

MARCHA

CAFÉ · RESTAURANTE



Calle 11 # 4 - 93
Bogotá D.C., Colombia
Cel.: 318 690 7569
Síguenos: @marchabogota

Eventos
3026044367
eventos@proyectomarchante.com

ABRIMOS TODOS LOS DÍAS EXCEPTO LOS DÍAS MARTES

ENTRADAS

🍷 PATATAS BRAVAS \$28.500

Patatas fritas, salsa brava, alioli.
Con jamón serrano crocante \$39.500

🍷 HUEVOS CABREADOS \$29.500

Huevos fritos, patatas fritas con salsa
brava y alioli.
Con jamón serrano crocante \$39.500

BURRATA \$39.500

Rellena de queso straciatella sobre
carpaccio de pera, queso azul, duraznos
en almíbar, nueces y reducción de aceite
balsámico, rúgula y pan ciabatta.

PULPO A LA PLANCHA \$44.500

Tentáculo de pulpo, chimichurri mediterráneo,
cascos de papa amarilla, mix de lechugas.

CARPACCIO DE RES TRUFADO \$37.500

Finas tajadas de lomo de res, alcaparras
baby, alioli, rúgula, croutones,
aceite trufado y pesto.

**El pesto contiene nueces.*

HUMMUS \$29.500

Puré de garbanzos con pasta de ajonjolí
y pan pita.

**Puede contener nueces*

Bil Lahme (con trozos de lomo de res) \$37.500

TABLA DE CARNES Y QUESOS \$75.500

Prosciutto, salami, bresaola, queso
parmesano, queso azul, queso feta,
aceitunas aliñadas, mermelada
de la casa y pan ciabatta.

Acompáñalo con una copa de espumante
de la casa \$25.000

Aceitunas aliñadas \$18.500

El 10% del servicio sobre el total de la cuenta antes de impuestos
es voluntario. Todos los precios incluyen el 8% del impuesto al consumo.

{PIZZA}

Tamaño personal (6 porciones)

CARNES ITALIANAS \$42.500

Prosciutto, bresaola y salami.

3 QUESOS \$40.500

Mozzarella, azul y queso feta.

MARGARITA \$40.500

Queso mozzarella, tomate y albahaca.

BELLINI \$42.500

Prosciutto, rúgula y tomates secos.

SOPAS

MINESTRONE \$25.500

Sopa de verduras de temporada.

CREMA DEL DÍA \$24.500

CREMA DE TOMATE \$26.000

ENSALADAS Y VEGETARIANOS

🍷 CÉSAR \$30.500

Cogollos, salsa César, aceite de anchoas,
queso parmesano y panko tostado.

+ Pollo en Julianas \$17.000

+ Salmón ahumado en lonjas \$22.000

SALMÓN AHUMADO \$39.500

Lechugas mixtas, quinoa, aguacate, salmón
ahumado, pepino cohombre, huevo, cebolla,
fruta de temporada, panko y
vinagreta francesa.

+ Pollo en Julianas \$17.000

+ Salmón ahumado en lonjas \$22.000

**Puede contener nueces*

BOWL ÁRABE \$42.500

Arroz árabe con lentejas, falafel, ensalada
de pepino y tomate, hummus y pan pita.

RISOTTO SETAS \$47.500

Arroz arborio, champiñones franceses, setas
de temporada en mantequilla y parmesano.

PLATOS FUERTES

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN A LA PLANCHA \$62.500

Filete de salmón a la plancha acompañado de orzo al limón y ensalada de la casa.

PAELLA \$59.500

Langostinos, almejas, mejillón, calamares y pulpo.

RIGATONI ROSÉ SALMÓN \$46.500

Pasta rigatoni con trozos de salmón, tomate, queso bocconcini, ajo, salsa pomodoro y crema de leche.

RISOTTO MARINARA \$57.500

Risotto de mariscos, langostinos, almejas, mejillón, calamar y pulpo en salsa al pomodoro.

RISOTTO PULPO \$46.500

Risotto al parmesano con trozos de pulpo.

PASTAS

PASTA AL TOMATE ROSTIZADO Y BURRATA \$39.500

Pasta fetuccini en salsa de tomate rostizados, ajo miel picante y queso burrata cremoso.

**Puede contener nueces*

RIGATTONI PRIMAVERA \$37.500

Pasta corta rigatoni con tomates frescos, albahaca, queso bocconcini y salsa al pesto.

**Puede contener nueces*

+ Pollo en Julianas \$17.000

LASAÑA VEGETARIANA \$37.500

Hojas de pasta con ragú de coliflor, champiñones, berenjenas, zucchini y queso mozzarella.

