



◦ RESTAURANTE ◦

1622

BUARAMANGA

Bucaramanga, conocida como la Ciudad Bonita y la Ciudad de los parques, fue fundada el 22 de diciembre de 1622 en las estribaciones nororientales de la Cordillera de los Andes por los españoles Andrés Páez de Sotomayor y Miguel de Trujillo que repelieron con sus lanceros a los indios Guanes, primeros habitantes que adoraban al sol y cultivaban la tierra. Cinco grupos dominaban la región, los Guanes, los Yariguíes, los Chitareros, Lanceros y Saboyás. En un principio era una pequeña población formada por 7 viviendas pero gracias a la fertilidad de sus tierras y al espíritu emprendedor de sus gentes progresó día a día y fue nombrada, en 1857, capital del Departamento de Santander, por ese entonces Estado Soberano de Santander. Sólo adquirió el título de ciudad hasta 1869.

Bucaramanga, known as the Beautiful City and the City of Parks, was founded on December 22, 1622 in the northeastern foothills of the Andes Mountains by the Spaniards Andrés Páez de Sotomayor and Miguel de Trujillo who repelled with their lancers the Guanes Indians, the first inhabitants who worshipped the sun and cultivated the land. Five groups dominated the region, the Guanes, the Yariguíes, the Chitareros, Lanceros and Saboyás. At the beginning it was a small population of 7 houses but thanks to the fertility of its lands and the enterprising spirit of its people it progressed day by day and was named, in 1857, capital of the Department of Santander, at that time Sovereign State of Santander. It only acquired the title of city in 1869.

◦ RESTAURANTE ◦

1622

Le informamos que el Restaurante 1622 sugiere una propina correspondiente del 10% al valor de la cuenta, la cual podrá ser modificada dependiendo de la valoración que le dé a su experiencia en nuestro restaurante. Al momento de solicitar la cuenta, por favor, indique a la persona que le atiende si quiere que dicho valor sea, o no, incluido en la factura. En caso de algún inconveniente puede comunicarse con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja en Bogotá al 6513240 y en el resto del país 018000910165.

Please note that Restaurant 1622 suggests a gratuity corresponding to 10% of the value of the bill, which may be modified depending on the value you give to your experience in our restaurant. At the time of requesting the bill, please indicate to the person who serves you if you want this value is, or not, included in the bill. In case of any inconvenience, you can contact the Superintendence of Industry and Commerce Hotline to file a complaint in Bogota at 6513240 and in the rest of the country at 018000910165.

ENTRADAS



**Imagen de referencia*

Ceviche 1622

\$41.000



Pescado fresco, camarones y mejillones, todo marinado en leche de tigre de la casa, cebolla morada, ají dulce, maíz tostado, aguacate y ají amarillo. Acompañado de chips crujientes de yuca y plátano.

Fresh fish, shrimp, and mussels. All marinated in "tiger's milk" house-made. Red onion, paprika, toasted corn, avocado, and yellow pepper. Accompanied by thin slices of yucca and plantain.

Camarones Barú

\$29.500



Camarones cocidos en su punto, bañados en salsa aurora ligeramente picante y ron añejo, cilantro, cebolla, aguacate y limón. Acompañado con láminas finas de yuca y plátano con cajún.

Shrimps perfectly cooked, with "aurora sauce" slightly hot and with old barrels Rum, coriander, onion, avocado, and lemon. Served with thin slices of yucca and plantain seasoned with Cajún.

Tartar de Atún

\$41.000



Dados de atún rojo, marinados con pepinillos, alcaparras baby, cubos de aguacate, mostaza dijon, salsa de soya y aceite de sésamo coronado con masago, emulsión de wasabi y crujiente de maíz.

Dices of red tuna, marinated with pickles, baby cappers, avocado in cubes, Dijon mustard, soy sauce, and sesame oil, topped with Masago, Wasabi emulsion, and toasted corn.

Camarones Tropicales

\$29.500

Camarones al limón, fusionados con aguacate, mango, piña, gastric de maracuyá y hojuelas de chile, cebolla y pimentón, acompañado con chips de yuca y plátano con cajun.

Shrimps with lemon, avocado, mango, pineapple, passion fruit gastric and chili flakes, onion, and sweet pepper. Served with thin slices of yucca and plantain seasoned with Cajún.

Pulpo a la Mexicana

\$51.900



Dúo de pulpo y chorizo artesanal, grillado con limón y especias, aderezado con pico de gallo local, acompañado de arepa santandereana crocante, mayonesa casera de ajo rostizado y ensaladilla de la casa.

Both octopus and hand-made chorizo grilled with lemon and spices, garnished with local pico de gallo, accompanied by crispy Santanderean cornbread, homemade garlic mayonnaise, and house salad.

Empanadas Marineras

\$37.900



Tres empanadas de trigo rellenas de camarón, pulpo, calamar y cangrejo, servidas con ají de piña, guacamole tradicional, limón mandarino y ensaladilla de la casa.

Three wheat dough stuffed with shrimp, octopus, squid, and crab served with pineapple and chili, guacamole, marinated lemon, and house salad.

**Quiche
Vegetariano**
\$29.500

NUEVO

Masa crocante con relleno de vegetales de estación, salsa pomodoro, queso ciliegini, crema de vino blanco y pesto.
Wheat dough filled with beef, baked and with juicy filling, accompanied by homemade chili and traditional chimichurri.

**Empanadas
Argentinas**
\$36.000

NUEVO

Típicas empanadas de carne, horneadas y con relleno jugoso, acompañadas con ají casero y chimichurri tradicional.
Wheat dough filled with meat, baked and with juicy filling, accompanied by homemade chili and traditional chimichurri.

**Carpaccio
de Pulpo**
\$39.000



Láminas finas de pulpo, montadas sobre láminas de papa al alioli, con mayonesa de aguacate y suero picante, ensaladilla fresca, paprika y parmesano.
Thin slices of octopus, mounted on sliced potatoes cooked with aioli, mayonnaise of avocado, spicy buttermilk, fresh salad, paprika, and parmesan.

Ceviche Nikkei
\$42.500

NUEVO

Pesca blanca y salmón, marinados con soya, sésamo, limón, ají amarillo, cilantro y reducción de tamarindo. Acompañado de láminas finas de yuca y boniato rostizado.
White fish and salmon, marinated with soy, sesame, lemon, yellow chili, coriander, and tamarind reduction. Served with thin slices of yucca and roasted sweet potato.

**Ceviche de
la tierra**
\$32.000

NUEVO

Champiñón, tomate cherry y espárragos marinados en limón y jengibre, cebolla morada, pimentón en juliana, cilantro fresco y crujiente de berenjena acompañado con chips de la casa.
Mushrooms, cherry tomatoes, and asparagus marinated in lemon and ginger, with red onion, sweet red peppers, fresh coriander, and crispy eggplant and chips.

