

## Entradas

**Ensalada Senda,** Lechugas orgánicas, tomates deshidratados, tomates cherrys, dátiles, higos, frutos secos, rábanos y repollos encurtidos, perejil, de crutones de pan artesanal, reducción balsámico y vinagreta de maracuyá. ----- 47.000 cop

**Ensalada griega,** Lechugas orgánicas, aceitunas negras, pepino, cebolla roja, tomates, queso curado, orégano, vinagreta de vino tinto y salsa de yogurt (tzatziki). ----- 47.000 cop

**Ensalada de langostinos,** Lechugas orgánicas, langostinos salteados, queso de cabra, mermelada de tomate y jengibre, crutones de pan artesanal, tomates deshidratados, pimientos del poquillo, rábanos y repollos encurtidos, vinagreta de maracuyá. ----- 65.000 cop

**Ensalada de falafel,** Lechugas orgánicas, falafel de garbanzos, tomates deshidratados, higos, repollo y rábanos encurtidos, queso de cabra, cous cous, dátiles, crutones de pan artesanal, perejil, vinagreta de maracuyá y salsa de yogurt (tzatziki). ----- 53.000 cop

**Ensalada de bonito,** Pescado curado en salmuera, lechugas orgánicas, algas de wakame, alga nori, repollo y pepinos encurtidos, vinagreta de soya y jengibre. ----- 58.000 cop

**Ensalada cesar,** Lechugas orgánicas, mayonesa de anchoas, queso parmesano, crutones de pan artesanal, orégano, tomates acompañada de pollo. ----- 47.000 cop

## Entradas

**Gambas al ajillo**, (plato sujeto a temporada) ----- 42.000 cop  
Gambas pescadas artesanalmente, acompañados de una salsa de vino blanco, ajo, sal de romero, aceite y perejil.

**Filete de robalo**. Filete de pescado, sellado al humo con romero, servido en pure de papa amarillo, berenjena al horno, plátano amarillo, salsa romesco y rábanos encurtidos. ----- 30.000 cop

**Tortellini de wasabi**, Fusión de la cocina italiana y japonesa, pasta negra artesanal de tinta de calamar, rellenos de atún fresco de temporada, wasabi, salsa de ostras, ajonjolí, yuso, vinagre de arroz, servido en wakame, jengibres encurtidos y salsa soya. ----- 30.000 cop

**Langostinos tigres**, (plato sujeto a temporada) ----- 42.000 cop  
Langostinos tigres de pesca artesanal, cocido en mantequilla de hierbas con mostaza dijon, servido en cama de lechugas orgánicas, uchuvas, tomates cherrys, repollo encurtido, acompañado de vinagreta de maracuyá.


**Tartar de yacón**, yacón acompañado con pure de plátano, berenjena y tartufa, acompañado con brócoli, coliflor en escabeche, repollo y rábanos encurtidos, con pimientos del piquillos y reducción de vinagre balsámico. ----- 27.000 cop

**Carpaccio de res**, Tradicional carpaccio de lomo res, queso parmesano grana panado, aceite de oliva, acompañado de pan artesanal de la casa. ----- 30.000 cop


**Patacones senda** ----- 16.000 cop

**Chips de plátano verde** ----- 16.000 cop

## Ceviches

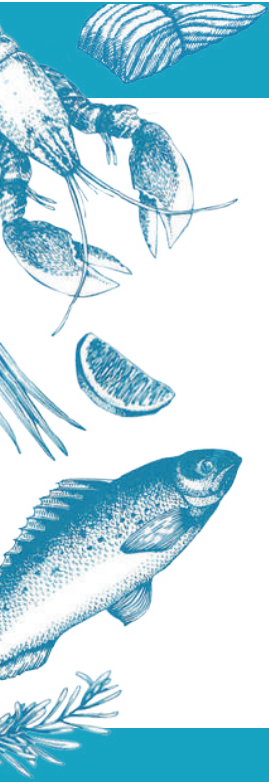
- 
- Ceviche mixto**, Pescado y camarón cocido en zumo de limón, cebollas rojas en julianas, sal y pimienta al gusto, en leche de tigre a base de leche de coco, maracuyá, cilantro y perejil.  
Acompañado de chips de plátano y aguacate ----- 50.000 cop
- Ceviche de pescado**, Pescado cocido en leche de tigre, cebollas rojas, pimientos de colores cilantro y perejil. Acompañado de chips de plátano. ----- 48.000 cop
- Tartar de pescado blanco**, Pescado blanco cocido en limón, mayonesa de hinojo, con cebolla roja, alcaparras, cebollín, pepino y rábano, acompañadas de tostadas de pan de ajo. ----- 48.000 cop

