



ENTRADAS FRÍAS

❖ Ensalada Caro

Mix de lechugas, higos, tomate cherry, queso *Sainte Maure de Touraine*, jamón de atún, haba tonka, aceite de ajo, polen de abejas, pistachos. **\$52.000**

❖ Rolls de Ensalada César Alma

Lechuga romana, mayo de anchoas, tocino, lascas de queso parmesano, *croutones* de pan brioche con *gravlax* de salmón, papel de arroz. **\$48.000**

❖ Ceviche de langosta

Leche de tigre de tamarindo, mojo de parmesano, sorbete de tamarindo y jengibre. **\$78.000**

❖ Ceviche Coco Woods

Pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají chivato, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de platano verde. **\$52.000**

❖ Ceviche Eljach

Con suero *Atoyabuey*, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, servido con arepa asada. **\$54.000**

❖ Tiradito de atún rojo

Goji garrapiñado, palmitos del Putumayo al carbón, *hummus* de semilla de calabaza, queso parmesano y melao de caña. **\$54.000**

❖ Tartar de res

Cebolla, jengibre, alcaparras fritas, cebollín, mayo de hongos, Dijon, chips de yuca y yema de huevo curada. **\$48.000**

ENTRADAS CALIENTES

❖ Ceviche tibio de mar

Camarón, pulpo, calamar, pescado, mejillones, pastel de choclo, caldo de crustáceos y ensaladilla de algas. **\$62.000**

❖ Fondue de puerros y vieiras al carbón

Vegetales orgánicos, papas cremosas, viruta de tocino ahumado, emulsión de maíz, tierra de hongos y cenizas. **\$58.000**

❖ Mini hamburguesas de chicharrón

Pan brioche, queso holandés, mayonesa de *teriyaki* y plátano maduro. **\$48.000**

ARROCES

❖ Arroz cremoso de mariscos

Langostinos, camarón, calamar, almejas y mejillones. **\$72.000**

❖ Arroz cubano

Gallina guisada en leche de coco, chicharrón de cerdo, frijol diablito, vegetales, gel de uvas pasas y alcaparras fritas. **\$62.000**

VEGANO

❖ Steak de berenjena y crocantes con miel trufada

Chimichurri de piña fermentada, *demi-glace* de vegetales tatemados y chocolate amargo. **\$48.000**

PESCADOS Y MARISCOS

❖ Langostinos en mantequilla agria de tomates

Hongos, tomate cherry, dátiles, *cayeye*, coral de maíz, tierra de cilantro, cebollin y Jamaica. **\$95.000**

❖ Cazuela de mariscos a la cartagenera

Langostinos, camarón, calamar, almejas, mejillones, pescado en leche de coco, crema de langosta, arroz con coco y chips de plátano. **\$85.000**

❖ Atún rojo del Pacífico

'Machucado' de yuca y ajonjolí sabanero, ají de maní, ensalada criolla, esferas cítricas, tierra de hongos *shiitake* y aceite de albahaca. **\$75.000**

❖ Filete de róbalo en caldo de crustáceos

Curry rojo artesanal, leche de coco, almejas, mejillones, *mirepoix*, ají dulce, desgranado de maíz y 'bollo limpio', aceite achiotado y tierra de cilantro. **\$78.000**



CASA PESTAGUA
HOTEL

RELAIS & CHATEAUX

@restaurantanima | @casapestagua

CARNES Y AVES

❖ Cannelloni de rabo de toro trufado

Parmesano, tomates confitados, *tapenade* de morcilla, pesto de verdolaga, *porrex* de chistorra. **\$78.000**

❖ Lomo al trapo, mi tierra

Papas rotas con 'chorrio', queso paipa, huevo frito, sal trufada. **\$98.000**

❖ New York Certified Angus Beef®

Miel mostaza Dijon y whisky, vegetales al carbón, papa rosti y hongos. **\$139.000**

❖ Pollo rostizado a la leña

Tamal de maíz con habas y hogao, suero, flores, *baba ganoush*, leche dorada, albahaca criolla, tierra de flor de Jamaica. **\$52.000**

POSTRES

❖ Cheesecake de lulo

Con gel de uva isabelita. **\$25.000**

❖ Tres leches de almojábanas

Frosting de suero, pistacho y helado de bocadillo de guayaba. **\$25.000**

❖ Volcán con chocolate de bola

Ron La Hechicera, Sal Maldon y helado de vainilla. **\$36.000**

❖ El Dorado

Flan de maíz, tierra y *ganache* de queso, gel de corozo y viche. **\$25.000**

❖ Sopa de mandarina

Sorbete de guayaba agria, frutas comprimidas, ravioli de sandía y gel de kiwi, caviar de coco y espirulina. **\$32.000**

Precios expresados en pesos colombianos (COP). El 8% de impuesto al consumo está incluido. Propina sugerida del 10%. El dinero recolectado por concepto de propina se destina en un 90% a colaboradores de la cadena de servicio y el 10% restante es destinado a un fondo de contingencia operativa en caso de reparación o reposición necesaria.

Si tiene algún comentario respecto a la propina comuníquese a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio al +57 (60) 1 5920400 eb Bogotá o a través de la línea nacional gratuita 018000910165.