked in olive oil, garlic, wine and cherry tomatoes.

NAPOLITANA \$ 18

Salsa clásica de cocción lenta con tomates San Marzano, aceite de oliva, pimienta, albaca y queso parmesano

Classic slow cooker sauce with San Marzano Tomatoes, garlic, olive oil, pepper, basil, parmesan cheese

FRUTTI DI MARE \$ 30

Siente la magia del mar con una deliciosa e intensa combinación de frutos del mar salteados en una sabrosa salsa napolitana a fuego alto.

Fell the magic of the sea with a delicious and intense combination of seafood sauteed in a tasty Neapolitan sauce over high heat.

Todas nuestras pastas se sirven con pan focaccia

All our pasta are served with focaccia.

POSTRES

SEMIFRÍO TEMPORADA \$ 10

TORTA DE CHOCOLATE Y HELADO \$ 12

MALTEADA \$ 12

BEBIDAS

GASSATE ITALIANE \$8

Refrescantes gaseosas artesanales hechas en casa con ingredientes naturales. Escoge entre frutos amarillos, frutos rojos y mandragora, maracuyá, sandía, hierbabuena y limón, albahaca y limonaria.

Homemade handmade soft drinks with natural ingredients. Choose between yellow fruits, red fruits and mandragora, passion fruit, watermelon, peppermint and lemon, basil and lemon.

JUGO \$5

Fresa, Guanabana, Lulo, Mango, Maracuyá, Mora

Natural fruit juice

LIMONADA NATURAL \$ 5

Natural lemonade \$5

LIMONADA HIERBABUENA \$ 6

Peppermint lemonade \$6

LIMONADA (CEREZADA, COCO) \$ 8

Coconut lemonade \$8 - Cherry lemonade \$8

GASEOSAS \$ 5

Coca Cola - Ginger Ale

Soda

AGUA MINERAL (NATURAL O CON GAS) \$ 5

Mineral water

CERVEZA

Corona \$9

Stella Artois \$9

Club Colombia Dorada \$7