## Pescados y mariscos

- 
- Filete de pescado en pesto rojo**, Filete de pesca del día, con vegetales salteados, pure compuesto de papa amarilla, plátano, berenjenas y mostaza dijon y nuez moscada. ----- 65.000 cop
- Filete de pescado en salsa de vino blanco**, Filete de pesca del día, servido en pure de coliflor, acelgas chinas, acompañado de salsa velouté de vino blanco y lima. ----- 65.000 cop
- Filete de pescado en encostrado de frutos secos**, Filete de pesca del día, encostrado en frutos secos (almendras, avellanas, ajonjolí blanco, ajonjolí negro, semillas de girasol), servido en vegetales asados (coliflor, tomates cherrys y aceitunas, hojas de perejil, acompañado de ensalada watapuy de la casa y chips de platano verde. ----- 65.000 cop



## Pescados y mariscos



**Filete de pescado encocado**, Filete de pesca del día, sofreído en pimentones de colores, cebollas y cocido en base de bizque de langostinos y leche de coco, servido con arroz de coco y patacones.

----- 65.000 cop

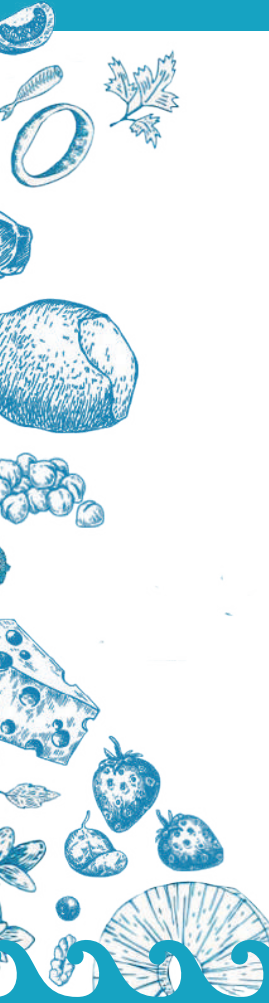
**Langostino en salsa mantequilla blanca, bierre blanc**, Langostinos cocidos en salsa clásica francesa de mantequilla blanca, servidos con pure de pure compuesto de papa amarilla, plátano, berenjenas y mostaza dijon y nuez moscada.

----- 70.000 cop

**Cazuela caribeña de mariscos**, Plato tradicional del caribe colombiano compuesto por mix de mariscos, cocidos en fumet de pescado, bisque de langostinos y leche de coco, acompañado de arroz de coco y patacones.

----- 76.000 cop

## Arroces



**Arroz meloso de mariscos (sujeto a tiempo de cocción)**, Arroz tipo meloso mediterráneo, con mix de frutos del mar (calamar, almejas, mejillones, pescado, langostinos) cocidos en fumet de pescados y mariscos.

----- 65.000 cop

**Arroz negro de langostinos**, Arroz mediterráneo cocido en tinta de calamar y fumet de pescado, con langostinos, pescado y mejillones.

----- 70.000 cop

**Arroz cremoso de vegetales**, Arroz cocido con mix de vegetales (champiñones, brócoli, coliflor, zanahoria, apio, berenjena) cocidos en fumet de vegetales, queso parmesano grana padano.

----- 53.000 cop

**Paella de mariscos**, Tradicional plato representativo de la cocina española, mix de frutos del mar (calamar, mejillones, almejas, langostinos, pescado) arroz bomba y azafrán cocido en fumet de pescado.