POLLO

POLLO GRIEGO \$42.500

Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de aceitunas negras, queso feta, tomate, pimentón, pepino cohombro, cebolla roja y aceite de oliva acompañada de arroz blanco basmati.

MEDIO POLLO PROVENZAL \$55.500

Pollo al horno con reducción de mantequilla de finas hierbas sobre verduras de temporada y papa.

**Las ensaladas de la casa pueden contener nueces*

RES Y CERDO

LOMO AL VINO \$55.500

Medallón de lomo de res en salsa a base de vino tinto, mostaza antigua y tocineta, puré de papa amarilla y ensalada de la casa.

LOMO PIMIENTA \$55.500

Medallón de lomo de res en salsa de pimientas, crema de leche y brandy, acompañado de patatas fritas.

CHULETÓN DE RES \$71.500

Acompañado de papa toscana en salsa tres quesos y ensalada de la casa 500gr.

RISOTTO LOMO \$46.500

Lomo de res en julianas en reducción de vinagre balsámico y champiñones sobre risotto parmesano.

MILANESA DE TERNERA \$45.000

Ternera apanada y acompañada de ensalada de lechugas, aguacate, pepino, cebolla y tomate cherry.

MORRILLO BORGONESE \$59.000

Morrillo en cocción de 12 horas en vino tinto, champiñones y zanahoria sobre puré cremoso de papa y queso.

PORCHETTA \$47.500

Panceta de cerdo crocante acompañada de puré de papa amarilla y ensalada de la casa.

SI USTED SUFRE DE ALGUNA ALERGIA O NO TOLERA ALGÚN ALIMENTO FAVOR INFORMAR AL MESERO ANTES DE ORDENAR CUALQUIER ALIMENTO O BEBIDA.

PANADERÍA

CROISSANT DE MANTEQUILLA	\$ 9.000
CROISSANT DE CHOCOLATE	\$10.500
MUFFIN DE ARÁNDANOS	\$ 8.500
MUFFIN DE CHOCOLATE	\$ 8.500
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 9.500
TORTA DE BANANO, ALMENDRAS Y CHIPS DE CHOCOLATE	\$ 9.500
TORTA DE ZANAHORIA	\$ 9.500
TORTA DE NARANJA	\$ 9.500
ALFAJOR	\$ 7.000
BISCOTTI CANTUCCI	\$ 6.500

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA <i>(12 a 15 min.)</i>	\$21.000
FRESAS A LA PIMIENTA Salteadas con vino tinto y pimienta con helado de vainilla. <i>(12 a 15 min.)</i>	\$21.000
TIRAMISÚ	\$19.500
PROFICHURROS 3 profiteroles de churro rellenos de helado de vainilla y salsa de chocolate especiado y licor de café.	\$21.000
AFFOGATO Café espresso, helado de vainilla y trozos de biscotti.	\$17.500
COPA DE HELADO DE VAINILLA Y TROZOS DE GALLETA	\$17.500
PANNA COTTA EN SALSA DE FRUTOS ROJOS	\$19.500

BEBIDAS & LICORES



BEBIDAS

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$12.000
CORONA	\$16.000
STELLA	\$16.000
CERVEZA BBC ARTESANAL	\$16.000
IRISH INDIAN PALE ALE - IPA	\$24.000
IRISH COFFEE MILK STOUT	\$24.000
3 CORDILLERAS (BLANCA O ROSADA)	\$16.000

AGUAS

MANANTIAL	\$ 7.000
MANANTIAL GAS	\$ 7.500
ACQUA PANNA 750 ML	\$31.000
SAN PELLEGRINO 505 ML	\$19.500
SAN PELLEGRINO 750 ML	\$31.000

COCTELERIA

DE AUTOR

VICHE BICHE	\$40.500
Licor de viche, sirope de mango biche, limón y sal de mango biche	
HECHIZO	\$49.500
Ron La Hechicera, vermut rosso, gotas amargas y canela	
TRAPICHE	\$40.500
Aguardiente Desquite artesanal, corozo, sirope de maracuyá y limón mandarina	
RON FASHION	\$39.500
Ron, sirope de cáscara de plátano ahumada y limón mandarina	

