

ME NU



ESENCIA
NATIVA

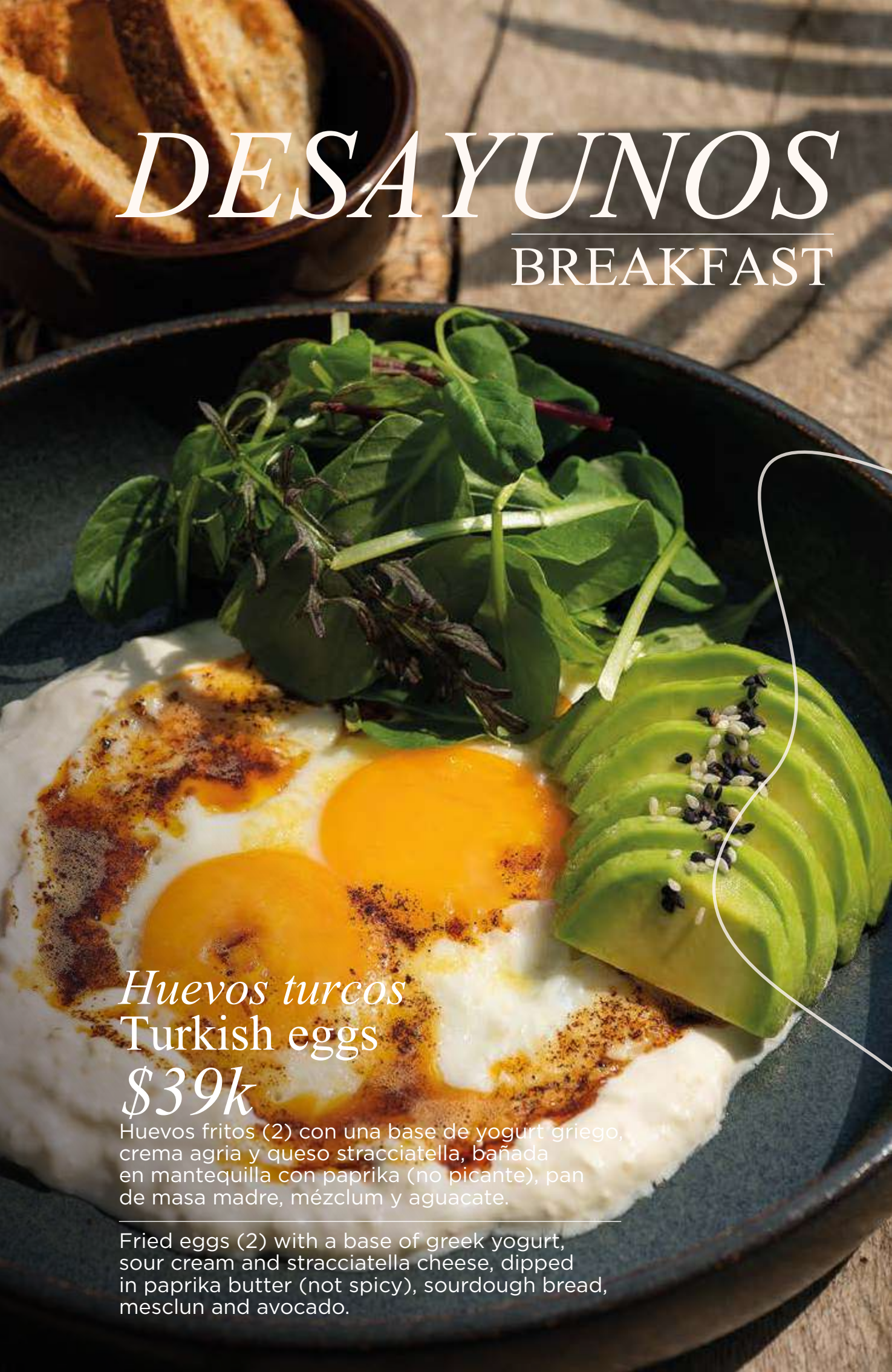


Desde tiempos pasados, la comida ha sido el resultado de la adaptación de nuestra especie en el ambiente.

Vamos por la montaña enriqueciendo nuestros platos con sabores autóctonos y combinaciones de nuestras diferentes raíces; con ingredientes orgánicos, cultivos locales y buscando la mejor calidad logramos ofrecerte una prueba de lo que es nuestra esencia Nativa.

Since ancient times, food has been the result of the adaptation of our species in the environment.

We go through the mountains enriching our dishes with autochthonous flavors and combinations of our different roots; with organic ingredients, local crops and the search for the best quality we managed to offer you a proof of what our Nativa essence is.

A close-up photograph of a dark-colored plate featuring a breakfast dish. The dish consists of two sunny-side-up eggs with bright yellow yolks, resting on a base of white yogurt and cheese. The eggs are topped with a dusting of brown spices. To the right of the eggs is a neat stack of sliced avocado, garnished with black and white sesame seeds. Above the eggs is a portion of fresh green mesclun salad. In the upper left corner, a small bowl contains slices of golden-brown sourdough bread. The background is a light-colored, textured surface, possibly a table.

DESAYUNOS

BREAKFAST

Huevos turcos
Turkish eggs
\$39k

Huevos fritos (2) con una base de yogurt griego, crema agria y queso straciatella, bañada en mantequilla con paprika (no picante), pan de masa madre, mézclum y aguacate.

Fried eggs (2) with a base of greek yogurt, sour cream and straciatella cheese, dipped in paprika butter (not spicy), sourdough bread, mesclun and avocado.



Huevos Nativa
Nativa eggs
\$39k

Huevos fritos (2) o revueltos en una salsa de chorizo, acompañados de papas criollas y aguacate.

Fried eggs (2) or scrambled in a chorizo sauce served with potatoes and avocado.