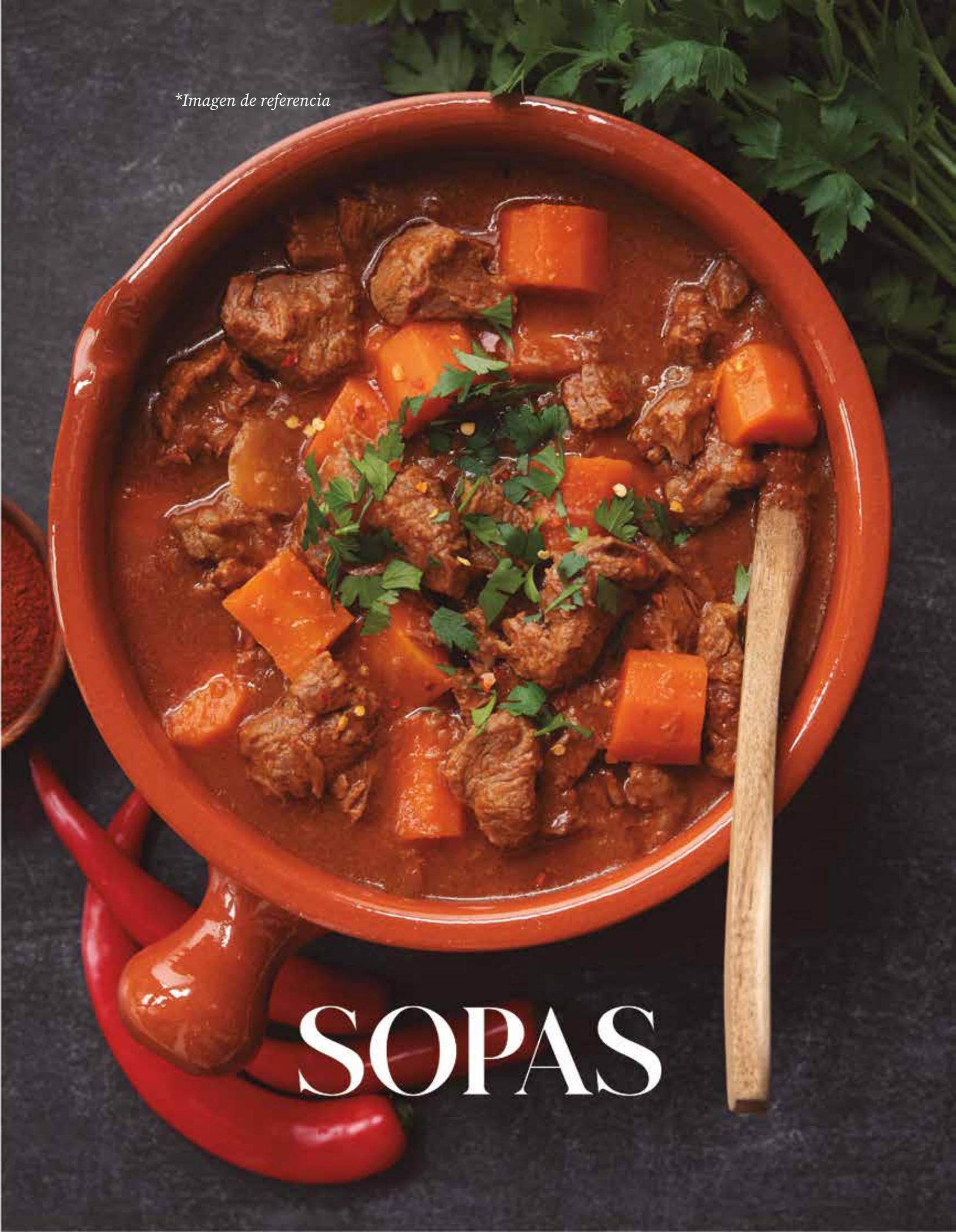
Quinoa bowl
\$25.000

NUEVO

Con vegetales asados de la temporada, rábano encurtido, aguacate, frutos secos con aderezo de limón dulce.
With seasonal roasted vegetables, curated radish, avocado, nuts and a sweet dressing of lemon.



**Imagen de referencia*



SOPAS



Crema de Tomate
\$31.000

A base de tomates asados, servido con Bruschetta de ajo, pesto y parmesano.
Made with roasted tomatoes, served with garlic bruschetta, pesto, and parmesan cheese.



Crema de Maíz
\$21.500
NUEVO

Maíz cocido a baja temperatura, aromatizada emulsión de ají dulce asado y maíz crujiente.
Slow-temperature cooked corn, with a fragrance mayonnaise of sweet roasted chili and toasted corn.

Ramen BGA
\$40.500

Consomé asiático de pescado con fideos, camarones, panceta, hongos, huevo, cebolletas y algas.
Asian fish consommé with noodles, shrimps, pancetta, mushrooms, chives, and seaweed.

Sopa mexicana con Pollo
\$39.900
NUEVO

Sopa ligeramente picante con pollo, aguacate, queso, suero costeño y tortillas de maíz crujientes.
Slightly spicy soup with breaded chicken, avocado, cheese, local buttermilk, and corn tortillas.

Sopa Campesina
\$21.500

Caldo concentrado a base de carne de res y tubérculos de la región, finalizados con aguacate y cilantro fresco.
Concentrated broth based on beef and tubers from the region, finished with avocado and fresh coriander.

Crema de Espinaca
\$25.500
NUEVO

Espinaca de la huerta, papa, crema fresca y crujiente de parmesano.
Local spinach, potato, fresh cream, and crispy parmesan cheese.

