ENTRADAS

“La noche estrellada” - Vincent Van Gogh
Pulpo salteado con pesto de perejil, ensalada y elección entre puré de maduro o puré de papa.
$ 59.000

“San Cipriano” (Menú Pacífico)
Finos cortes diagonales de morcilla con cebollas caramelizadas en crema de hummus aromatizada, tomates secos y garbanzos crocantes, acompañados de pan árabe hecho en casa.
$ 32.000

“Cita en el escondite” - Maripaz Jaramillo
Burrata de búfala con tomates confitados, pesto y salsa caliente de zapallo.
$ 34.000

“Timbiquí” (Menú Pacífico)
Croquetas rellenas de jaiba en mezcla de queso crema, ají dulce, cebollín y apio, acompañados de mayonesa de hierbas de azotea, servidas en crema de salsa de plátano guayabo.
$ 28.000

“Delirio” (Menú Pacífico) NUEVO
Bruschettas pan tostado aromatizado en reduccion de vinagre balsámico, hongos sobre una base de babaganush ahumando, cebollas caramelizadas en vino tinto.
$ 19.000

“Mi lucha” - Beatriz González
Champiñones al ajillo rellenos de dip queso azul y mozzarella (4 unidades.)
$ 35.000

“Pájaro romántico” - Pedro Alcántara
Tortilla española con papas asadas, cebolla, pimiento verde y rojo.
$ 21.000

“Capurganá” (Menú Pacífico)
Panceta de cerdo crocante sobre una cama de aguacate, chimichurri tropical acompañado de chips de plátano.
$ 41.000

“El día que me quieras” - Pablo Obelar
Langostinos crujientes, chutney de mango,con un toque de picante (5 unidades).
$ 44.000

“Jardines prohibidos”- Lucy Tejada
Montaditos de carpaccio, finas láminas de lomo viche sobre rúgula, pan tostado parmesano y alcaparra crujiente con un toque cítrico.
$ 49.000

“Bahía Solano” (Menú Pacífico)
Ceviche de camarón con mango viche marinado en mezcla de salsa de tomate, vino tinto, soya y cítricos, acompañado de carantanta.
$ 41.000

“Cíclope” - Rodolfo Abularach
Bruschetta de serrano, tomates frescos, ciliegine de búfala, aceitunas negras, pesto de albahaca nueces, rúgula y vinagre balsámico.
$ 54.000

"El Beso" - Gustav Klimt
Calamares apanados al estilo panko acompañados de salsa de la casa y tajín.
$ 39.000

“Noche de brujas” - Daniel Zelaya
Papas rústicas servidas con yogurt griego, con garam masala y perejil crespo.
$ 13.000

“El atravesado” - Andrés Caicedo
Sopa de tomate con un toque de pesto de albahaca, crotones y tomates cherry confitados.
$ 27.000

PLATOS FUERTES

"Ventana Indiscreta"- Karen Lamassonne
Salmón fresco al horno bañado en salsa de maracuyá acompañado de ensalada del cheff.
$ 68.000

"Aquí me quedo" - Dicken Castro
Tartar de atún rojo marinado en mostaza antigua, miel de abejas, limón y cebollín, sobre una cama de aguacate fresco, coronado con crujientes de cebolla y salsa teriyaky.
$ 45.000

"Cali Calabozo" - Andrés Caicedo
Lomo de res (200gr) en reducción de melao de panela y tocineta, acompañado de risotto de funghi.
$ 64.000

NUEVO

"Canción de antiguos amantes" - Paola Restrepo
Lomo de res (200gr) en reducción de salsa de arándanos y mix de hongos, acompañado de pure de papa aromatizado, tocineta y zanahorias baby al horno.
$ 55.000

NUEVO

"El olor de la guayaba" - García Márquez
Suprema de pollo rellena de veleño en salsa de quesos y vino blanco, ensalada kale mango y fresas y chips de papa rústica.
$ 45.000

NUEVO

"En agosto nos vemos" - García Márquez
Fetuccini en salsa Alfredo con vino blanco y ralladura de limón, con camarones salteados en mantequilla de ajo, vino blanco y tomates cherry.
$ 47.000

"Angelitos empantanados" - Andrés Caicedo
Fettuccini con champiñones, queso parmesano, nuez moscada y limón.
$ 37.000

"Presagios" - Luis Fernando Roldán
Berenjenas a la parmesana con salsa napolitana y rúgula inglesa fresca.
$ 31.000

"Mujer con sombrilla" - Claude Monet
Tartar de salmón marinado en mostaza dijon, miel de abejas, limón y alcaparras, sobre una cama de aguacate fresco.
$ 47.000

''Uramba" (Menú Pacífico)
Risotto encocado en sofrito típico del Pacífico colombiano con mariscos, crema de coco, vino blanco y chips de plátano.
$ 63.000

"Que viva la música" - Andrés Caicedo
Lomo de res (200gr) en reducción de vino tinto y romero, acompañado de risotto funghi.
$ 64.000