CLÁSICOS

ESPRESSO MARTINI	\$42.500
Vodka, café espresso, Licor de Café 8 y panela	
APEROL SPRITZ	\$39.000
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja deshidratada	
MARTINI CLÁSICO	\$40.500
Vermut, ginebra y aceitunas	
NEGRONI	\$41.000
Ginebra Gordons y tonica nacional	
GIN & TONIC	\$39.000
Ginebra gordons y tónica	
MARGARITA CLÁSICO	\$39.000
Tequila Jose Cuervo, limón y triple sec	
MOJITO CLÁSICO	\$39.000
Ron, hierbabuena y limón	
BRULET	\$34.500
Vino tinto caliente, brandy, clavo, canela y jugo de mandarina	
LAMBRUSCO SPRITZ	
Lambrusco rosé, triple sec y soda	
<i>Copa</i>	\$36.000
<i>½ Jarra</i>	\$98.000
<i>1 Jarra</i>	\$155.000

VINOS

TINTO

PORTILLO MALBEC

\$149.000 Botella 750ml / Copa \$29.800
Argentina

CALLIA CABERNET

\$149.000 Botella 750ml / Copa \$29.800
Argentina

SIBARIS GRAN RESERVA MERLOT

\$189.000 Botella 750ml / Copa \$37.800
Chile

LAN RESERVA

\$210.000 Botella 750ml / Copa \$42.000
España

VOLCANES RESERVA CARMENERE

\$189.000 Botella 750ml / Copa \$37.800
Chile

ALIWEN RESERVA CABERNET MERLOT

\$175.000 Botella 750ml / Copa \$35.000
Chile

TEIA MALBEC & PETIT VERDOT

\$168.000 Botella 750ml
Argentina

TH CARMENERE (PEUMO)

\$330.00 Botella 750ml
Chile

SALENTEIN RESERVA MALBEC

\$265.000 Botella 750 ml / \$92.000 Botella 375ml
Argentina

UNDURRAGA CABERNET PINOT

\$74.000 Botella 375ml
Chile

UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON

\$74.000 Botella 375ml
Chile

FAUSTINO TEMPRANILLO VII

\$74.000 Botella 375ml
España

GARZÓN MARSELAN

\$225.500 Botella 750ml
Uruguay

BLANCO

CALLIA CHARDONNAY

\$149.000 Botella 750ml / Copa \$29.800
Argentina

UNDURRAGA RESERVA CHARDONNAY

\$175.000 Botella 750ml / Copa \$35.000
Chile

ALIWEN RESERVA SAUVIGNON BLANC

\$175.000 Botella 750ml / Copa \$35.000
Chile

MAR DE ONS

\$265.000 Botella 750ml
Ribera del Duero / España

PORTIA VERDEJO

\$190.000 Botella 750ml
España

U BY UNDURRAGA CHARDONNAY

\$74.000 Botella 375ml
Chile

ROSÉ

PORTILLO ROSÉ

\$149.000 Botella 750ml / Copa \$29.800
Argentina

ALIWEN RESERVA ROSE

\$175.000 Botella 750ml / Copa \$35.000
Chile

ESPUMANTE

UNDURRAGA BRUT ROYAL

\$195.000 Botella 750ml
\$98.000 Botella 375ml
Chile

ESPUMANTE BRUT SANTIAGO 1541

\$160.000 Botella 750ml / Copa \$28.000
Chile

FREZZCANTI ROSÉ

Vino espumoso rosado
\$135.000 Botella 750ml / Copa \$25.000

SANGRÍAS

SANGRÍA DE LYCHEES

Vino blanco, lychees y granadina

Copa	\$ 36.000
½ Jarra	\$ 98.000
Jarra	\$155.000

TINTO DE VERANO

Vino tinto, sprite y limón

Copa	\$ 33.000
½ Jarra	\$ 95.000
Jarra	\$150.000

BLANCO DE VERANO

Vino blanco, sprite y limón

Copa	\$ 33.000
½ Jarra	\$ 95.000
Jarra	\$150.000

LAMBRUSCO SPRITZ

Lambrusco rosé, triple sec y soda

Copa	\$ 36.000
½ Jarra	\$ 98.000
Jarra	\$155.000

GASEOSAS / SODA

COCA COLA	\$ 7.500
COCA COLA ZERO	\$ 7.500
SODA	\$ 8.500
SPRITE	\$ 7.500
GINGER	\$ 7.500
TÓNICA NACIONAL	\$ 7.500
TÓNICA PREMIUM	\$15.000