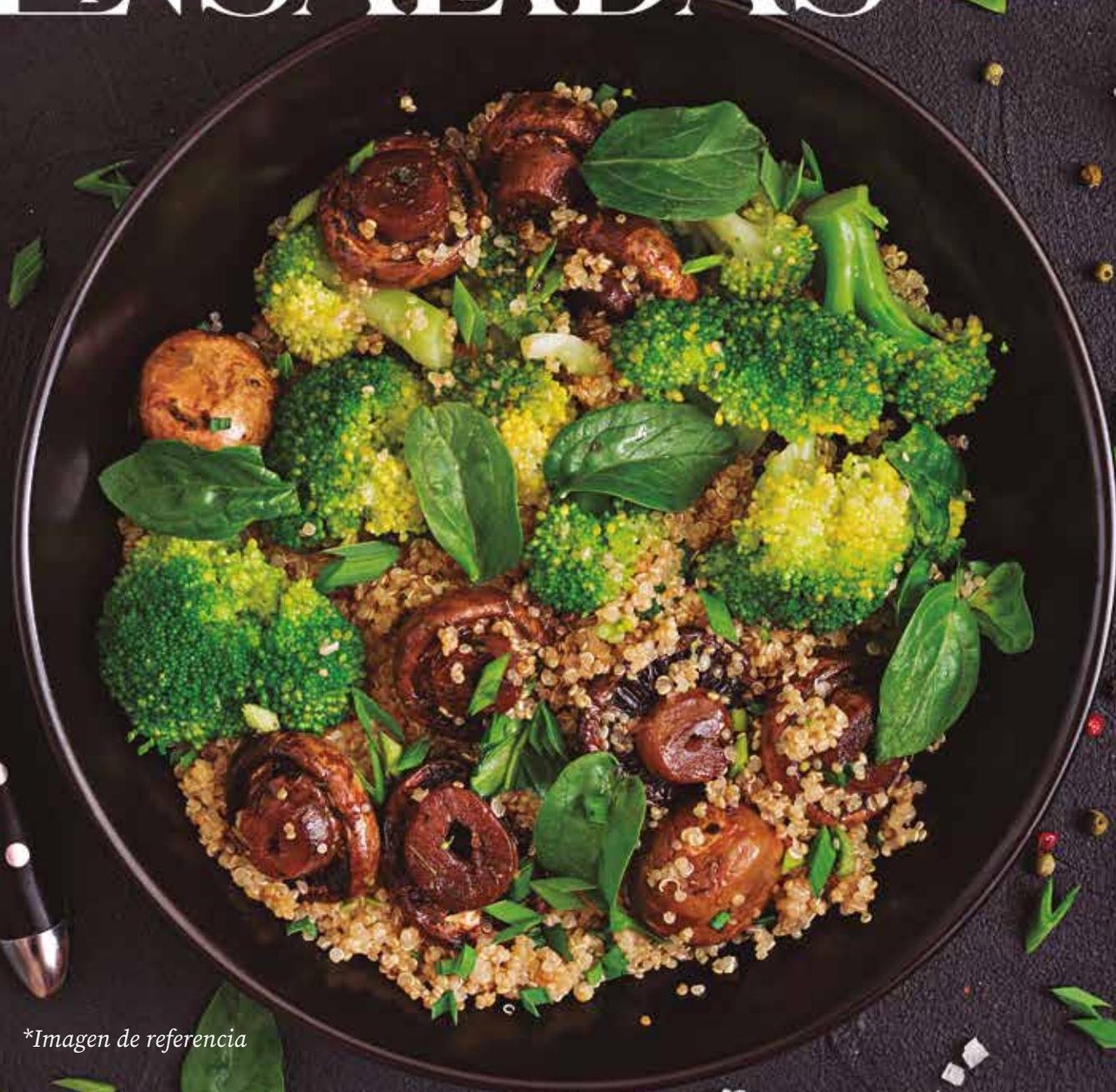


Crema de papa
\$18.300
NUEVO

Papa salteada con cebolla puerro y ajo, escalfada en consomé de vegetales y crema de leche, aromatizada con aceite verde y crujiente de parmesano.
Sauteed potatoes with leak and garlic, with vegetables consommé and cream, finished with green oil and parmesan cheese.



ENSALADAS



**Imagen de referencia*

**Ensalada
Mediterránea**
\$39.500

Mezclas de hojas verdes, jamón serrano, aceitunas, tomate cherry, champiñones, espárragos, queso ciliegini y finalizada con vinagreta de balsámico.

Mixtures of green leaves, Serrano ham, olives, cherry tomato, mushrooms, asparagus, and Chiliegini cheese, finished with balsamic vinaigrette.

**Buddha Bowl
Libanés**
\$26.500

Base de hojas verdes, tahine, aceitunas, garbanzos, palmito, tomate, frutos secos, falafel y pan pita.

Green leaves, tahini, olives, chickpeas, hearts of palm, tomato, dried fruits, falafel, and pita bread.

Ensalada Cesar
\$32.500

Tradicional ensalada con aderezo de anchoas, tejas de parmesano y crutones con hierbas provenzal.

Lettuce seasoned with traditional caesar sauce finished with cherry tomatoes, croutons, and parmesan.



Adicione la proteína de su preferencia (180 gr.)
/ *Add your preferred protein (180 gr.)*

Langostinos / *Prawns* **\$39.500**

Camarones / *Shrimps* **\$23.500**

Pollo / *Chicken* **\$12.600**

Salmón / *Salmon* **\$45.800**



Ensalada Thai
\$38.500
NUEVO

Mix de hojas verdes, juliana de pimientos, tomates cherry, encurtido de cebolla roja, hojas de cilantro y menta, finas láminas de rábano, pepino, maní salado, fajitas de res marinadas en salsa thai y aderezo de sésamo y jengibre.

A mix of green leaves, julienne of sweet peppers, cherry tomatoes, red onion pickled, coriander leaves, mint leaves, slices of radish, cucumber, salted peanut, beef marinated in Thai sauce, and sesame-ginger dressing.

**Ensalada de
Camarones**
\$46.900
NUEVO

Aguacate, camarones crujientes, mezcla de verdes, huevo cocido, cebolla roja, cilantro, toques de limón, aceite de oliva, reducción de balsámico y salsa coctel.

Avocado, crispy shrimps, a mix of greens, cooked egg, red onion, coriander, a dazzle of lemon, olive oil, a balsamic reduction, and a "pink" sauce.

Ensalada Tibia
\$31.900
NUEVO

Espinacas, alcachofas, tomates en finas hierbas, mezcla de aceitunas, aderezado con vinagreta balsámica.

Spinach, artichokes, tomatoes with herbs, a mix of olives, dressed with balsamic vinaigrette.





**Ensalada
de Salmón**

\$44.000

NUEVO

Lonjas de salmón madurado, mézclum de lechugas, cebolla roja encurtida, crujiente queso crema, alcaparras y huevo poche aderezada con vinagreta de limón dulce.

Slices of cured salmon, a mix of lettuce, red onion pickled, crispy cream cheese, cappers, and poached egg, dressed with a vinaigrette of sweet lemon.

