

Nuestro menú con Pollo

Trabajamos con pollo fresco, cuidadosamente seleccionado para garantizar la mejor calidad en cada preparación. Todas nuestras recetas se elaboran con pechuga, ofreciendo platos más ligeros, saludables y llenos de sabor, manteniendo siempre la jugosidad y textura perfecta que caracteriza nuestra cocina.



POLLO MEDITERRANEO

Pechuga de pollo jugosa, marinada y bañada en pesto de tomates secos y hierbas aromáticas, acompañada con orzo de pasta rissonni y ensalada fresca.



POLLO ITALIANO

Pechuga con balsámico y una cremosa salsa de queso parmesano. Acompañada con arroz al perejil y ensalada fresca.



POLLO GRIEGO

Pechuga de pollo fresca en salsa de limón con alcaparras y finas hierbas, acompañada de puré de papa cremoso y mezclum de hojas orgánicas con tomate fresco.



POLLO MARRAKESH

Pechuga de pollo con duraznos rostizados y almendras tostadas, servido con arroz al perejil y verduras calientes de temporada.



POLLO FRANCES

Pechuga de pollo fresca en una suave salsa de queso azul, acompañada de puré de papa cremoso y vegetales calientes de temporada.



POLLO INDIO

Pechuga de pollo marinada en especias y cocida en cremosa salsa Tikka Masala, acompañada de arroz basmati aromático y espinacas salteadas.



POLLO ESTILO JAPONES

Pechuga de pollo glaseada con miso, jengibre y limón, servida con arroz al ajonjolí y vegetales salteados.



Nuestro Menú de Pescados y Mariscos

Trabajamos únicamente con pescado fresco, de pesca responsable, y mariscos cuidadosamente seleccionados, garantizando la mejor calidad en cada preparación. Nuestros menús combinan técnicas contemporáneas con sabores tradicionales del mundo, creando propuestas equilibradas que resaltan la frescura del mar en cada bocado.



PESCADO CARIBEÑO

Pescado blanco fresco, preparado en salsa criolla caribeña con leche de coco, tomates naturales y cebollita, acompañado de arroz con coco y ensalada



PESCADO ANDINO

Filete de pescado fresco cubierto con una crujiente costra de quinoa, acompañado de arroz verde aromático y vegetales calientes de temporada.



LANGOSTINOS MEDITERRANEO

Jugosos langostinos salteados con tomates rostizados, pimientos asados y un toque de queso parmesano, acompañados de arroz al perejil y ensalada fresca.



ENCOCADO DE CAMARON Y PESCADO

Camarones y pescado blanco en un encocado cremoso de leche de coco, acompañados de arroz con coco, chips de plátano verde y aguacate fresco



SALMON MEDITERRANEO

Filete de salmón fresco con macadamias caramelizadas, bañado en salsa de limón y finas hierbas, acompañado de arroz al perejil y espinacas salteadas al limón



ATUN ASIATICO

Atún Sellado con Ajonjolí y Glaseado de Soya-Miel
Lomos de atún fresco sellados en costra de ajonjolí, bañados con un glaseado ligero de soya, miel y jengibre. Servido con arroz jazmín aromático, espárragos salteados al sésamo y ensalada fresca de wakame y pepino.



PAPILLOTE DE PESCADO

Filete de pescado fresco cocinado al papillote con albahaca, tomate concassé, almendras y duraznos, sazonado con finas especias para resaltar todo su jugo y sabor. Acompañado de arroz al perejil y vegetales al horno de temporada.



MENÚ CARNES

Nuestros cortes provienen de ganado colombiano criado en pastoreo, seleccionado por su jugosidad y sabor inigualable. Cada preparación resalta la calidad de nuestras tierras y el esmero en la tradición culinaria.



LOMO A LAS FINAS HIERBAS

Jugosos medallones de lomo servido con salsa de finas hierbas, acompañados de arroz al ajonjolí y espinacas salteadas.



COSTILLAS DE CERDO BBQ

Costillas de cerdo ahumadas en su punto, bañadas en salsa BBQ, con cremoso puré de papa y ensalada fresca.



POSTA CARTAGENERA

Posta negra cartagenera de cocción lenta, servida con arroz con coco, chips crocantes de plátano verde y mezclum orgánico con vinagreta.

MEDALLONES DE LOMO A LA PIMIENTA

Delicados medallones de lomo en salsa de pimienta, acompañados de arroz a la cúrcuma y cintas de verduras asadas.