Huevos al gusto
Eggs as you like
\$37k

Huevos fritos, omelette o revueltos con 3 acompañamientos a su elección (hogao, champiñones, queso, jamón york, tocineta). Arepa y queso fresco.

Fried eggs, omelette or scrambled with 3 accompaniments of your choice (hogao, mushrooms, cheese, york ham, bacon). Arepa and cheese.

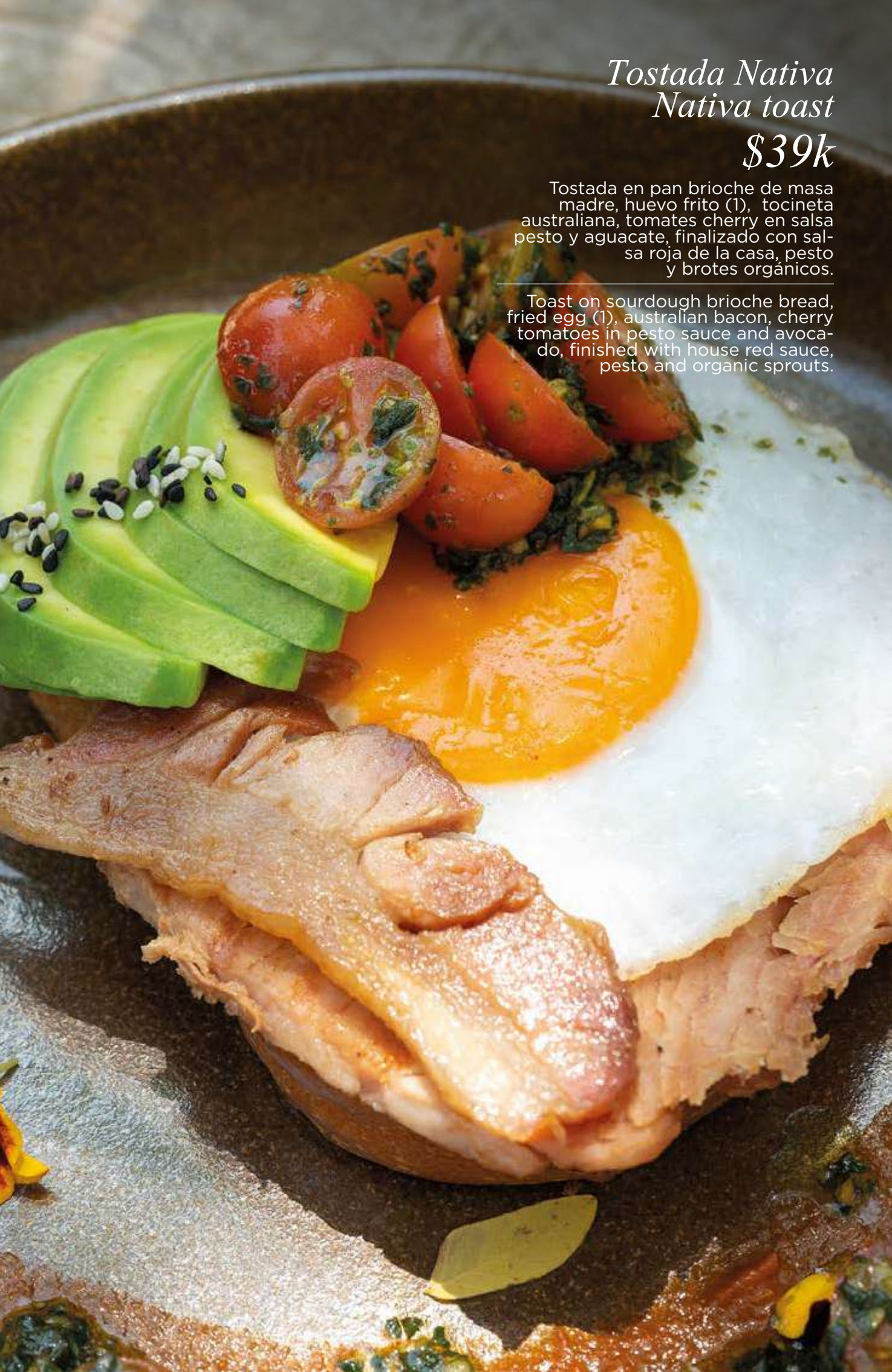
A glass of red juice with a watermelon slice on a wooden coaster next to a plate of Calentao paisa. The plate contains rice, beans, a fried egg, sausages, avocado, and cheese. A fork is also visible on the plate.

Calentao paisa

\$40k

Tradicional calentado antioqueño compuesto por frijoles, arroz salteado, mini chorizos (3), huevo frito (1), queso fresco, hogao, arepa y aguacate.

Traditional calentado antioqueño with beans, rice, mini sausages (3), fried egg (1), fresh cheese, hogao (mix of onion and tomato), arepa and avocado.



Tostada Nativa *Nativa toast*

\$39k

Tostada en pan brioche de masa madre, huevo frito (1), tocineta australiana, tomates cherry en salsa pesto y aguacate, finalizado con salsa roja de la casa, pesto y brotes orgánicos.

Toast on sourdough brioche bread, fried egg (1), Australian bacon, cherry tomatoes in pesto sauce and avocado, finished with house red sauce, pesto and organic sprouts.



Tostadas francesas
French toasts
\$40k

Pan brioche tempurizado acompañado de piña fresca, granola de la casa, crema agria, tocineta y una deliciosa salsa de caramelo chai con miel de panela y limoncillo.

Tempura brioche bread, served with fresh pineapple, granola, sour cream, bacon and a delicious chai caramel sauce with panela honey and lemongrass.



