

ARACATACA

COCINA CAFÉ OCIO

ENTRADAS

CEVICHE & MAR

Cóctel de Camarón ^(P)

Camarones, salsa a base de tomate, pimentón, jengibre, ají ojo de pez*, cebolla morada, cilantro y poleo acompañado de patacones \$37.000

Ceviche de Pescado Blanco ^(P)

Pesca del día con crema de coco, zumo de gulupa, pimentón, cebolla morada, ají ojo de pez*, cilantro, poleo y coco crocante acompañado de patacones \$39.000

Ceviche Mixto ^(P)

Pescado blanco, pulpo, calamar y pescado en tempura, aguachile verde, cebolla morada, crema de aguacate y maíz crocante \$47.000

Croquetas de Pescado

Croquetas de papa rellenas de pescado y espinaca sobre suero costeño (4 Und.) \$25.000

Gratinado de Camarón y Pulpo

Camarones y pulpo en salsa encocada con queso mozzarella y queso paipa acompañado de patacones \$39.000

*El ají de los ceviches pueden varias según temporada. Si desea que su ceviche lleve menos picante favor informar al mesero.

^(P) Ligeramente picante

DE TIERRA

Chicharrón al Horno

Panceta de cerdo crocante, cebolla morada, plátano maduro y cilantro \$32.000

Plátano con Queso

Plátano maduro al horno con jalea de guayaba, queso mozzarella, queso paipa y queso costeño sobre puré de berenjena rostizada \$27.000

Empanadas

Empanadas de sobrebarriga y papa con ají criollo de uchuva (3 Und.) \$18.000

Arepa de Huevo

Arepa de huevo tradicional con suero costeño con cilantro cimarrón \$12.000

Carimañolas de Yuca

Pastel de yuca relleno de queso o carne acompañado de suero costeño con cilantro cimarrón (2 Und.)

Queso \$17.000

Carne \$19.000 (res)

Si usted tiene alguna alergia a algún alimento favor informe al mesero antes de realizar su orden.

DEL HUERTO

Zanahorias y Yogurt Casero ^(N)

Zanahorias baby cocidas con miel, crema de maní y yogurt hecho en casa \$32.000

Crema Rústica de Maíz ^(N)

Crema de maíz y mazorca rostizada y teja crocante de maíz \$25.000

Pasta y Setas

Pasta rellena de shiitakes, queso costeño y almendras tostadas \$39.000

Filete de Ahuyama ^(V)

Suprema de ahuyama parrillada, curry de cilantro cimarrón, poleo, albahaca morada, leche de coco y arroz con coco \$27.000

Crema de Vegetales

De verduras de temporada con chips de la tierra \$22.000

^(N) Puede contener nueces

^(V) Vegano

* Los platos del huerto son opciones vegetarianas para compartir o para iniciar la experiencia. Son platos pequeños.

PLATOS FUERTES

DE MAR

Pescado Caribeño

Filete de salmón en salsa de leche coco, langostinos y queso paipa acompañado de arroz con coco \$62.000

Milanesa de Pescado al Horno

Pescado blanco apanado en panko, ensalada de lechugas mizuna, semillas de calabaza tostadas, aguacate, mango biche y papaya encurtida y mayonesa de harissa verde \$56.000

Pescado con Arroz Meloso

Pesca del día sobre arroz de coco con setas y ensalada de lechugas mizuna \$58.000

Pescado en Hoja

Pesca del día envuelta en hoja de plátano, chimichurri del pacífico con arroz con coco y vegetales salteados \$58.000

Pescado Entero a la Parrilla

Róbalo de 500gr a 600gr a la parrilla sobre encocado criollo, acompañado de yuca frita y ensalada de la casa \$85.000

*Sujeto a disponibilidad del producto, la pesca puede variar

Cazuela del Pacífico

Cazuela con langostino, calamar, pescado blanco, camarones y pulpo acompañada de arroz con coco y patacón \$58.000