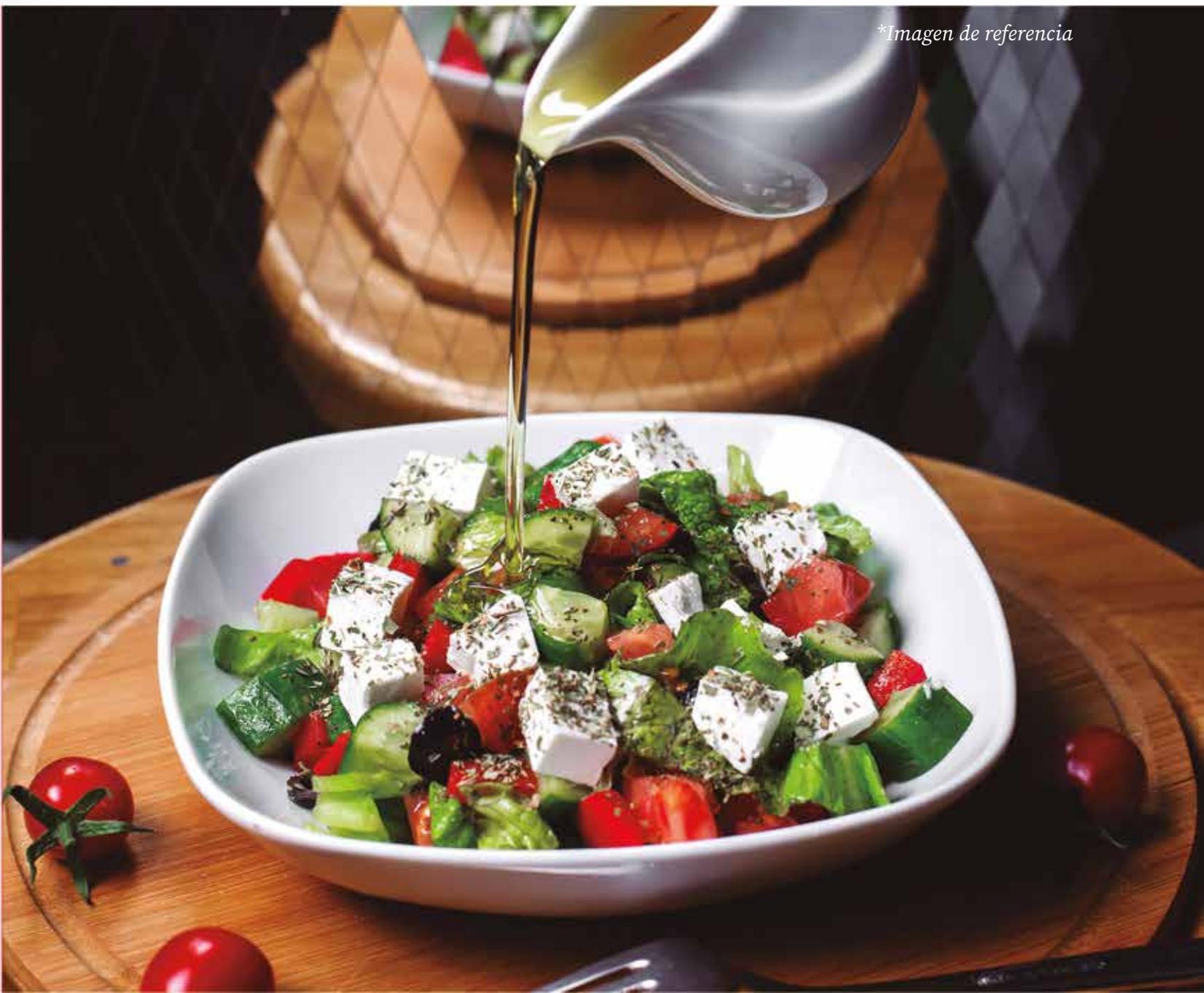
Ensalada 1622

\$21.000

NUEVO

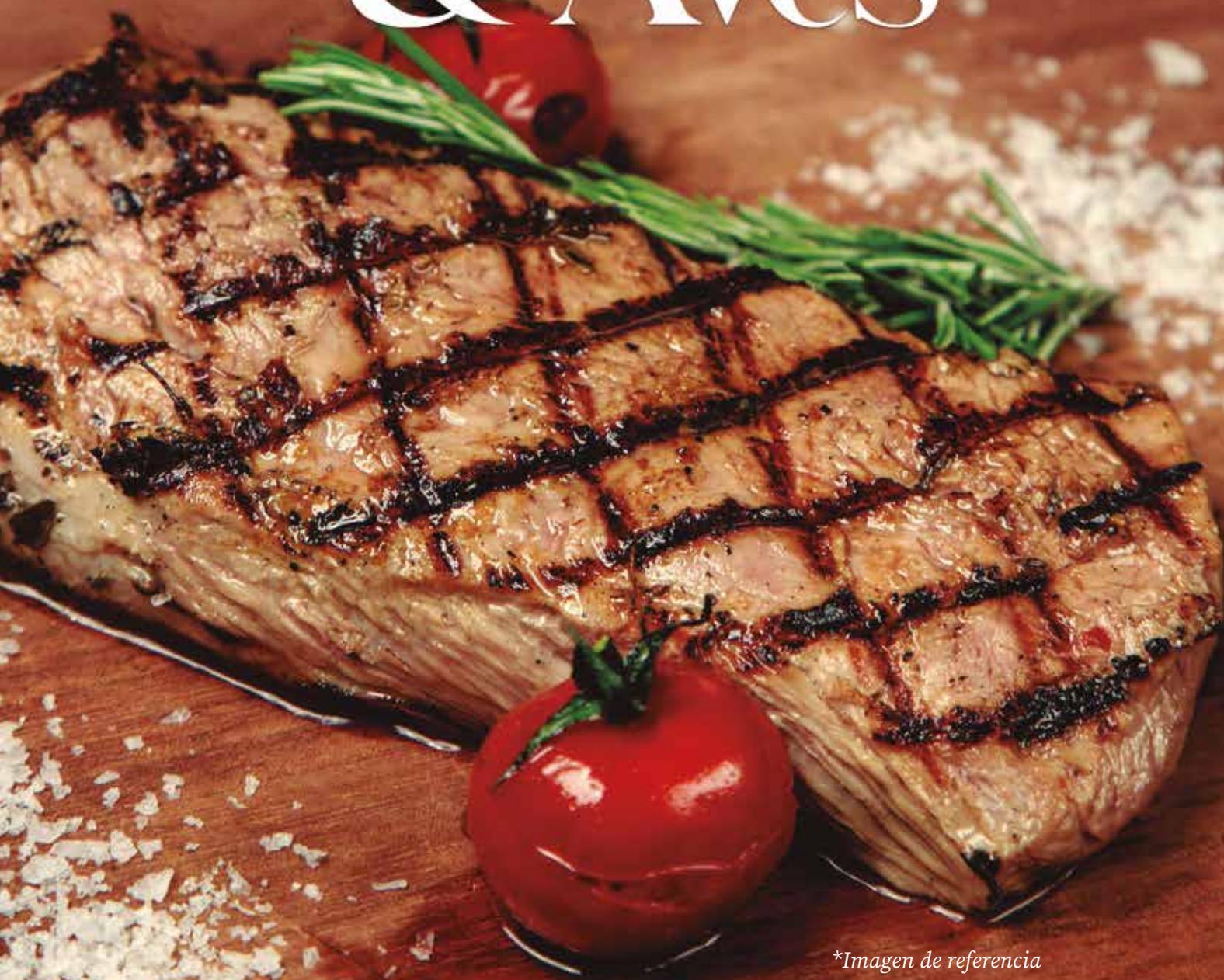
Láminas de pepino encurtido, cebolla roja, tomate marinado agridulce, emulsión de aguacate y brotes de lechugas aderezadas con vinagreta clásica.

Slices on pickled cucumber, red onion, sour and sweet tomatoes, avocado mayonnaise, young lettuce sprout dressed with a classic vinaigrette.



**Imagen de referencia*

Carnes & Aves



**Imagen de referencia*



Cabro Braseado al Vino

\$68.900

NUEVO

Tradicional cabro cocido a baja temperatura y marinado con guarapo, acompañado con croquetas de yuca, hogao casero, espárragos asados y salsa de vino con panela.

Traditional goat cooked at low temperature and marinated with homemade sugarcane juice, accompanied with yucca croquettes, homemade sauté, roasted asparagus, and wine sauce with raw cane sugar.

Solomito a las Tres Pimientas

\$76.500

Asado a la parrilla con salsa Au Jus, pimientas y reducción de vino tinto, acompañado con papas francesas al parmesano y ensalada de la huerta.

Grilled with Au Jus sauce, hot peppers, and red wine reduction. Accompanied by French potato with parmesan cheese and house salad.



Surf and turf

\$84.000

Medallón de res asado y langostinos al ajillo, con reducción de vino blanco, crema y tomate, acompañado de arroz caldoso con vegetales confitados y cebolla crocante.

Filet mignon and prawns with garlic, with a white wine reduction, cream, and tomatoes, accompanied with creamy rice with confit vegetables, and crispy onions.

Solomito Roquefort

\$75.900

Medallones de res a la parrilla, bañados con salsa cremosa de queso roquefort y hierbas, servidos con cascotes de papa rustica trufada, cebollas crocantes y espárragos grillados.

Grilled Filet mignon, covered with a Roquefort cheese and herbs cream, served with "truffled" potatoes wedges, crispy onions rings, and with grilled asparagus.

Osobuco de Cerdo Laqueado

\$60.500

NUEVO

400 gr de cerdo rostizado, laqueado con reducción de vino tinto, acompañado con risotto fungi y salsa de su reducción.

400 grams of roasted pork, varnished with a reduction of red wine, accompanied with fungi risotto and Au Jus sauce



Strip Loin Angus

\$133.000

300 gramos de strip loin, asado, mantequilla de hierbas provenzal y ajo rostizado, acompañado de papa rustica trufada y vegetales asados con pesto fresco.