Tostada vegetariana Veggie toast

\$37k

Tostada en pan de masa madre acompañadas de pesto, queso stracciatella, champiñones, tomates cherry y aguacate. Finalizados con aceite de oliva extra virgen, brotes orgánicos y almendras.

Toast on sourdough bread served with pesto sauce, stracciatella cheese, mushrooms, cherry tomatoes and avocado. Finished with extra virgin olive oil, organic sprouts and almonds.



Bowl de frutas con granola y yogurt Fruit bowl with yogurt and granola

\$33k

Bowl de yogur griego y granola de la casa acompañado de frutas (piña, papaya, melón, fresas, banana) finalizado con miel de limoncillo.

Bowl of greek yogurt and granola accompanied with fruits (pineapple, papaya, melon, strawberries, banana) finished with lemongrass honey.

Bowl de frutas Fruit bowl

\$21k

Bowl de frutas (mango, sandía, piña, melón) con tajín y finalizado con miel de limoncillo.

Fruit bowl (mango, watermelon, pineapple, melon) with tajin and finished with lemongrass honey.

BEBIDAS

DRINKS

*Elixir de bienestar
/ Shots saludables*

(Energy, Vital, Detox, Wellness)

\$10K

Jugos

(Pregunta por disponibilidad)

\$16K

Americano

\$9K

Espresso

\$8K

Capuccino

\$10K

Latte

\$11K

Chai latte

\$12K

Chocolate suizo

\$12K

ENTRADAS

STARTERS

Tabla de quesos y madurados *Cheese and charcuterie mix*

\$53k

Jamón serrano, chorizo español, salami, queso momposino, queso bocconcini, queso gouda y queso mozzarella. Acompañados de aceitunas moradas, pan de masa madre, uvas, tomates cherry en salsa pesto, mermelada natural de uchuvas y mix de nueces.

Serrano ham, spanish chorizo, salami, momposino cheese, bocconcini cheese, gouda cheese and mozzarella cheese. Served with purple olives, sourdough bread, grapes, cherry tomatoes in pesto sauce, natural cape gooseberry jam and walnut mix.

**Pregunta por nuestra
bandeja flotante*

Fritos colombianos
Colombian mixed fries

\$39k

Mini arepas de huevo, mini empanadas de papa, mini empanadas de carne, mini papas rellenas, mini empanadas de queso. Acompañado con limón mandarina, guacamole y ají.

Mini egg arepas, mini potato empanadas, mini meat empanadas, mini stuffed potatoes, mini cheese empanadas. Served with mandarin lemon, guacamole and chili.



Ceviche de chicharrón
Pork ceviche
\$43k

Chicharrón crocante en una base de puré de aguacate con mango, aderezado con un encurtido de cebollas y yacón. Cubierto en una salsa de tamarindo cevichera. Acompañados de cubitos de arepa frita.

Crispy pork on a base of mashed avocado with mango, seasoned with an onion pickle and yacon. Covered in a ceviche tamarind sauce. Served with fried arepa cubes.

Guacamole de piscina *Pool avocado puree*

\$42k

Puré de aguacate fresco, con una mezcla de yacón y cebollas encurtidas, trocitos de mango, tomate y tocineta crocante. Acompañados de nachos y patacones de plátano verde.

Fresh avocado puree, with a mix of yacon and pickled onions, pieces of mango, tomato and crispy bacon. Served with nachos and green plantain "patacones".

Picada *\$75k*

Chicharron, morcilla, chorizos minis, patacones de plátano verde, arepa, papa criolla, hogao, limón y guacamole con trocitos mango.

Crispy pork, black pudding, mini sausages, green plantain "patacones", arepa, potatoes, hogao (mix of onion and tomato), lemon and mashed avocado with mango.



Coctel de camarón caribeño *Caribbean shrimp cocktail*

\$43k

Camarones marinados en la mezcla tradicional de salsa de tomates, cebolla y limón. Con puré de aguacate y cilantro fresco. Acompañado de galletas de soda.

Shrimp marinated in the traditional mix of tomato sauce, onion, and lemon. Served with mashed avocado, fresh cilantro and soda crackers.





Sopa de tomate *Tomato soup*

\$42k

Sopa de tomates rostizados, acompañada de un sanduche de pan de masa madre con pesto, tomate y queso straciatella.

Roasted tomato soup, served with a sourdough bread sandwich with pesto, tomatoes and straciatella cheese.



Humus de garbanzos *Chickpea humus*

\$39k

Suave humus cremoso, con bastones de zanahoria rostizados, aceitunas moradas y tomates cherry. Finalizado con garbanzos tostados, alcaparras y miel de limoncillo de la casa. Para acompañar con pan de masa madre.

Soft creamy hummus, with roasted carrot sticks, purple olives and cherry tomatoes. Finished with toasted chickpeas, capers and lemongrass honey. Served with sourdough bread.



Tacos de camarón apanado *Breaded shrimp tacos* \$45k (x3)

Tortillas de maíz, camarones apanados bañados en mayonesa de tamarindo cevichera, aguacate, tomate, cebolla y cilantro. Acompañado con limón y mayo de tamarindo.

Corn tortillas, breaded shrimps dipped in tamarind mayonnaise cevichera sauce, avocado, tomato and onion. Served with lemon and tamarind mayo sauce.



Tacos de chicharrón *Crispy pork tacos* (x3) \$45k

Tortillas de maíz, chicharrón crocante bañado en miel de limoncillo, puré de aguacate, tomates cherry, yacón y cebolla encurtida. Acompañado con limón y mayo de tamarindo. Finalizado con brotes.

Corn tortillas, crispy pork dipped in lemongrass honey, mashed avocado, cherry tomatoes, yacon and pickled onion. Served with lemon and tamarind mayo. Finished with sprouts.

