

**CÓCTELES DE AUTOR****PASSIFLORA**

Whisky, gulupa y arroz tostado  
46.000

**SAUCO**

Aguardiente, licor de flor de sauco y  
limón mandarino  
40.000

**GALERA**

Ginebra local, viche y piña  
40.000

**FEIJOA**

Aguardiente, limonaria, azahar  
38.000

**JÍCARA**

Mezcal, asawa y curuba  
44.000

**CABUYA**

Tequila, copoazú y vainilla  
46.000

**VALLE**

Ron, arazá y palo santo  
46.000

**BURBUJAS SIN ALCOHOL**

Curuba, gulupa y maracuyá  
16.000

Rooibos, limón mandarino y naranja  
16.000

Piña, limonaria y flor de Jamaica  
16.000

**ENTRADAS****RÍO Y COSTA**

Atún y tomates silvestres  
46.000

Langostinos, arroz local frío y maíz  
48.000

**CAMPO**

Mollejas de ternera, tamarindo y cebollas  
46.000

Cerdo crocante, frijoles de Montes de María  
y piña asada  
48.000

Tabla de quesos  
48.000 (90 gr)

**VEGETAL**

Frijoles de Montes de María, aguacate  
y cebolla roja.  
42.000

Aligot, papa nativa y poleo.  
42.000

**FUERTES****RÍO Y COSTA**

Arroz negro, calamares y emulsión de ajos  
66.000

Trucha, cereales y hierbas andinas  
68.000

**CAMPO**

Gallina, frijol Guandú y leche de coco  
66.000

Lengua estofada, aligot y tomates al carbón  
68.000

Rack de ternera, arracacha y ciruelas  
88.000 (350g) / 134.000 (700gr)

Steak, envuelto de mazorca  
y ensalada de tubers  
176.000 (350gr)

**VEGETAL**

Tomates al carbón, quinuas  
y chicharrón vegetal.  
58.000

Arroz local cremoso, guascas y  
cereales andinos.  
58.000

**POSTRES**

Fresa, cabra y albahaca  
34.000

Chocolates locales y frutos secos  
34.000

Cardamomo, naranja y flor de jamaica  
34.000

**BEBIDAS CALIENTES**

Te verde local  
10.500

Rooibos Melange  
12.500

Jengibre, lulo y manzanilla  
10.500

**MÉTODOS**

V6o  
10.500

Prensa Francesa  
10.500

Sifón  
12.500