"Asalhí" - Juan Zuluaga
NUEVO

Lomo de res (200gr) salteado en mantequilla de ajo y romero, acompañado de pasta Alfredo, tomate cherry y ensalada de la casa.
$ 60.000

"Horizontes transparentes" - Carlos Rojas
Suprema de pollo bañada en salsa blanca con champiñones y vino blanco acompañada de ensalada de la casa y papas rústicas.
$ 44.000

"Teresa la mujer mesa" - Hernando Tejada
Spaghetti con bolognesa artesanal al vino tinto.
$ 31.000

"Solo me quedas tú" - David Manzur
Penne rigate con tomates confitados, aceitunas verdes, ciliegine de búfala, pesto de albahaca, almendras, queso parmesano y crocante de serrano.
$ 47.000

"La alegría"- Frédéric Lenoir
Berenjenas parmesanas con pasta corta bañadas en salsa napolitana acompañadas con ensalada de la casa.
$ 31.000

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

"Bocagrande" - Alicia Barney
Hamburguesa de carne magra de res y cerdo, con dip de queso azul y mozarella, salsa BBQ, cebollas caramelizadas al vino tinto, tocineta, lechugas y tomate fresco. Acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.
$ 36.000

"Selva Tropical" - Álvaro Barrios
Ciabatta con pollo, acompañado de aguacate, sour cream, queso mozzarella, mix de lechuga y un delicioso chutney de mango acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.
$ 28.000

"Me quiere o no me quiere" - Enrique Grau
Hamburguesa vegetariana de hongo portobello, rúgula inglesa, cebollas caramelizadas al vino tinto, salsa BBQ, dip de queso azul, queso mozarella, almendra tostada y tomate fresco.
$ 31.000

"Cada noche un amor" - Maripaz Jaramillo
Ciabatta con jamón de cerdo, aguacate y rúgula, dip de queso azul, sour cream y vinagre balsámico acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.
$ 28.000

"Uno de la luna" - Juan Antonio Roda
Ciabatta de jamón de pavo con variedad de quesos, sour cream, cebollín y miel de maple acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.
$ 31.000

ENSALADAS

"Mercado de flores" - Diego Rivera
Extravaganza de tomate en tres presentaciones: aceitunas negras, rúgula y mozzarela de búfala. Acompañada de pesto de la casa, reducción de balsámico y alcaparras crujientes.
$ 57.000

"Estado" - Ferrari León
Mix de lechugas acompañado de quinoa, calabaza, arándanos, perejil, aguacate y cebolla morada. Aromatizada con una deliciosa vinagreta cítrica.
$ 27.000

"Doña Diana y sus tres maridos" - Antonio Samudio
Tradicional ensalada César con lechuga romana, tomates cherry, queso parmesano y aderezo de anchoas. Recuerda adicionar pollo o salmón.
$ 20.000

Adición de Pollo (100gr)	**$ 9.000**
Adición de Salmón (100gr)	**$ 27.000**

MENÚ INFANTIL

"El trompo rojo" - Jaime Valencia
Trocitos de pechuga crujiente en salsa de miel mostaza, acompañados de papas a la francesa.
$ 21.000

"Luna llena" - Ana Velasco
Pasta napolitana con queso parmesano.
$ 21.000

EL PATIO
DEL MUSEO
TIENDA - LIBRERÍA - RESTAURANTE

PARA TARDEAR

De 3:00 P.M a 6:00 P.M

Canasta de pandebonos
Cinco pandebonitos caleños recién salidos del horno acompañados de miel de maple.
$ 15.000

Mini Wafles de Pandebono
Cuatro unidades de petit-waffles de pandebono acompañados de arequipe.
$ 15.000

Croissant´s NUEVO
De queso azul
(servido con mermelada de fresa).
$9.500

Chocolate
(servido con syrup de chocolate espeso).
$8.500

Integral, quinoa y chía
$7.500

Tostadas Francesas dulces
Tostadas francesas rústicas acompañadas de kiwi, fresas, banano y mango tommy, acompañadas de miel de maple.
$ 22.000

Empanadas Argentinas
Tres empanadas de pollo y champiñón o chorizo y queso acompañadas de chimichurri casero argentino.
$ 34.000

waffles con fruta
Tres waffles de pancake acompañados de kiwi, fresa y mango tommy con crema batida y miel de mapple.
$ 18.000

ADICIONES

Papas a la Francesa
$ 9.000
Ensalada de la Casa
$9.000
canasta de Pan
$ 2.000

POSTRES

Pie de Limón	**$18.000**
Cheescake de Agrás	**$18.000**
Tiramisú	**$18.000**
Torta de Chocolate	**$18.000**
Red Velvet	**$16.000**
Torta de Zanahoria	**$13.000**
Postre de la Casa	**$19.000**
Brownie con helado	**$16.000**
Cheescake de Oreo	**$18.000**
El Reburú	**$17.000**