Papas trufadas *Truffle Fries*

\$39k

Mix de papas criollas y francesas aderezadas con pasta de trufa, albahaca fresca y queso parmesano Acompañadas de sour cream de la casa.

A mix of yellow potatoes and french fries seasoned with truffle paste, fresh basil, and parmesan cheese. Served with house-made sour cream.



PIZZAS & PASTA

Carnes

Vegetales

Hawaiana

Jamón serrano & stracciatella

Margarita





Pizza vegetariana
Vegetarian pizza

\$46k

Base roja, queso mozzarella, tomate fresco, champiñones, zucchini, aceitunas moradas y aceite de oliva. Finalizada con cebolla caramelizada y pesto.

Tomato base, mozzarella cheese, fresh tomato, mushrooms, zucchini, purple olives, and olive oil. Finished with caramelized onion and pesto sauce.



Pizza margarita
Margarita pizza

\$44k

Base de tomate, queso mozzarella, queso bocconcini, tomate fresco, albahaca y aceite de oliva.

Tomato base, mozzarella cheese, bocconcini cheese, fresh tomato, basil and olive oil.

Pizza carnes
Meat pizza

\$49k

Base de tomate, queso mozzarella, jamón york, chorizo, tocineta, salami, aceite de oliva y toques de pesto.

Tomato base, mozzarella cheese, york ham, sausage, bacon, salami, olive oil and a little bit of pesto.

Pizza hawaiana
Hawaiian pizza

\$46k

Base de tomate, queso mozzarella, jamón york, piña asada. Finalizada con miel de panela y limoncillo.

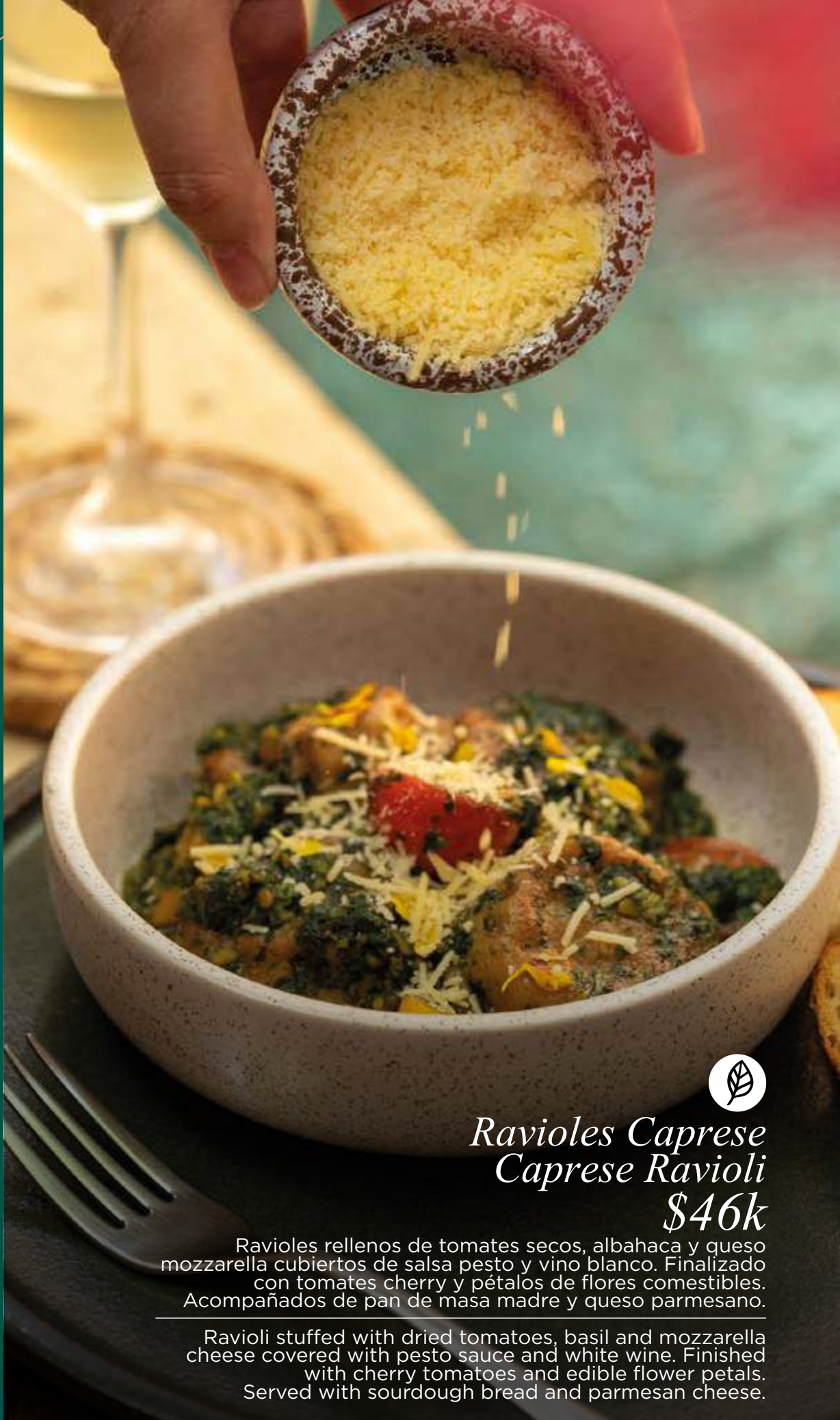
Tomato base, mozzarella cheese, york ham, roasted pineapple. Finished with panela and lemongrass honey.

*Pizza jamón serrano
& stracciatella*
Serrano ham
& stracciatella pizza

\$49k

Base de tomate, queso mozzarella, queso stracciatella, jamón serrano y aceite de oliva.

Tomato base, mozzarella cheese, stracciatella cheese, serrano ham and olive oil.