300 grams of marbled Angus cut, roasted, a special butter with herbs and garlic, accompanied by "truffled" native potato wedges and roasted vegetables with fresh pesto.



Cordon Bleu
\$53.500

Pechuga de pollo crocante con relleno de jamón y queso, acompañada en salsa cremosa de tocino, servida sobre muselina de papa y ensalada de la huerta.

Crispy chicken breast stuffed with ham and cheese served in a creamy sauce of bacon. Served with smashed creamy potatoes and home salad.

Costillas de Cerdo Teriyaki
\$49.900

Costillas cocidas por 12 horas a baja temperatura, bañadas con salsa teriyaki de maracuyá, acompañadas de papa rusticas y ensalada de la huerta.

Pork ribs cooked for 12 hours at low temperature, bathed with fruity teriyaki sauce, accompanied by rustic native potato and home salad.

Bondiola al Grill
\$38.000

350 gramos de cerdo asado, jugoso, bañado con chimichurri de piña, acompañado de muselina de plátano maduro, tomate cherry confitado y cebollas crocantes.

350 grams of thick and juicy pork cut, bathed with traditional chimichurri and pineapple, with a purée of sweet plantain, accompanied by confit cherry tomatoes and crispy onions.

Chuletón de Cerdo Ahumado

\$49.900

NUEVO

400 gramos de cerdo, pieza que reúne la costilla, el lomo y el chicharrón creando un espectacular corte. Acompañado con papa rustica trufado y vegetales asados.

400 grams of pork. Special cut with ribs, loin, and pork rind, accompanied with truffled roasted potatoes and grilled vegetables.

Ojo de Bife
\$119.000

NUEVO

350 gramos de jugoso corte Angus asado perfectamente a su gusto, acompañado con papa rustica trufada y ensalada de la huerta.

350 grams of a juicy Angus cut, perfectly grilled at your taste. Accompanied with truffled oiled roasted potatoes wedges and home salad.

Asado de Tira
\$140.900

NUEVO

350 gramos de costillar sin hueso, popular en Argentina y hoy en día uno de los más apetecidos, acompañado con papa rustica trufada y ensalada de la huerta.

350 grams of the boneless beef rack, a popular and wanted Argentinian cut, accompanied with truffled roasted potatoes and home salad.



Pechuga Ibérica

\$44.700



Suprema de ave rellena de tomates secos y jamón serrano, bañada con salsa pesto, acompañada con vermicelli de vegetales y muselina de papa con aceite de trufa.

Supreme poultry stuffed with dried tomatoes and Serrano ham, bathed with pesto sauce, accompanied with Julienne vegetables, and muslin potato with truffle oil.

Suprema Saltada

\$30.500

Láminas de pechuga de pollo al estilo “saltado” del Perú, acompañado con papas a la francesa y paprika. *Chicken breast in the “salteado” style from Perú, accompanied by French fries and paprika.*

Lomo de Res Cartagenero

\$72.500

NUEVO

Medallón de res con delicada salsa de panela y especias, acompañados con papa criolla asada y espárragos.

A tender beef medallion, with delicate spices and sugarcane sauce, accompanied by local roasted potatoes and asparagus.

Lomo de Res Bourguignon

\$73.900

NUEVO

Medallón de res con vegetales rostizados, tocino crujiente con papa y reducción de vino. Una maravillosa versión del clásico.

A beef medallion with roasted vegetables, crispy bacon and potatoes on a red wine reduction. A wonderful version of the classic!

Steak de Coliflor

\$24.500

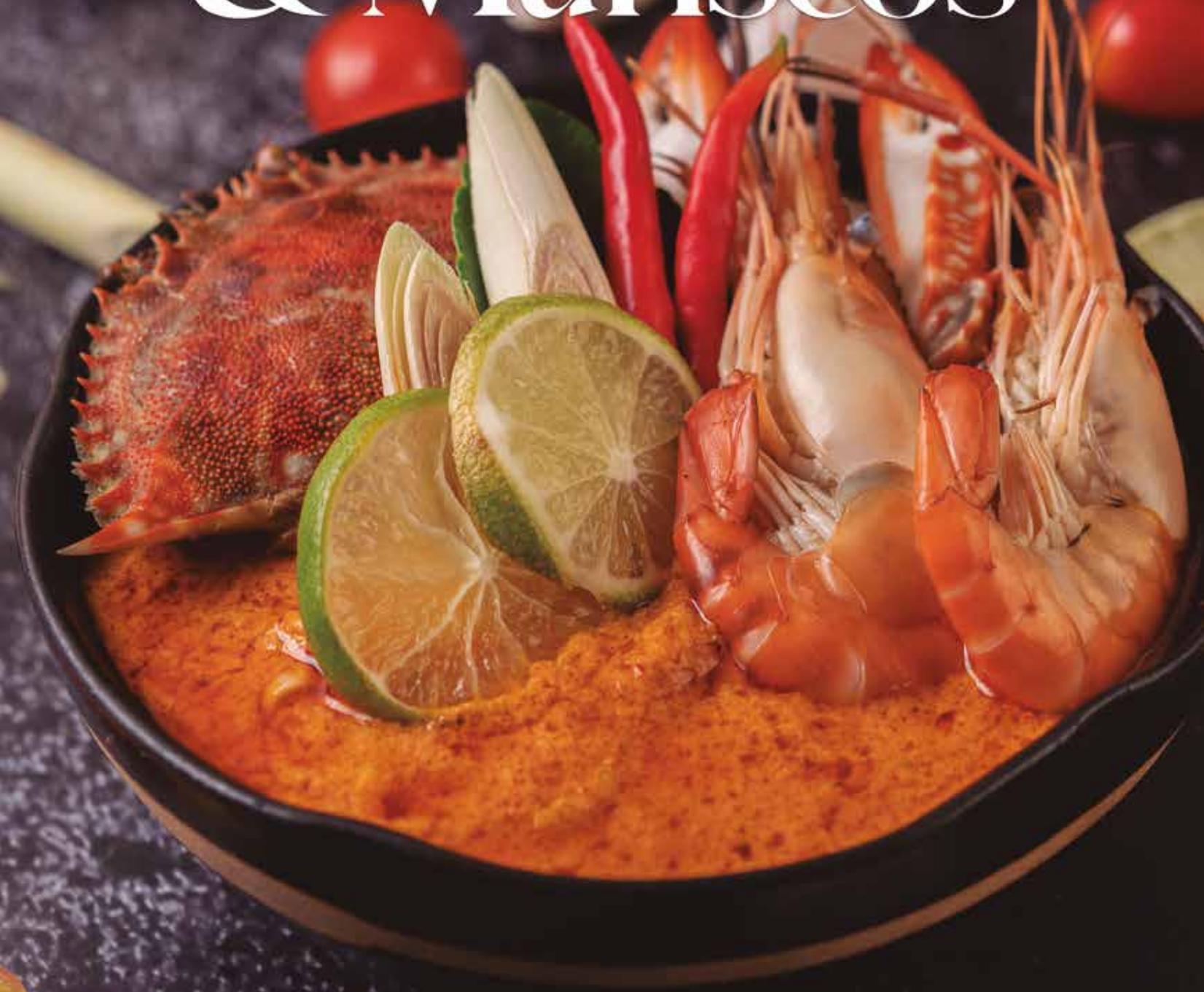
NUEVO

Coliflor al grill sazonado con condimento cajun y emulsión de cilantro, acompañado con papas asadas y vegetales salteados.