Arroz Cremoso con Langostinos

Arroz cremoso con aceite de cilantro, queso paipa, plátano maduro y langostinos con rub de coco \$42.000

Arroz del Puerto

Arroz al wok con langostino, camarón y pulpo, pimentón, arveja, chips de yuca y aceite achiotado \$49.000

Ensalada de Salmón

Cogollo de tudela parrillado, mix de lechugas, 200gr de salmón sellado en trozos, champiñones shiitake, supremas de cítricos, semillas de calabaza tostadas y aceite de cilantro. \$58.000

DE TIERRA

Arroz al Wok con Lomo

Arroz salteado al wok con julianas de lomo de res, cebolla morada, soya y pimentones, papa en cascots y salsa de ají dulce \$49.000

Lomo de Res

Con puerros asados, mantequilla, glase de res y papas en cascots 230gr \$53.000

Asado de Vacío

Corte delgado de res con glase acompañado de vegetales y papa en cascots salteados 350gr \$65.000

T Bone Steak

Corte de res con hueso, glase de res acompañado de papa en cascots y ensalada de lechuga mizuna, supremas de cítricos, semillas de calabaza tostadas, aguacate, tomate cherry y vinagreta de aceite de cilantro 500 gr \$79.000

Morrillo

Corte de res cocido al vacío 16 horas en salsa de harissa roja (estofado de tomates, pimientos rojos y mezcla de chiles) acompañado de arroz basmati aromatizado y ensaladilla de pepino en salsa tzatziki casera \$59.000

Bondiola de Cerdo ^(N)

Rellena de pesto de brócoli sobre estofado de frijol, ají limo y acompañado de arroz basmati aromatizado \$42.000

^(N) Puede contener nueces

*Todos nuestros precios incluyen el 8% del impuesto al consumo y están en pesos colombianos. El servicio del 10% sobre el total del consumo sin impuestos es voluntario



POLLO

Pollo al Horno

Pollo en salsa BBQ de coco, acompañado de papas en cascots y ensalada de lechuga mizuna, supremas de cítricos, semillas de calabaza tostadas, aguacate, tomate cherry y vinagreta de aceite de cilantro

- **Medio pollo al horno** \$49.000
- **Pollo completo** \$79.500

(N) Puede contener nueces

Suprema de Pollo (N)

Pechuga de pollo con puré de yuca y maní, salsa de cebollas rostizadas, zucchini de temporada y kale crocante \$40.000

Ensalada de Pollo

Cogollo de tudela parrillado, mix de lechugas, tajadas de suprema de pollo (200gr) champiñones shiitake, supremas de cítricos, semillas de calabaza tostadas y aceite de cilantro \$40.000.

Opción vegetariana/ vegana sin pollo \$39.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de la Casa

Lechugas mizuna, supremas de cítricos, semillas de calabaza tostadas, aguacate, tomate cherry y vinagreta de aceite de cilantro \$16.000

Ensalada Biche

Cintas de mango biche, papaya verde encurtida, cebolla morada, rábano morado, cilantro, yerbabuena, cebada crocante y chips de camote con vinagreta de miel y naranja agría \$25.000

Canasta de Chips

Papa nativa, papa sabanera, yuca, plátano con mayonesa verde \$15.000

Papa en Cascos \$8.000

Arroz Basmati Aromatizado \$8.000

Arroz con Coco \$8.000

Porción de Aguacate \$9.000

Patacones (2 und) \$9.500

POSTRES

Torta de Almojabana (N)

Torta de almojabana, jalea de guayaba y helado de queso con bocadillo \$17.000

Enyucado

Bizcocho de yuca, queso costeño, coco, chocolate al 75%, toffee de panela con limón mandarina, limonaria y helado de arequipe \$17.000

Milhoja de Arequipe

Masa filo, crema pastelera de limón mandarina, arequipe de búfala y mora \$17.000

Torta Chocolate

Torta de chocolate húmeda con ganache de café, frutas frescas y yogurt de mora \$17.000