Ravioles Caprese
Caprese Ravioli
\$46k

Ravioles rellenos de tomates secos, albahaca y queso mozzarella cubiertos de salsa pesto y vino blanco. Finalizado con tomates cherry y pétalos de flores comestibles. Acompañados de pan de masa madre y queso parmesano.

Ravioli stuffed with dried tomatoes, basil and mozzarella cheese covered with pesto sauce and white wine. Finished with cherry tomatoes and edible flower petals. Served with sourdough bread and parmesan cheese.

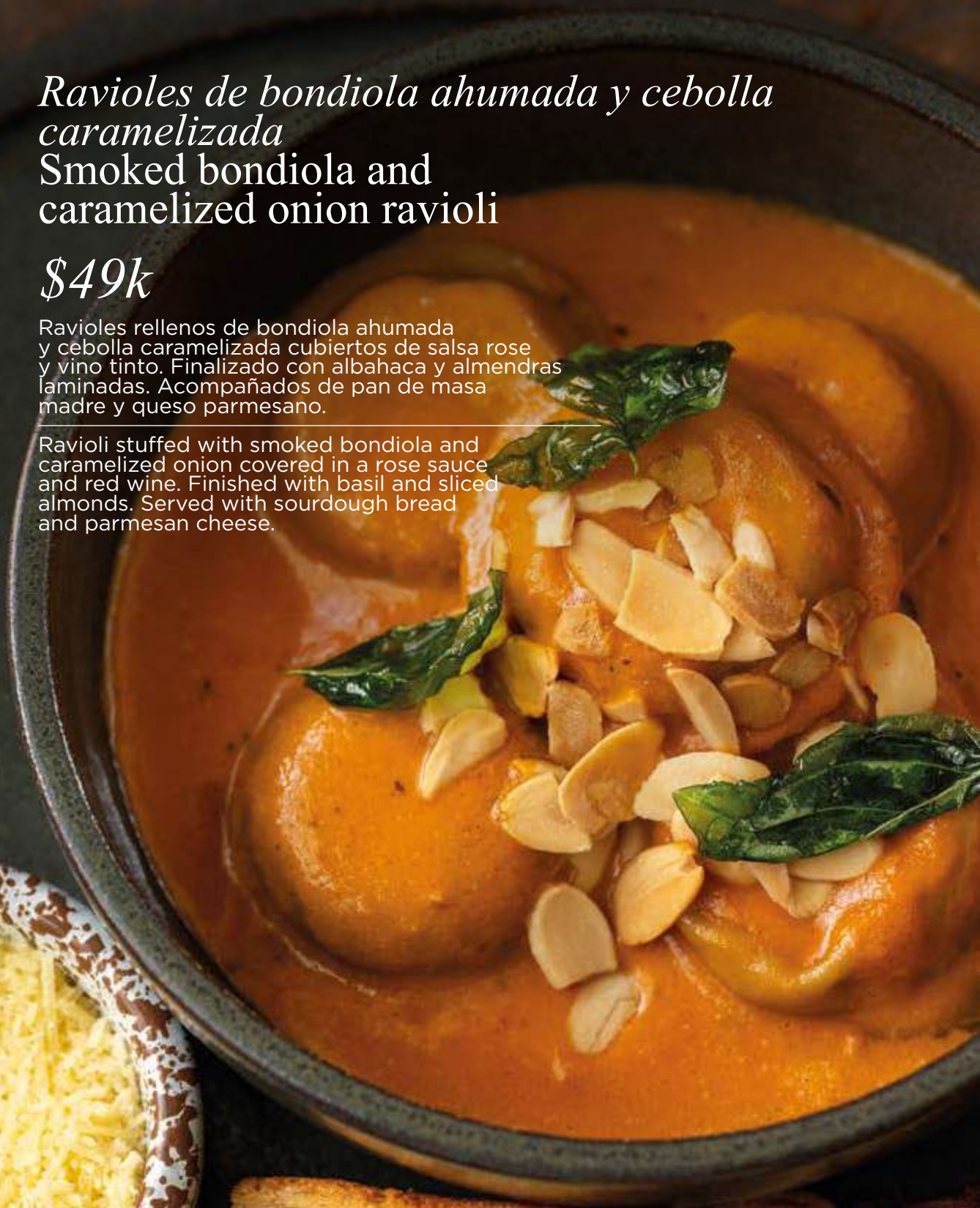
Ravioles de bondiola ahumada y cebolla caramelizada

Smoked bondiola and caramelized onion ravioli

\$49k

Ravioles rellenos de bondiola ahumada y cebolla caramelizada cubiertos de salsa rose y vino tinto. Finalizado con albahaca y almendras laminadas. Acompañados de pan de masa madre y queso parmesano.

Ravioli stuffed with smoked bondiola and caramelized onion covered in a rose sauce and red wine. Finished with basil and sliced almonds. Served with sourdough bread and parmesan cheese.



*Pasta napolitana cremosa con tomates,
hongos y stracciatella*

Creamy neapolitan pasta with tomatoes,
mushrooms, and stracciatella

\$49k

Salsa napolitana cremosa hecha con tomates san marzano. Cocida durante tres horas y finalizada con hierbas frescas y vino tinto. Tomates cherry, hongos y stracciatella. Acompañado de tostones con pesto y queso parmesano.

Creamy neapolitan sauce made with san marzano tomatoes, slow-cooked for three hours and finished with fresh herbs and red wine. Cherry tomatoes, mushrooms, and stracciatella. Served with croutons with pesto and Parmesan cheese.

Pasta larga o corta a elección.
Long or short pasta of your choice.

*Pasta con pesto, pollo
y hongos*
Pasta with pesto,
chicken, and mushrooms

\$49k

Pollo rostizado y hongos salteados.
Acompañado de tostones con pesto
y queso parmesano.