Grilled cauliflower seasoned with cajun and coriander mayonnaise, accompanied with roasted potatoes and sauteed vegetables.



Pescados & Mariscos



**Imagen de referencia*



Mejillones al Jerez
\$67.000

Mejillones negros al vapor con reducción de jerez, concasse de tomate, peperoncino, albahaca y acompañado con papa francesa.

Black mussels, sautéed in the wok with tomato concasse, peperoncino, basil, and Sherry reduction, accompanied by French fries.

Salmón en Salsa de Maracuyá
\$56.000

Filete de salmón al horno, bañado con reducción de maracuyá, cebollas confitadas, vegetales asados y muselina de papa.

Baked salmon fillet, bathed with passion fruit reduction, candied onions, roasted vegetables, and muslin potato.

Trucha al Ajillo
\$48.000



Filetes de trucha al grill, bañadas con ghee de ajos confitados, aceitunas y tomate cherry, acompañado de muselina de papa y ensalada de la huerta.

Grilled trout fillets, bathed with candied garlic butter, olives, and tomato cherry, accompanied by muslin potato and home salad.

Langostinos Milanesa
\$56.000

6 unidades de langostinos apanados con Panko, acompañado de maki relleno de vegetales, maduro y ensaladilla asiática, topping de salsa soya y chile dulce.

Six breaded prawns with Panko, accompanied by vegetable sushi, sweet plantain, home salad, and topped with soy sauce and sweet pepper sauce.

Caldereta de Mariscos
\$80.500

NUEVO

Bisque de mariscos, zumo de coco, enriquecida con frutos del mar Pacífico. Acompañado con clásico arroz con coco y patacones crocantes.

Seafood bisque, coconut cream, enriched with seafood of the Pacific Sea. Garnished with coconut rice and crispy plantain.

Encocado del Pacífico
\$77.000

NUEVO

Pesca blanca de temporada, bañada con mariscos al coco y hierbas de azotea, acompañados con arroz blanco, ensalada de aguacate tradicional y chips de plátano.

Seasonal white fish, topped with seafood in coconut cream and herbs. Garnished with white rice, avocado salad, and plantain chips.



**Salmón al
Vino Tinto**
\$88.500

Filete de salmón grillado con reducción de vino tinto y champiñones, acompañado de risotto a la parmesana, espárragos y ensaladilla de la casa.

Grilled salmon fillet with a reduction of red wine and mushrooms, accompanied by parmesan risotto, asparagus and fresh salad.

**Chicharrón
de Pescado**
\$33.500

Filete de pescado con piel crocante, acompañado de risotto de arroz con coco y ensalada de aguacate.

White fish fillet with crispy skin, accompanied by coconut rice risotto and avocado salad.



**Imagen de referencia*

**Imagen de referencia*

Pastas & Arroces



Paella Valenciana
\$57.000

Arroz de grano largo esponjoso, con variedad de mariscos, pollo y chorizo aromatizado con azafrán.
Fluffy long-grain rice, with a variety of seafood, chicken, and saffron-flavored chorizo.

Canelones Venecianos
\$57.900

Relleno de cubos de salmón salteado con champiñones, espinaca y puerro fresco, bañados con salsa pomodoro y gratín de queso gruyere.
Filled with dices of salmon sautéed with mushrooms, spinach, and fresh leek, bathed in Pomodoro sauce and Gruyere cheese gratin.

Spaghetti All'Etrusca
\$58.700

En crema de vino blanco con salteado de camarones, champiñones y tocineta, aromatizado con albahaca y parmesano.
In white cream with sautéed shrimp, mushrooms, and bacon, flavored with basil and Parmesan cheese.

Fetuccini del Chef
\$55.900
NUEVO



Nido de pasta elaborada con extracto de espinaca, salteadas con camarones, tomate, aceitunas, champiñones, espárragos, queso ciliegini y pesto fresco.
A green paste made with spinach, sauteed shrimps, tomatoes, olives, mushrooms, asparagus, Ciliegini cheese, and fresh pesto.

Spaghetti Carbonara
\$50.700

Versión Italiana con crema blanca y tocineta, balanceada con queso parmesano a las dos texturas.
Italian version with white cream and bacon, balanced with Parmesan cheese in double textures.

Penne Vegano
\$48.000
NUEVO

Pasta al dente, con champiñones, espárragos, aceitunas, tomate, mazorquita, alcachofas y salsa pomodoro y vino blanco.
Perfectly cooked pasta, with mushrooms, asparagus, olives, tomatoes, baby corn, artichokes, and Pomodoro sauce with white wine.

Lasaña de la Huerta
\$57.700
NUEVO

Combinación de vegetales parrillados, con salsa pomodoro e infusión queso fresco fundido.
A combination of seasonal grilled vegetables, with Pomodoro sauce and melted cheese in between.





Arroz Chaufa
\$53.500



Fusión de la cocina Asiática y Peruana para la preparación del arroz con salteado de carne, pollo, tocino ahumado, camarones con reducción de soya, jengibre, pasta de arroz y aceite de sésamo.

Fusion of Asian and Peruvian cuisine to prepare rice with sautéed meat, chicken, smoked bacon, and shrimp, flavored with soy reduction, ginger, rice noodles, and sesame oil.

Arroz Caldoso de Marisco
\$45.900

Arroz de grano corto, cocido a baja temperatura, con frutos del mar aromatizados con aguardiente, tomate e infusión de albahaca fresca y crocante de plátano.

Short grain rice, cooked at a low temperature, with seafood and local moonshine, tomato, fresh basil infusion, and crispy plantain.

Risotto 1622
\$85.500

NUEVO

Base de risotto cremoso con espárragos, curry y coco, fusionado con langostinos cocidos a baja temperatura, y mantequilla de curry y limón.

Creamy rice with asparagus, curry, and coconut, fusion with low-temperature cooked prawns, and curry and lemon butter.



*Imagen de referencia

Sándwiches

| Todos nuestros sándwiches vienen acompañados de papa francesa /
| All our sandwichts come with French fries



**Imagen de referencia*



Hamburguesa 1622
\$36.500

200 gr de carne Angus certificada, cubierta con queso sabana y cheddar, champiñones al grill, cebolla confitada, tocineta crocante, equilibrada con vegetales, pepinillos y pan brioche de la casa.

200 grams of top-quality Angus beef, topped with savanna and cheddar cheese, grilled mushrooms, confited onion, and crispy bacon, balanced with vegetables, pickles, and homemade brioche bread.

Panini de la Casa
\$32.500

Pan integral con relleno de jamón de pavo, variedad de quesos fundidos y aromatizado con mantequilla con hierbas.
Whole wheat bread stuffed with turkey ham and a variety of melted cheeses, flavored with herbal artisan butter.

Sándwich
Jamón Serrano
\$36.900

Armado en pan artesanal, jamón Serrano con pesto fresco, tomates confitados, queso bocconcini, aguacate y lechugas asiáticas.

Artisan bread with Serrano ham, fresh pesto, confited tomatoes, bocconcini cheese, avocado, and Asian lettuce.



Sándwich de
Chicharrón
\$39.000

NUEVO

Crujiente porchetta de cerdo con encurtido de cebolla morada y ají dulce, pan campesino con emulsión de ají amarillo.

Crispy porchetta with pickled red onion and sweet pepper, in a countryside bread with mayonnaise of yellow pepper.