(N) Puede contener nueces

*Pregunta por las otras tortas y productos que tenemos en vitrina para acompañar el café

BEBIDAS CALIENTES

EXPERIENCIA DE CAFÉ

- Cafés de distintas variedades, procesos y orígenes. Visita nuestra vitrina y lleva alguno de nuestros cafés

CHEMEX



2 TAZAS
\$25.000
3TAZAS
\$29.000

V60



1 TAZA
\$12.500
2 TAZAS
\$25.000

AEROPRESS



1 TAZA
\$11.000

PRENSA



1 TAZA
\$20.000
2 TAZAS
\$20.000

- Pregunta por los diferentes cafés que tenemos para tu filtrado. El café filtrado por su tipo de preparación toma de 10 a 15 minutos

BEBIDAS CALIENTES

Café Americano	\$6.500
Café Latte	\$7.900
Capuccino	\$7.900
Macchiato	\$6.500
Espresso	\$6.000
Espresso Doble	\$6.500
Cortado	\$6.500
Flat White	\$7.900
Capuccino Vainilla o Caramelo	\$13.000
Chocolate Caliente	\$9.500

Té de Coca	\$6.500
Té en Bolsa	\$6.000
Aromática de Frutas	\$6.000
Té Selvatica del Amazonas	\$8.500
Cappuccino Baileys	\$24.000
Cappuccino Amaretto	\$22.000
Café Mocca	\$11.000
Frapuccino	\$12.000
Frapuccino almendras	\$16.000

Adición leche de almendras \$6.000

BEBIDAS

Cervezas

Club Colombia	\$12.000
Corona	\$15.000
Stella	\$15.000
Cerveza BBCArtesanal	\$14.500

Gaseosas

Coca Cola	\$6.500
Coca Cola Zero	\$6.500
Soda	\$7.000
Sprite	\$6.500
Ginger	\$6.500
Tónica Nacional	\$6.500
Tónica Premium	\$13.000

Aguas

Manantial	\$6.500
Manantial gas	\$6.500
Acqua Panna 750ml	\$29.000
San Pellegrino 505ml	\$18.500
San Pellegrino 750ml	\$29.000

Bebidas naturales

Limonada de coco	\$12.500
Limonada Natural	\$8.500
Jugo de Mandarina	\$11.000
Limonada de Hierbabuena, poleo y jengibre.	\$9.000
Guandolo	\$8.500

SODAS DE FRUTA

Soda de Borojó \$15.500
con limón mandarino

Soda de corozo, anís y \$15.500
limón mandarino

Soda de frutos amarillos \$15.500
(gulupa, uchuva y limón
mandarino.)

Soda de mandarina y \$15.500
canela

COCTELERÍA CLÁSICOS Y DE AUTOR

Ron Fashion
Ron Quimbaya Gold, syrup de
cáscara de plátano ahumada
y limón mandarino \$39.000

Borojó del pacífico
Aguardiente Mil Demonios,
syrup de borojó, vinagre de
manzana casero y limón
mandarino. \$39.000

Pink Rit
Selva gin, vino rosé, jeréz, tónica
floral, limón mandarino, sirope de
ciruela y toronja. \$42.000

Espresso Martini
Licor de Café 8 , vodka, café
espresso, y panela \$39.000

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a
menores de edad"

Viche Macondo
Licor de viche, limoncello, vinagre
de manzana, sirope de piña
\$37.000

Hechizo
Ron hechicera, vermut rosso,
gotas amargas y canela \$42.000

Selva & Tonic
Ginebra Selva Gin, tónica, cáscara
de café y toronja \$37.000
*London Dry Gin producido en
Colombia

Chontaduro Sour
Aguardiente Mil Demonios,
chontaduro, syrup mandarina y
ají ojo de pez \$39.000