BEBIDAS NATURALES

LIMONADA DE COCO	\$13.000
LIMONADA NATURAL	\$ 9.500
JUGO DE MANDARINA	\$13.000
JUGO DE MANGO	\$10.000

SODAS ITALIANAS

MANDARINA Y CANELA	\$16.000
LYCHEES Y HIERBABUENA	\$16.500
FRUTOS ROJOS	\$16.000

CAFÉ DE COLOMBIA

CAFÉ AMERICANO	\$ 7.500
CAFÉ LATTE	\$ 8.500
CAPPUCCINO	\$ 8.500
ESPRESSO	\$ 6.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 7.500
CORTADO	\$ 7.500
MACCHIATTO	\$ 7.500
FLAT WHITE	\$ 8.500
CAFÉ MOCCA	\$12.500
CAPPUCCINO ALMENDRAS	\$13.500
CAPPUCCINO VAINILLA O CARAMELO	\$13.000
CAPPUCCINO BAILEYS	\$24.000
CAPPUCCINO AMARETTO	\$22.000
FRAPPUCCINO	\$14.000
FRAPPUCCINO ALMENDRAS	\$17.000

PREGUNTA POR NUESTROS PRODUCTOS
DE PANADERÍA PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

BOLSAS DE CAFÉ

PARA LLEVAR

CAFÉ 18 ESPECIAL 250gr (Geisha - Bourbon)	\$62.500
CAFÉ 18 CAUCA ORIGEN 500gr	\$48.500
CAFÉ PALOMA RON 250gr	\$62.500
CAFÉ PALOMA WHISKEY 250gr	\$62.500

CAFÉS FILTRADOS

AEROPRESS

1 TAZA
\$12.000



CHEMEX

2 TAZA
\$24.000
3 TAZA
\$30.000



PRENSA FRANCESA

1 TAZA
\$12.000
2 TAZA
\$24.000



V60

1 TAZA
\$12.000
2 TAZA
\$24.000



LOS CAFÉS FILTRADOS PUEDEN
TARDAR EN SU PREPARACIÓN
DE 12 A 15 MINUTOS.

BEBIDAS CALIENTES

AROMÁTICA DE JENGIBRE	\$ 6.500
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$ 6.500
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 9.500
MILO FRÍO	\$ 9.500
TÉ MATCHA	\$10.000
MATCHA LATTE	\$14.000
MATCHA VAINILLA	\$16.000
MATCHA ALMENDRAS	\$17.500
TÉ DE COCA	\$ 7.500
TÉ CALIENTE	\$ 7.500
INFUSIÓN SELVÁTICA (ARAZÁ, COPOAZÚ O CAMU CAMU)	\$ 9.000



Advertencia de Propina | Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destina el 100% en la cadena de las diferentes áreas de servicios de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la línea gratuita 01 8000 - 910165 .

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

NACIONALES (TRAGO)

LICOR DE CAFÉ 8 \$29.000

Bebida espirituosa, obtenida por destilación de café de la especie arábica, de tueste natural

AGUARDIENTE MIL DEMONIOS \$29.000

Aguardiente producido con caña de azúcar destilado y filtrado tres veces utilizando varios tipos de hierbas o productos botánicos

SELVA GIN \$33.000

Primer London Gin producido en Colombia con enebro

AGUARDIENTE DESQUITE ARTESANAL \$26.000

Trapiche panelero, aguardiente artesanal

AGUARDIENTE DESQUITE TRADICIONAL \$29.000

Trapiche panelero, aguardiente artesanal

RON LA HECHICERA \$42.000

Un ron purista que tiene un fuerte recuerdo a madera de roble con notas sensoriales que evocan lo mejor de Colombia

RON QUIMBAYA ARTESANAL \$40.000

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

VICHE MONTEMANGLAR \$29.000

Bebida alcohólica artesanal derivada de la caña de azúcar originaria del pacífico colombiano

CLÁSICOS (TRAGO)

APERITIVOS

VERMUT ROSSO \$24.500

CAMPARI \$28.000

DUBONNET \$24.000

JERÉZ TIO PEPE \$34.000

DIGESTIVOS

BAILEYS \$24.000

AMARETTO DISARONNO \$31.000

COINTREAU \$31.000

GRAPPA CELLINI \$35.000

LIMONCELLO DI CAPRI \$34.000

SAMBUCA \$34.000

LICOR DE CAFÉ \$26.500

TEQUILA DON JULIO 70 \$71.000



PROYECTO **march̄Ante.**

Conoce nuestros restaurantes



Bellini BIENVENIDOS **ARACATACA** MUSEO DEL ORO


MARCH̄A
MEDITERRÁNEO

n T ll C n T ll C n T ll C
m. A M i m. A M i m. A M
A C e H A C e H A C e H
R R A B R R A B R R A
l C n T ll C n T ll C n
M i m. A M i m. A M i m.
n T ll C n T ll C n T ll C
m. A M i m. A M i m. A M
A C e H A C e H A C e H