Roast chicken and sautéed mushrooms.
Served with pita bread with pesto,
and parmesan cheese.

Pasta larga o corta a elección.
Long or short pasta of your choice.

Pasta con salsa boloñesa Pasta with bolognese sauce

\$49k

Salsa a base de carne y tomates san marzano. Cocida durante tres horas y finalizada con hierbas frescas y vino tinto. Acompañado de tostones con pesto y queso parmesano.

A rich sauce made with beef and san marzano tomatoes, slow-cooked for three hours and finished with fresh herbs and red wine. Served with pita bread with pesto, and parmesan cheese.

Pasta larga o corta a elección.
Long or short pasta of your choice.



ENTRE PANES

BETWEEN BREADS

Hamburguesa Nativa Nativa burger

\$48k

Pan brioche, carne de res bañada en salsa burger, tocineta crocante, queso gouda, mézclum y cebolla caramelizada en miel de panela y limoncillo. Acompañada de papas a elección (francesa o criollas) y mayo de tamarindo.

Brioche bread, beef dipped in burger sauce, crispy bacon, gouda cheese, mesclun and caramelized onion in panela honey and lemongrass. Served with potatoes or your choice (french fries or criollas) and tamarind mayo sauce.



Hamburguesa Cesar Caesar burger

\$47k

Pan brioche, pechuga de pollo gratinada con queso parmesano y mozzarella, bañado en salsa cesar, tocineta, tomates cherry, aguacate y mézclum. Acompañada de papas a elección (francesa o criollas) y salsa César.

Brioche bread, chicken breast gratin in parmesan and mozzarella cheese, dipped in caesar sauce, bacon, cherry tomatoes, avocado and mesclun. Served with potatoes or your choice (french fries or criollas) and caesar sauce.



Club sandwich **\$46k**

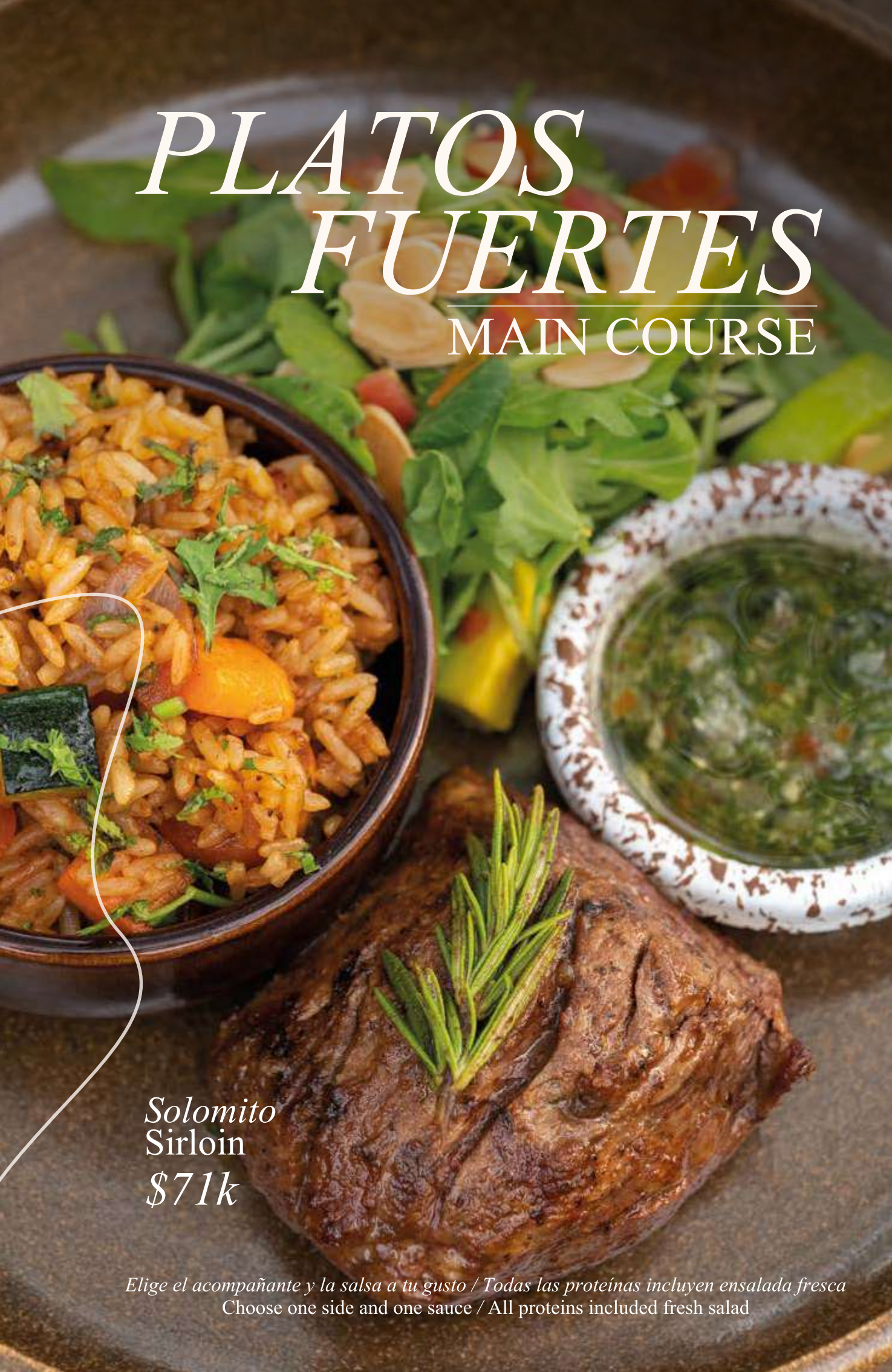
Sanduche de 3 pisos con pan brioche integrados con tocineta crocante, jamón york, queso gouda y queso mozzarella. Tomate, mix de lechugas y aguacate. Acompañado de papas a elección (francesa o criollas) y salsa burger.

