

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada Caro

Mix de lechugas, higos, tomate cherry, queso de cabra con ceniza, jamón de atún, haba tonka, aceite de ajo, polen de abejas, pistachos. *\$62.000*

Rolls de Ensalada César Anima

Lechuga romana, mayo de anchoas, tocino, queso parmesano, *croutones* de pan brioche con *gravlax* de salmón, papel de arroz. *\$56.000*

Ceviche de langosta

Leche de tigre, cebolla, mojo de parmesano, sorbete de tamarindo y perlas, crocantes de remolacha. \$94.000

Ceviche Coco Woods

Pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají chivato, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de plátano verde. \$72.000

Ceviche Eljach

Con suero *Atoyabuey,* pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, servido con arepa asada. *\$79.000*

Coctel de camarón y caracol Cartagenero Con aguacate. \$79.000

Tiradito de atún rojo

Goji garrapiñado, palmitos del Putumayo al carbón, *hummus* de semilla de calabaza, queso parmesano y melao de caña. *\$69.000*

Tartar de res

Cebolla, jengibre, alcaparras fritas, cebollín, mayo de hongos, Dijon, chips de yuca y yema de huevo curada. \$56.000

ENTRADAS CALIENTES

Ceviche tibio de mar

Camarón, pulpo, calamar, pescado, mejillones, pastel de choclo, caldo de crustáceos y ensaladilla de algas. \$79.000

Maíz desgranado

Pulpo, camarones, gremolata, chicharrón de cerdo crocante, encurtido de cebolla, mayo *teriyaki* de panela, queso sietecueros . *\$79.000*

Mini hamburguesas de chicharrón

Pan brioche, queso holandés, mayonesa de *teriyaki* y plátano maduro. *\$52.000*

ARROCES

Arroz cremoso de mariscos

Langostinos, camarón, calamar, almejas y mejillones. \$105.000

Arroz cubano

Gallina guisada en leche de coco, chicharrón de cerdo, fríjol diablito, vegetales, gel de uvas pasas y alcaparras fritas. \$74.000

VEGANO

Steak de berenjena y crocantes con miel trufada

Chimichurri de piña fermentada, demi-glace de vegetales tatemados y chocolate amargo. \$62.000

 \bigcirc

PESCADOS Y MARISCOS

Langostinos en mantequilla agria de tomates

Cebolla, hongos, tomate cherry, dátiles, *cayeye*, coral de maíz, polvo de cilantro y Jamaica. *\$108.000*

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. *\$115.000*

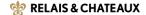
Atún rojo del Pacífico

'Machucado' de yuca y ajonjolí sabanero, ají de maní, ensalada criolla, esferas cítricas, tierra de hongos *shiitake* y aceite de albahaca. *\$97.000*

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. \$97.000





@ @restauranteanimare | @casapestagua

CARNES Y AVES

Cannelloni de rabo de toro trufado

Parmesano, tomates confitados, *tapenade* de morcilla, pesto de verdolaga, *porex* de chistorra. *\$91.000*

Lomo al trapo, mi tierra

Papas rotas con 'chorrio', queso paipa, huevo frito, sal trufada. \$145.000

New York Certified Angus Beef®

Miel mostaza Dijon y wiskhy, vegetales al carbón, papa rosti y hongos. *\$196.000*

Pollo rostizado a la leña

Tamal de maíz con habas y hogao, suero, costeño, *baba ganoush*, leche dorada, albahaca criolla, flor de Jamaica. *\$62.000*



POSTRES

El Dorado

Flan de maíz, tierra y *ganache* de queso, gel de corozo y viche. \$32.000

Tres leches de pan de bono

Frosting de suero, pistacho y helado de bocadillo de guayaba. \$32.000

♦ Volcán con chocolate de bola ○ 25 Min.

Ron La Hechicera, Sal Maldon y helado de vainilla. *\$42.000*

Merengue de Guanabana

Merengue, crema pastelera, pulpa y helado de guanábana, crumble de chepacorina. \$38.000

Sopa de mandarina

Sorbete de guayaba agria, frutas comprimidas, ravioli de sandía y gel de kiwi, caviar de coco y espirulina. \$38.000

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 repocisión necesaria.