

MENÚ BAR

COLD APPETIZERS

❖ 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. **\$75.000**

❖ 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 y casabe con miel. **\$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**

HOT APPETIZERS

❖ Carimañolas de Morcillas

Con ají de vinagre de piña. **\$30.000**

❖ Choripán con Longaniza Chocoana

Con pan brioche de plátano. **\$38.000**

❖ Satay de pollo y res

Con piña asada, chips de plátano, *teriyaki del chef* y suero con togarashi. **\$52.000**

❖ Mini hamburguesas de chicharrón

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

❖ Pizzeta Margarita

Salsa napolitana, queso mozzarella de búfala, chutney de tomate y salsa pesto. **\$48.000**



BAR MENÚ

ENTRADAS FRÍAS

❖ Ceviche Coco Woods

White fish marinated in lime, avocado, onion, tomato, fresh coriander, coconut foam, served with plantain chips. **\$75.000**

❖ 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 and cassava. **\$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**

ENTRADAS CALIENTES

❖ Carimañolas stuffed with blood pudding

With pineapple vinegar chili. **\$30.000**

❖ Choripan with sausage from Chocó

Brioche bread, local cheese, garlic mojo, coriander, parmesan and pickled mustard seeds. **\$38.000**

❖ Chicken and beef Satay

With grilled pineapple, plantain chips, Chef's teriyaki sauce and local sour cream with togarashi. **\$52.000**

❖ Chicharrón (pork belly) mini Burger

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

❖ Small Margarita Pizza

With Neapolitan sauce, buffalo mozzarella cheese, tomato chutney and pesto sauce. **\$48.000**



RELAIS & CHATEAUX

| @restaurantanima | @casapestagua

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.