Triple-decker sandwich with brioche bread, crispy bacon, york ham, gouda and mozzarella cheese. Tomato, lettuce and avocado mix. Served with potatoes of your choice (french fries or criollas) and burger sauce.



PLATOS FUERTES

MAIN COURSE



*Solomito
Sirloin
\$71k*

*Elige el acompañante y la salsa a tu gusto / Todas las proteínas incluyen ensalada fresca
Choose one side and one sauce / All proteins included fresh salad*

Elige el acompañante y la salsa a tu gusto
Choose one side and one sauce

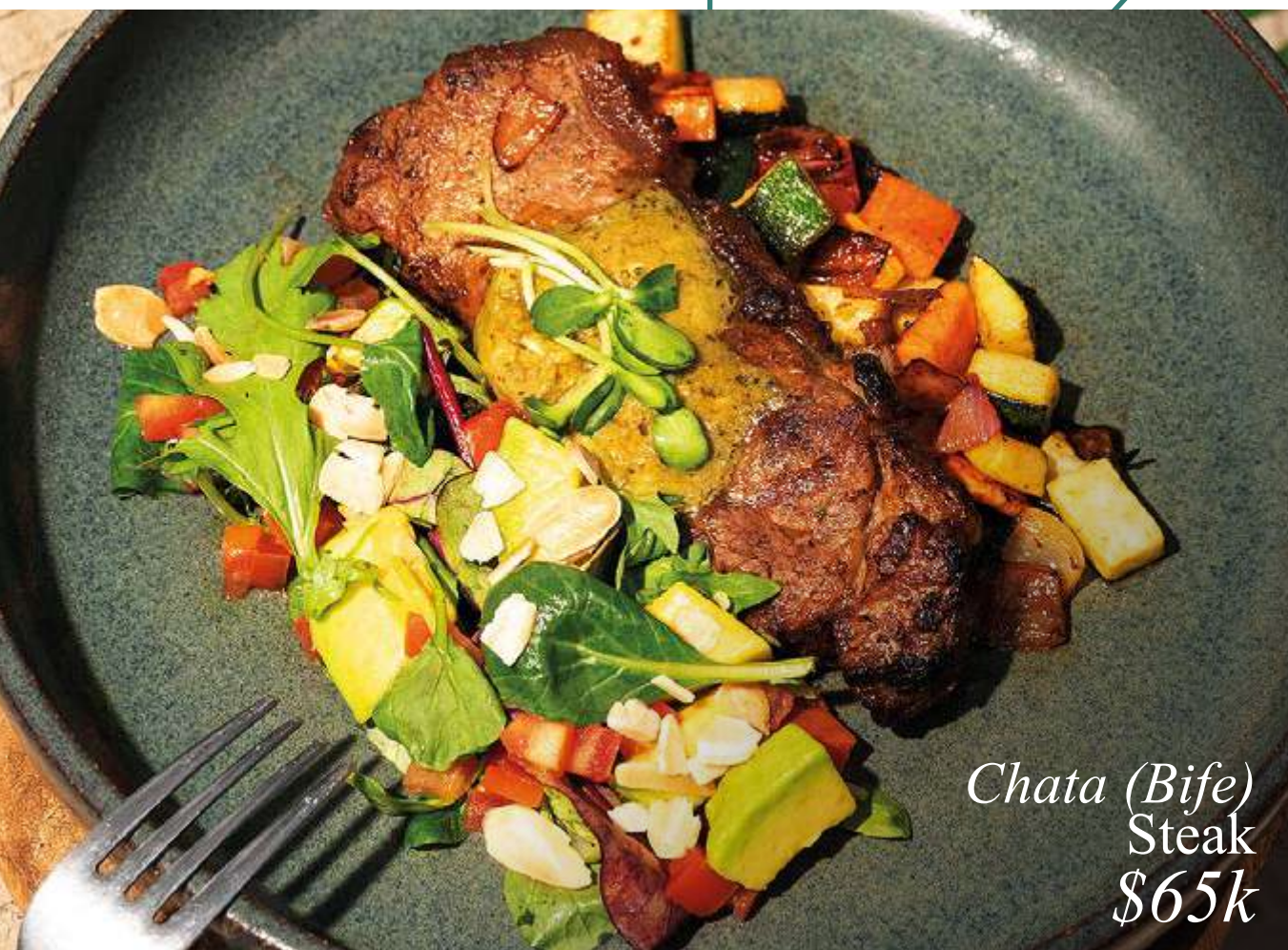
Todas las proteínas tiene incluido ensalada fresca
All proteins included fresh salad

