



COLD APPETIZERS

❖ Caro Salad

Lettuce mix, dried figs, cherry tomato, *goat* cheese with *ashy*, tuna ham, tonka bean, garlic oil, bee pollen, pistachios. *\$62.000*

❖ Anima Caesar Salad Roll

Romaine lettuce, anchovy mayo, bacon, Parmesan cheese, brioche croutons with salmon *gravlax*, and rice paper. *\$56.000*

❖ Lobster ceviche

Tiger's milk, onion, parmesan mojo sauce, tamarind sorbet and pearls, beet crisp. *\$94.000*

❖ Ceviche Coco Woods

White fish marinated in lime, avocado, onion, tomato, fresh coriander, coconut foam, served with plantain chips. *\$72.000*

❖ Ceviche Eljach

With atollabuey sour cream, fish, octopus, shrimp, onion, mixture of local chili peppers and pork grinds, accompanied by cassava with garlic oil. *\$79.000*

❖ Shrimp and snail cocktail Cartagena Style With *avocado*. *\$79.000*

❖ Red tuna *tiradito*

Candied goji, grilled hearts of palm from Putumayo, pumpkin seed hummus, Parmesan cheese and sugar cane *melao*. *\$69.000*

❖ Beef tartare

Onion, ginger, fried capers, chives, mushroom mayo, Dijon, cassava chips and cured egg yolk. *\$56.000*

HOT APPETIZERS

❖ Seafood warm ceviche

Shrimp, octopus, squid, fish, mussels, sweet corn cake, shellfish broth and seaweed salad. *\$79.000*

❖ Desgranado

Octopus, shrimp, gremolata, crispy pork, onion pickle *teriyaki* mayo, typical *siete cueros* cheese. *\$79.000*

❖ *Chicharrón* (pork belly) mini burgers

Brioche bread, gouda cheese, red onion *teriyaki* mayonnaise and sweet plantain. *\$52.000*

RICES

❖ Creamy seafood rice

Prawns, shrimp, squid, clams and mussels. *\$105.000*

❖ Cuban rice

Chicken stewed in coconut milk, pork rinds, local beans, vegetables, raisin gel and fried capers. *\$74.000*

VEGAN

❖ Grilled Cauliflower

Cauliflower *hummus*, corn *tamal* with coconut milk, tomato and onion sauce, fava beans and garlic. **\$62.000**

FISH AND SEAFOOD

❖ Prawns in sour tomato butter

Chives, mushrooms, cherry tomato, dates, *cayeye*, corn coral, coriander dust and Hibiscus. **\$108.000**

❖ Seafood casserole *a la cartagenera*

Prawns, shrimp, squid, clams, mussels, fish in coconut milk, lobster cream, coconut rice and fried plantain. **\$115.000**

❖ Pacific red tuna

Mashed *cassava* with sesame, peanut sauce, salad, pearls, ground shiitake mushrooms, basil oil. **\$97.000**

❖ Sea bass fillet in crustacean broth

Artisanal red curry, coconut milk, clams, and mussels, with sweet corn, cheese, potato paille, and "corn bollo". **\$97.000**



📱 @restaurantanimare | @casapestagua

MEAT AND POULTRY

❖ Truffled oxtail cannelloni

Parmesan, candied tomatoes, black pudding tapenade, verdolaga pesto, *chistorra porex*. **\$91.000**

❖ Tenderloin, Mi Tierra

Broken potatoes with chorrio sauce, paipa cheese, fried egg, truffled salt. **\$145.000**

❖ New York Certified Angus Beef®

Honey Dijon and whiskey mustard, charcoal vegetables, rosti potato and mushrooms. **\$196.000**

❖ Wood-roasted chicken

Corn tamale with broad beans and hogao, local sour cream, baba ganoush, golden milk. **\$62.000**

DESSERTS

❖ "Níspero" Flan

Zapote foam, "chepacorina", chocolate malt and viche liquor. **\$39.000**

❖ Three milks of *pan de bono*

Whey frosting, pistachio and guava ice cream. **\$32.000**

❖ Salty caramel, cream Anima chocolate fondant ⌚ 25 Min.

La Hechicera rum, Maldon salt and vanilla ice cream. **\$42.000**

❖ Soursop meringue

Pastry cream, soursop Pulp and ice cream, "chepacorina" cookies crumble. **\$38.000**

❖ Tangerine soup

Sour guava sorbet, compressed fruits, watermelon ravioli and kiwi gel, coconut and spirulina. **\$38.000**

Prices in Colombian pesos (COP). 8% consumption tax is included. Tip of 10% suggested. The 90% funds collected through tips is for the service chain personnel and the remaining 10% goes to a contingency fund in case of necessary repairs or replacements.

If you have any comments regarding tip deliverance, please contact the Citizen Service Line at +57 (60) 1 5920400 in Bogotá or through the national toll-free line 018000910165.



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

❖ Coliflor a la parrilla

Hummus de coliflor, tamal de maíz con hogao, habas, ajo negro y tierra de flor de Jamaica. **\$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**



📱 @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

❖ Flan de Níspero

Espuma de Zapote, tierra de galleta chepacorina, teja de milo y licor de viche. **\$39.000**

❖ 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.