Panini Bávaro
\$37.500

Receta alemana con tocino ahumado, salami, queso cheddar, pepinillos, vegetales y mayonesa de ajo.

German recipe with smoked bacon, salami, cheddar cheese, pickles, vegetables and garlic mayonnaise.

Fish Burger
\$35.900

NUEVO

Pesca del día apanada, lechuga fresca, tomate, cebolla, pepinillos, en pan brioche de la casa con salsa tártara.

Seasonal breaded white fish, fresh lettuce, tomatoes, onions, and pickles in a home-made brioche bread and tartar sauce.

Wrap de Vegetales
\$47.500

NUEVO

Salteado de champiñones, berenjenas y alcachofas, mezcla de lechugas, repollo morado, envuelto en tortilla de trigo y aderezo tzatziki.

Sauteed mushrooms, eggplants, artichokes, lettuce mix, purple cabbage, wrapped in a wheat tortilla and dressed with tzatziki sauce.



Menú Infantil



**Imagen de referencia*



Nuggets & Chips
\$23.900

Trocitos de pollo empanados con mezcla inglesa, acompañado con salsa de la casa y papa francesa.
Breaded chicken pieces with English mix, with homemade sauce, served with French fries.

Spaghuettis Pacco
\$25.000

Pasta larga con salsa blanca de queso, pollo y queso parmesano.
Long pasta with white cheese sauce, chicken, and Parmesan cheese.

Lomo Jimmy
\$35.000

Milanesa de res con jamón y queso, acompañado con papa francesa y salsa de la casa.
Grilled escalope beef, with ham and cheese, served with French fries, and homemade sauce.



Lasaña al Gratín
\$41.500

Lasaña clásica con salsa boloñesa, queso mozzarella. Acompañada con pan baguete.
Classic lasagna with Bolognese sauce and mozzarella cheese. Accompanied by a bread baguette.

Mini Pizza
\$25.000

NUEVO

Con base de pan pita hecho en casa, salsa pomodoro, champiñones, maíz, pollo y queso mozzarella.
With homemade pita bread, Pomodoro sauce, mushrooms, corn, chicken and mozzarella cheese.



**Imagen de referencia*

Para Compartir





Paleta de Quesos y Embutidos

\$113.900

Completa paleta de jamón serrano, chorizo español, cabano, variedad de quesos maduros y frescos, frutos secos, grisinis, tostadas de baguette y mermelada de frutos rojos.

A full palette of Serrano ham, Spanish chorizo, cabano, a variety of mature and fresh cheeses, nuts, breadsticks, toasted baguette, and red fruit jam.

Festival Frutos del Mar

\$160.000

Mariscos de la costa pacífica, chicharrón de pescado al limón, camarones crocantes, 2 brochetas de langostinos a la parrilla, pulpo y calamar al ajillo, patacones, suero picante, ají dulce y ensalada de aguacate tradicional.

Seafood from the Pacific coast, lemon fish rinds, crispy shrimp, 2 grilled prawn skewers, octopus and garlic squids, fried plantain, spicy whey, sweet pepper, and traditional avocado salad.

Picada 1622

\$104.500

Lomo de res a la parrilla, chorizo en salsa de panela, morcilla, chicharrón crocante al limón, empanadas con carne, ají dulce, suero picante, arepa crocante santandereana, papa cascots con parmesano y ensalada de aguacate.

Grilled beef tenderloin, chorizo in panela sauce, black pudding, pork rinds ceviche style, pastries with shredded meat, sweet pepper, spicy whey, crunchy Santanderean cornbread, potato wedges with parmesan cheese, and avocado salad.

Compartir Asiático

\$112.900

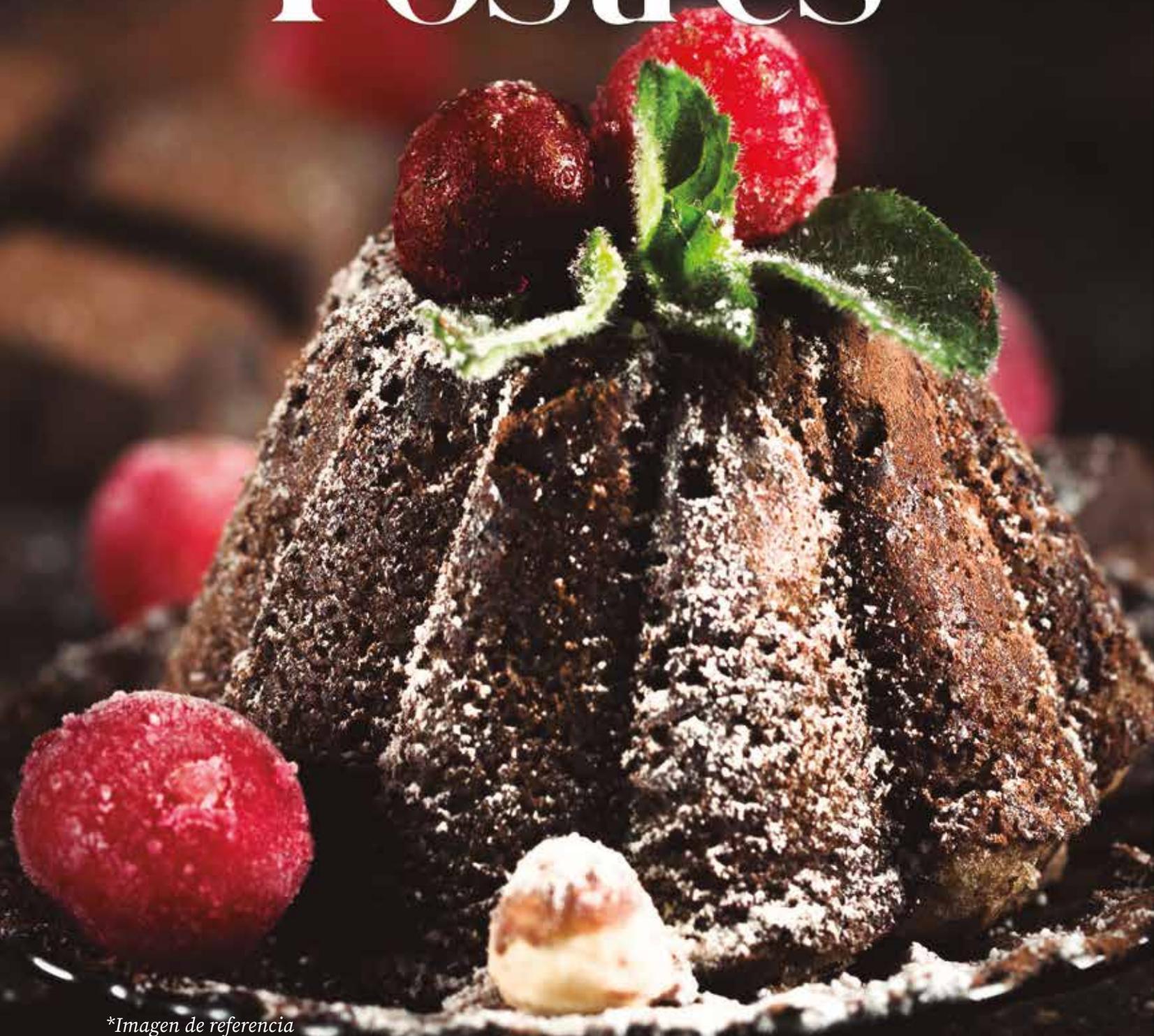
NUEVO

Maki con vegetales, maki con cangrejo, queso crema y aguacate, tempura de vegetales, langostinos crocantes, ensalada de surimi, spring rolls crujientes, salsa de soya, emulsión de wasabi y salsa teriyaki.