Acompañantes (x1) Sides

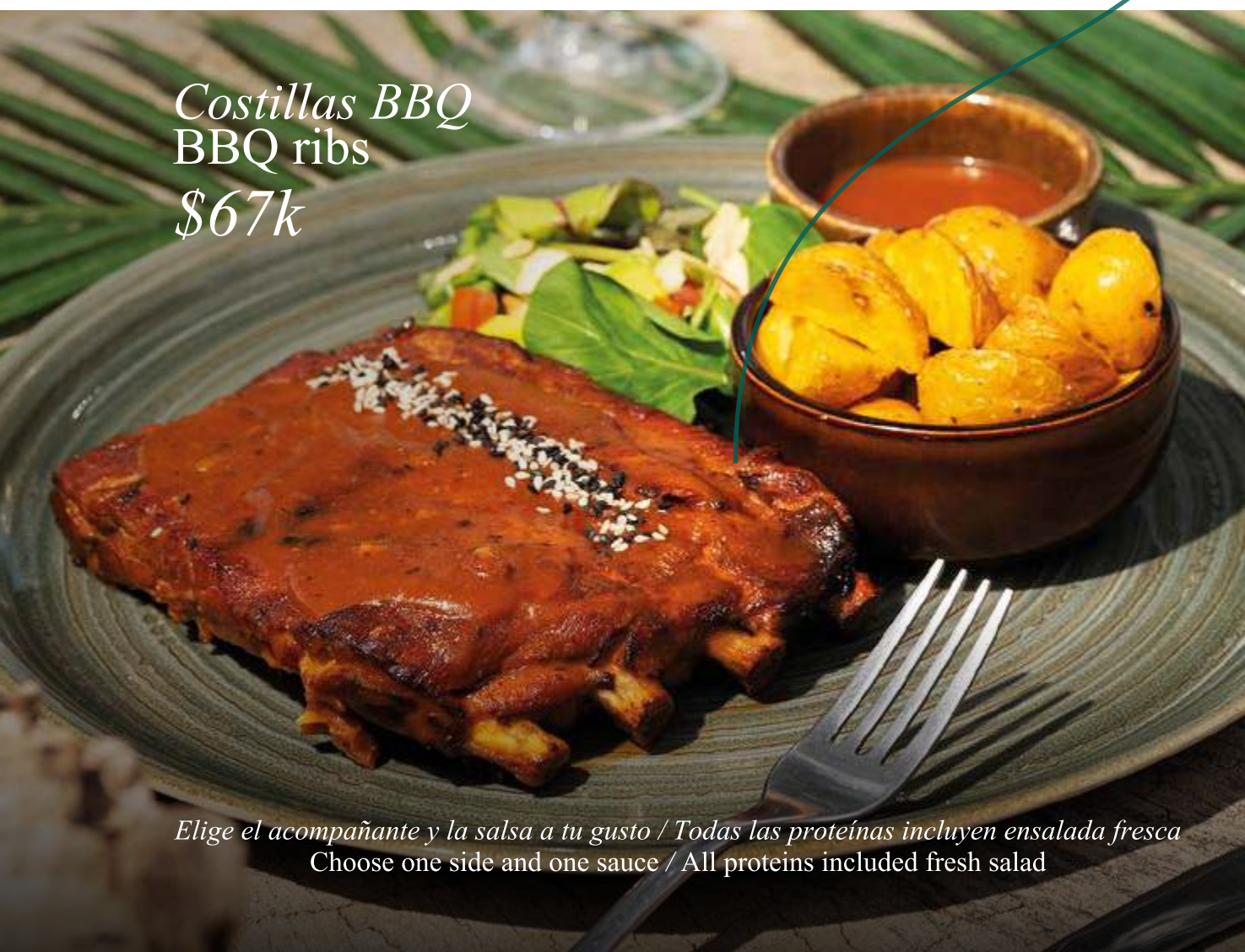
- *Papas criollas*
Yellow potatoes
- *Papas francesa*
French fries
- *Plátano maduro glaseado en salsa de yogur griego*
Banana glazed in greek yogurt sauce
- *Arroz salteado con vegetales*
Sautéed rice with vegetables
- *Vegetales salteados*
Sautéed vegetables

Salsas para proteína (x1) Protein sauces

- *BBQ de tomate de árbol*
Tomato Bbq
- *Chimichurri*
- *Mantequilla saborizada*
Flavored butter



Chata (Bife)
Steak
\$65k



Costillas BBQ
BBQ ribs
\$67k

Elige el acompañante y la salsa a tu gusto / Todas las proteínas incluyen ensalada fresca
Choose one side and one sauce / All proteins included fresh salad

Salmon
Salmon
\$69k

Elige el acompañante y la salsa a tu gusto / Todas las proteínas incluyen ensalada fresca
Choose one side and one sauce / All proteins included fresh salad

Suprema de pollo
Chicken supreme
\$47k

Elige el acompañante y la salsa a tu gusto / Todas las proteínas incluyen ensalada fresca
Choose one side and one sauce / All proteins included fresh salad

Bandeja paisa
\$50k

Frijoles, chicharrón,
mini chorizos, arroz, plátano
maduro glaseado en guayaba,
aguacate, hogao y cubitos
de arepa frita.

Beans, crispy pork, mini
sausages, rice, banana glazed
in guava, avocado, hogao
(mix of onion and tomato)
and fried arepa cubes.

Ensalada Cesar Caesar salad \$45k

Mix de lechugas, pollo asado, tocineta crocante, crotones de pan de masa madre, tomates cherry, bastones de zanahoria bañados en miel de panela y limoncillo, aguacate, queso parmesano, y salsa César de la casa.

Mix of lettuce, roast chicken, crispy bacon, sour-dough bread croutons, cherry tomatoes, carrot sticks dipped in panela honey and lemongrass, avocado, parmesan cheese and house caesar sauce.



POSTRES

DESSERTS

Volcán de arequipe
Arequipe volcano
\$25k

Volcán con relleno líquido de arequipe en una base glaseada de guayaba, helado de vainilla y almendras laminadas.

Volcano with liquid arequipe filling on a glazed base of guava, pistachio ice cream and laminated almonds.

Volcán de chocolate
Chocolate volcano
\$25k

Volcán con relleno líquido de chocolate, en una base de caramelo chai, helado de vainilla y almendras laminadas.

Volcano with liquid chocolate filling, on a chai caramel base, vanilla ice cream and laminated almonds.

Paleta
Popsicle
\$17k

Mango biche con tajín
Mango biche with tajín

Limonada de coco
Coconut lemonade



*Detrás de cada sabor excepcional,
se encuentran nuestros talentosos proveedores:*



Maestros queseros



Las mejores carnes,
del campo a la mesa



Creando alimentos especiales
porque van del campo
al corazón



ESENCIA
NATIVA