----- 65.000 cop




## Carnes y aves


<b>Lomo fino en salsa de pimientos y tartufa</b> , Lomo fino de res de 250 g, sellado en sal de romero, con mantequilla de pimienta, acompañado de pure de papa con mostaza de dijon, vegetales salteados y servido con salsa de pimentones y tartufa.	-----	66.000 cop
<b>Lomo fino en salsa de corozo</b> , Lomo fino de res de 250 g, servido en salsa de corozo, servida con habichuelas tomates cherrys y champiñones salteados, papas en mantequilla al romero y perejil.	-----	66.000 cop
<b>Entrecot (chata) salsa de queso azul</b> , Corte de entrecot o chata, cocido al horno, con salsa de queso azul, acompañada de papas amarillas horneadas y ensalada watapuy.	-----	66.000 cop
<b>Entrecot (chata) con chimichurri</b> , Corte de entrecot o chata, cocido al horno, servido con tradicional salsa de queso azul, acompañada de papas amarillas horneadas y ensalada watapuy.	-----	66.000 cop
<b>Punta Gorda Madurada</b> , Corte de maduración de 30 días, cocida al horno con mantequilla hierbas y romero, acompañado de chimichurri, papas amarillas horneadas y ensalada watapuy.	-----	66.000 cop
<b>Curry tailandés rojo de res</b> , Plato tradicional de la cocina tailandesa, curry rojo de res acompañado de arroz de frutos secos (almendras, avellanas, ajonjolí) opcional sin frutos secos.	-----	50.000 cop
<b>Curry tailandés amarillo de pollo</b> , Plato tradicional de la cocina tailandesa, curry amarillo de pollo acompañado de arroz de frutos secos (almendras, avellanas, ajonjolí) opcional sin frutos secos.	-----	50.000 cop
<b>Pechuga de pollo</b> , Pechuga de pollo sella en sal de romero, horneada con tocineta, acompañada con pure de mostaza de dijon con puerros, nuez moscada, vegetales salteados, servida en salsa de mostaza.	-----	53.000 cop




## Pastas




**Pasta marinera en salsa de langostinos,** Pasta negra artesanal de tinta de calamar, mix de frutos del mar y salsa de langostinos, acompañada con pan de la casa. ----- 62.000 cop




**Pasta con setas en salsa de tartufa y vino blanco,** Pasta artesanal, elaborada por nuestra fideera Marta, setas salteadas con tartufa, desglasadas con vino blanco y mantequilla, queso parmesano, acompañado con pan de la casa. ----- 47.000 cop



**Raviolis frescos,** Raviolis artesanales, rellenas de espinaca, queso azul, queso de cabra, en espejo de salsa romesco, acompañado de queso parmesano, perejil, aceite de oliva y pan de la casa. ----- 53.000 cop




**Pasta de vegetales en salsa de pesto rojo,** Pasta artesanal, vegetales salteados, cubios, chiguas, calabaza asada con leche de coco, salsa de pesto rojo con tomates deshidratados, acompañado con pan artesanal y queso parmesano grana padana. ----- 47.000 cop




**Pasta con champiñones a los cuatro quesos,** Pasta artesanal, servida en salsa de cuatro quesos (queso parmesano, queso azul, queso cheddar, queso de cabra). parmesano grana padana. ----- 47.000 cop

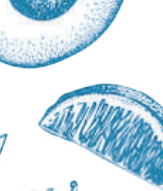
## Vegetariano



**Dados de calabaza asados,** Calabaza en dados con leche de coco y jengibre, cous cous, mix de verduras salteados con dátiles e higos en un espejo de salsa de vino blanco. ----- 58.000 cop



**Mix de verduras horneadas con salsa de pimientos,** Crema de pimientos en un mix de verduras salteadas, con tomates deshidratados pimientos asados higos y dátiles acompañada de cous cous con hierbabuena y limón. ----- 53.000 cop



**Ramen de verduras,** Pasta fresca artesanal en un fondo de verdura con salsa de soya, aceite de jengibre y sésamo, acompañado de verduras salteadas con soya huevo cocido wakame, alga nori, hojas de acelga, brotes de cilantro y ajonjolí. ----- 53.000 cop