Vegetable maki, crab maki, cream cheese and avocado, vegetable tempuras, crispy prawns, surimi salad, crispy spring rolls, soy sauce, mayonnaise of wasabi, and teriyaki sauce.



Postres



**Imagen de referencia*



Tiramisú
\$16.100

Genoise de amaretto y café con crema de queso, espolvoreada con cocoa y chocolate blanco.

Genoise of amaretto and coffee with cream cheese sprinkled with cocoa and white chocolate.

Chessecake de Frutos Rojos
\$16.100

Creminosino de quesos sobre crocante de galleta, napado en salsa de frutos rojos.

Creamy cheese on a biscuit crunch, covered in a berries sauce.

Tarta de Coco
\$16.100

Tartaleta de coco y limón horneada, elevada con helado de vainilla y salsa de agraz.

Creamy warm coconut and lemon cake elevated with vanilla ice cream and sour grape sauce.

Torta Densa de Chocolate
\$16.100

Receta clásica de torta negra de chocolate, rellena de arequipe, bañado con ganache y helado de vainilla.

The classic recipe for black chocolate cake, filled with caramelized milk, bathed with ganache, and vanilla ice cream.

Postre Sugerencia del Chef
\$16.100

Variedad de postres del día, siempre una opción fresca y distinta.

Variety of desserts of the day, always a fresh and different option.

Panacotta con Frutos Amarillos
\$16.100

NUEVO

Mezcla cremosa de chocolate blanco y vainilla. Bañada con salsa de frutos amarillos.

A creamy mix of white chocolate and vanilla, bathed with yellow fruits sauce.

Tres de cítricos
\$16.100

NUEVO

Esponjoso de vainilla humedecido con crema de naranja y limón en conserva, fondo de jelly de maracuyá y merengue de limoncello de aguardiente.

A vanilla sponge cake moistened with orange cream and lemon conserve. At the bottom, a passion fruit jelly and topped with limoncello meringue of moonshine.



**Imagen de referencia*

Bebidas



El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas.

Whisky

	BOTELLA	TRAGO
Buchanan' s 18 Años	\$750.000	\$55.000
Buchanan' s 12 Años	\$445.000	\$35.000
Buchanan' s Master	\$470.000	\$36.000
Chivas Regal 18 Años	\$790.000	\$59.000
Chivas Regal 12 Años	\$430.000	\$33.000
Jack Daniel' s	\$390.000	\$30.000
Glenfiddich 12 Años	\$400.000	\$30.000
Old Parr	\$399.000	\$30.000
Johnnie Walker Red	\$185.000	
Johnnie Walker Doublé Black	\$499.000	

Vodka

	BOTELLA	TRAGO
Smirnoff Red	\$240.000	
Absolut	\$250.000	
Smirnoff Ice (Personal)		\$22.000

Ginebra

	BOTELLA	TRAGO
MOM	\$630.000	
Tanqueray	\$350.000	
Gordon's	\$190.000	
Hendrick's	\$550.000	

Tequila

	BOTELLA	TRAGO
Don Julio Reposado	\$590.000	\$45.000
Olmeca Reposado	\$240.000	
Jimador	\$270.000	\$25.000
Jose Cuervo Especial	\$275.000	\$25.000

Ron

	BOTELLA	TRAGO
Botran Reserva 15 años	\$400.000	
Zapaca 23 años	\$690.000	
Havana Club 7 años	\$290.000	
Havana 3 años	\$230.000	
Medellin	\$150.000	
Viejo Caldas	\$170.000	

Coñac

		TRAGO
Remy Martin Vsop		\$35.000

Digestivos

	BOTELLA	TRAGO
Jerez Elegante Amontillado Medium Dry	\$145.000	\$15.000
Baileys	\$200.000	\$20.000

Cervezas

	BOTELLA
Stella Artois	\$17.000
Corona	\$15.000
Club Colombia	\$11.000
Águila Light	\$9.800
Águila	\$9.800
Heineken	\$10.000
Adicional (Michelada)	\$3.800

Sangría

	BOTELLA
Para 4 personas	\$98.000
Para 2 personas	\$52.000

**Imagen de referencia*



Vino Rosado

750 ml.

Aire de Proto	\$240.000
Santa Rita 120 (Res. Esp. Rose)	\$170.000
Lambrusco Rosato (Ognigiorno Emilia IGT)	\$100.000

Vino Espumoso

750 ml.

Anna Codorniu Blanc de Blancs Res. Brut	\$300.000
Codorníu Clasico Brut	\$230.000
Champagne Veuve Clicquot	\$1'350.000
J.P. Chenet Sparkling Brut	\$185.000
J.P. Chenet Rose	\$90.000
J.P Chenet Fizzy lata	\$35.000

Vino Blanco

750 ml.

Barton & Guestier (Reserve Chardonnay)	\$170.000
Santa Rita 120 (Res. Esp. Sauvignon blanc)	\$170.000
Cousiño Macul Don Luis (Sauvignon blanc)	\$175.000
Casillero del Diablo (Sauvignon blanc)	\$175.000
Marqués de Riscal (Rueda Verdejo)	\$215.000

Vino Tinto

750 ml.

Perdriel (Centenario)	\$590.000
Marqués de Riscal (Reseva)	\$445.000
Santa Rita Medalla Real (Cabernet Sauvignon)	\$375.000
Perdriel Series (Malbec)	\$270.000
Séptima (Malbec)	\$220.000
Riscal (Tempranillo)	\$200.000
Zonin (Zonin Montepulciano D´Abruzzo DOC)	\$180.000
Casillero del Diablo (Malbec)	\$175.000
Casillero del Diablo (Merlot)	\$175.000
Santa Rita 120 (Cabernet Sauvignon)	\$170.000
Santa Rita 120 (Merlot)	\$170.000
Cousiño Macul Don Luis (Cabernet Sauvignon)	\$170.000
J.P. Chenet Reserva (Merlot - Cabernet)	\$190.000
Pascua Sangiovenese (Di Puglia)	\$120.000
Lambrusco Rosso (Ognigiorno Emilia IGT)	\$100.000

Cocteles Cremosos

TRAGO

Alexander	\$28.600
Piña Colada	\$33.000

Cocteles Premium

TRAGO

Margarita Tomy	\$37.300	\$37.300
Negroni	\$37.300	\$37.300
Mojito Hechicera	\$37.300	\$37.300
PathFinder	\$37.300	\$37.300
Manhattan	\$37.300	\$37.300
Screwdriver	\$33.000	\$37.300

Cocteles Tradicionales

TRAGO

Gin & Tonic	\$33.000
Mojito Cubano	\$33.000
Margarita Tradicional	\$38.000
Tinto de Verano	\$28.600
Cuba Libre	\$28.600
Tom Collins	\$28.600
Caipiroska	\$33.000
Dry Martini	\$33.000
Cosmopolitan	\$38.000

No alcohólicas

UNIDAD

Red Bull	\$17.000
Té Hatsu	\$13.000
Gatorade	\$9.500
Tónica Canada Dry	\$7.000
Sodas Frutales con Bretaña	\$16.000
Limonadas	\$12.000
Frappés	\$12.000
Jugos de Frutas	\$12.000
Gaseosas	\$7.400