COCTELERÍA CLÁSICA

Aperol Spritz
Aperol, espumante, soda y
rodaja de naranja \$35.000

Dry Martini
Vermouth, ginebra y aceitunas
\$37.000

Bloody Mary
\$ 35.000

Lambrusco Spritz
Copa de lambrusco rosé, triple
sec y soda \$33.000
Jarra para 5 amigos \$140.000
Media Jarra para 3 \$90.000

Margarita clásico
Tequila, limón, triple sec
\$35.000

Mojito Clásico
Ron, hierbabuena y limón
\$31.000

Negroni
Ginebra, campari y Vermouth
\$35.000

Sangría de vino blanco
Copa de vino blanco, ciruela y
hierbabuena \$27.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS DE COLOMBIA

Ron Quimbaya Artesanal \$35.000 (trago)

Primer Ron Artesanal hecho 100% en Colombia. Elaborado en origen por manos campesinas a partir de mieles vírgenes que provienen de la caña de azúcar cultivada en diversos terruños del territorio colombiano. En nariz se insinúan notas ahumadas por la cocción artesanal de los jugos de caña, dando un aroma a miel y caramelo. En boca es untuoso y sedoso; se siente el trapiche y su esencia artesanal, con un toque seco y terroso al final. Botella para llevar. \$280.000

Viche Montemanglar \$28.000 (trago)

Bebida alcohólica artesanal derivada de la caña de azúcar originaria del pacífico colombiano. Botella para llevar \$180.000

Aguardiente Mil Demonios \$28.000 (trago)

Aguardiente producido con caña de azúcar destilado y filtrado tres veces utilizando varios tipos de hierbas o productos botánicos. Botella para llevar \$200.000

Ron Hechicera \$39.000 (trago)

Un ron purista que tiene un fuerte recuerdo a madera de roble con notas sensoriales que evocan lo mejor de Colombia; tabaco y café tostado al olfato, al gusto notas de vainilla y cáscara de naranja, y un final suave, limpio, nítido y seco. Botella para llevar \$395.000

Licor de Café 8 \$29.000 (trago)

Licor de café 8 es una bebida espirituosa, obtenida por destilación de café de la especie arábica, de tueste natural, graduación 20 % vol y de coloración ámbar - oscura con notas de sabor dulce y acidez perfecta. Botella para llevar \$195.000

Selva Gin \$ 32.000 (trago)

Primer London Gin producido en Colombia con enebro de la mejor calidad y una mezcla de frutas, hierbas y especias nativas de todo el país, desde las frías alturas de los Andes hasta los bosques tropicales. Botella para llevar \$210.000

CLÁSICOS POR TRAGO

Baileys \$22.000

Amaretto Disaronno
\$28.000

Campari \$24.000

Cointreau \$28.000

Dubonnet \$ 23.000

Grappa Cellini \$ 31.000

Limoncello \$29.000

Remmy Martin \$45.000

Sambuca \$28.000

Jeréz \$28.000

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a
menores de edad"

VINOS TINTOS

Portillo Malbec

\$143.000 Botella 750ml
Copa \$29.000
Argentina

Volcanes Merlot Varietal

\$148.0000 Botella 750ml
Copa \$29.000
Chile

Undurraga Cabernet Pinot

\$69.500 Media Botella 375ml
Chile

Faustino Tempranillo VII

\$165.000 Botella 750ml
Copa \$33.000
\$69.500 Media Botella 375ml
España

Volcanes Reserva Carmenere

\$165.000 Botella 750ml
Copa \$33.000
Chile

Undurraga Cabernet Sauvignon

\$69.500 Media botella 375ml
Chile

LAN Reserva

\$175.000 Botella 750ml / Rioja

Aliwen Reserva Cabernet Merlot

\$165.000 Botella 750ml / Copa
\$33.000 Chile

Salentein Reserva Malbec

\$185.000 750ml
\$89.500 Media botella 375ml
Argentina

Teia Malbec & Petit Verdot

\$175.000 Botella 750ml
Argentina

Volcanes Tectónica Pinot Noir

\$230.000 Botella 750ml
Chile

TH Carmenere (PEUMO)