## Tacos y hamburguesas

<b>Hamburguesa watapuy</b> , Carne angus de 200 grs, pan artesanal, aguacate, queso cheddar, cebollas caramelizadas al horno, tomates deshidratados, tomate fresco, berenjena a la plancha, mix brotes de hojas, tocineta, acompañada de papas fritas y dip de salsa brava.	-----	45.000 cop
<b>Hamburguesa crispy fish</b> , Filete de pescado apanado, pan artesanal, lechuga orgánica, pure de plátano amarillo y berenjenas, aguacate, tomates deshidratados, pimientos asados, cebolla caramelizada, acompañado de papas fritas y salsa brava.	-----	47.000 cop
<b>Hamburguesa falafel</b> , Croqueta de falafel, pan artesanal, salsa de yogurt, tzatziki, queso de cabra, mix de lechuga, cebolla caramelizada, pimientos asados, tomates deshidratados, tomate fresco, aguacate, crema de plátano maduro con tartufa, acompañado de papas fritas y salsa brava.	-----	42.000 cop
<b>Tacos vegetarianos de garbanzos</b> , Tortilla de maíz, garbanzos salteados con guiso picoso (nivel de picante a elegir), crema de plátano amarillo, berenjena y tartufa, pico de gallo, aguacate, repollo caramelizado, tomates deshidratados y perejil.	-----	35.000 cop
<b>Shawarma de res</b> , Kebab carne de res, tortilla árabe artesanal, lechuga orgánica, tomates frescos pepino, pimientos asados, hummus, tzatziki y queso de cabra, acompañados de papas fritas y salsa brava de la casa.	-----	42.000 cop
<b>Shawarma de pollo</b> , Kebab de pollo, tortilla árabe artesanal, lechuga orgánica, tomates frescos pepino, pimientos asados, hummus, tzatziki y queso de cabra, acompañados de papas fritas y salsa brava de la casa.	-----	42.000 cop
<b>Taco de pollo</b> , Tender de pollo con guacamole y pico de gallo.	-----	32.000 cop
<b>Taco de res</b> , Lomo a la parrilla con guacamole y pico de gallo.	-----	35.000 cop
<b>Taco de pescado</b> , Tender de pescado apanado sobre guacamoles y pico de gallo.	-----	39.000 cop

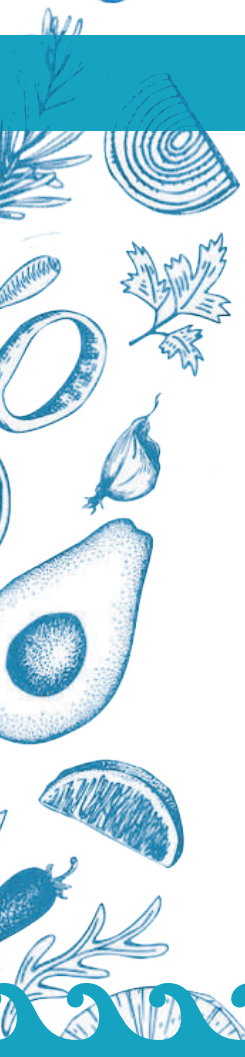


## Menú Infantil



Nugget de pollo	-----	31.000 cop
Nugget de pescado	-----	35.000 cop
Pasta al burro	-----	30.000 cop
Pasta al burro con pollo	-----	35.000 cop
Pasta al burro con camarones	-----	37.000 cop
Pasta a la bologñesa	-----	35.000 cop
Mini hamburguesa	-----	35.000 cop
Pollo al horno	-----	34.000 cop

## Pizzas



Parmigiana	-----	34.000 cop
Margarita	-----	32.000 cop
Pepperoni	-----	38.000 cop
Camarones	-----	44.000 cop
4 carnes	-----	44.000 cop
Hawaiana	-----	41.000 cop
Atún	-----	44.000 cop
Vegetariana	-----	41.000 cop
Carbonara	-----	40.000 cop