



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 *atollabuey*, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, acompañado de casabe con aceite de ajo. **\$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, frijol 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**

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**



 **RELAIS & CHATEAUX**

 @restaurantanimare | @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 whisky, 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 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.