\$285.000 Botella 750ml
Chile

VINOS BLANCOS, ROSE Y ESPUMANTE

BLANCOS

Volcanes Sauvignon Blanc Varietal

\$148.000 Botella 750ml
Copa \$29.000 Chile

Undurraga Reserva Chardonnay

\$165.000 Botella 750ml
Copa \$33.000 Chile

Aliwen Reserva Sauvignon Blanc

\$170.000 Botella 750ml
Copa \$34.000 Chile

U by Undurraga Chardonnay

\$69.500 Media Botella 375ml
Chile

Condesa Verdejo

\$148.000 750ml / Copa \$28.500
España

ROSE

Portillo Rosé

\$143.000 Botella 750ml
Copa \$29.000
Argentina

Aliwen Reserva Rosé

\$165.000 Botella 750ml
Copa \$33.000
Chile

ESPUMANTE

Undurraga Brut Royal

\$165.000 Botella 750ml / Media
Botella 375ml \$89.000
Chile

Espumante Brut Santiago 1541

\$125.000 Botella 750ml
Copa \$23.000
Chile

DESAYUNOS

Bowl de Fruta

Bowl de yogurt hecho en casa, fruta de temporada, praliné de frutos secos y miel
\$18.500

Huevos con Maíz

Huevos estrellados en cacerola con maíz, maduro, queso mozzarella gratinado y pan \$18.000

Calentado Paisa

Calentado con frijol, trozos de chicharrón, cilantro y huevo frito
\$21.000

Huevos al gusto

Huevos fritos, revueltos o cocidos en agua con tostada de pan \$12.000

Tostada Veggie

Tostada de masa madre, queso crema, aguacate y tomate parrillado. \$19.500
Adición huevo pochado \$5.500

Tostadas con mermelada

Tostadas de pan de masa madre, mermelada de fruta de temporada hecha en casa y mantequilla \$12.000

Omelette

De maíz, champiñones, queso, tomate acompañado de aguacate y tostada de pan \$17.000

Porción de pan masa madre \$7.000

Martes a sábados 9:00a.m - 11:30a.m
Domingos 10:00am -12:00 p.m

ORGANIZA TU EVENTO CON NOSOTROS - (302) 604 4367

www.restaurantearacataca.com

Conoce nuestros otros Restaurantes de Proyecto Marchante



IMPORTANTE

Si usted es alérgico a algún ingrediente por favor informe a la persona que lo atiende y sea muy explícito de su alergia o restricción antes de ordenar su plato. Su salud es muy importante para nosotros. Cuide sus objetos personales, no nos hacemos responsables por pérdida o daño de cualquier objeto personal.

Se você é alérgico a algum ingrediente, informe a pessoa que o atende e seja bem explícito sobre sua alergia ou restrição antes de pedir seu prato. Se você não fala espanhol, tente explicar ao garçom através de um tradutor. Sua saúde é muito importante para nós. Cuide de seus pertences pessoais, não nos responsabilizamos por perdas ou danos a quaisquer pertences pessoais. Obrigado

Si vous êtes allergique à un ingrédient, veuillez en informer la personne qui vous sert et être très explicite sur votre allergie ou restriction avant de commander votre plat. Si vous ne parlez pas espagnol, essayez de l'expliquer au serveur via un traducteur. Votre santé est très importante pour nous. Prenez soin de vos effets personnels, nous ne sommes pas responsables de la perte ou des dommages causés à vos effets personnels. Merci

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10 % (indicar el porcentaje que se sugiere) del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a (indicar si se reparte el 100 % entre los trabajadores del área de servicios o si algún porcentaje o la totalidad de ese dinero se destinan a otros usos diferentes, y en caso de que así sea, indicar su destino). En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165”

Si usted tiene alguna queja o reclamo sobre su experiencia el día de hoy puede comunicarse a través del correo subgerenciabellini@gmail.com o al teléfono 6013381260. ¡Gracias!